

## ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์  
สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

เพื่อให้การเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก เป็นไปอย่างถูกต้อง มีมาตรฐาน และโปร่งใส และเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยที่ดี ของประชาชนในการบริโภคเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก โดยออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

### หมวด ๑ บทบัญญัติทั่วไป

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก” หมายความว่า เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักที่ทำจากผลไม้หรือพืชผัก ซึ่งไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เครื่องดื่ม ที่มีส่วนผสมของคาเฟอีนเกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มปริมาตรสุทธิหนึ่งลิตร

ข้อ ๒ เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่า ร้อยละศูนย์ ต้องมีคุณสมบัติและลักษณะ ดังต่อไปนี้

๒.๑ เป็นเครื่องดื่มที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มและอัตราส่วนผสมตามที่กำหนด ในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

ในกรณีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักหลายชนิด ทั้งชนิดที่มีรายชื่อ และไม่มีรายชื่ออยู่ในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้ การพิจารณาอัตราส่วนผสมให้พิจารณาเฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักชนิดที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่ม ตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

๒.๒ ส่วนผสมอื่นในเครื่องดื่ม ตาม ๒.๑ ให้มีได้เฉพาะน้ำ น้ำตาลหรือสาร ที่ทำให้หวานอื่น ๆ เกลือ สารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ตามธรรมชาติในผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องดื่ม ชนิดนั้น และวัตถุเจือปนอาหารตามที่กระทรวงสาธารณสุขหรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ประกาศกำหนดหรืออนุญาตไว้

๒.๓ เป็นเครื่องดื่มที่มีคุณลักษณะทางกายภาพ ทั้งสี กลิ่น และรส ตรงตามชนิด ของผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องดื่มนั้น และต้องมีชนิดของสารอาหารและสารอื่นไม่เกินกว่าชนิด ของสารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ตามธรรมชาติในผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องดื่มชนิดนั้น

ข้อ ๓ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ได้แก่ ผู้ประกอบอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ทั้งนี้ ผู้ประกอบอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก มีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ และดำเนินการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๓.๑ ส่งตัวอย่างเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ในปริมาณไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร พร้อมแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตให้กรมสรรพสามิตใช้ตรวจสอบประกอบการพิจารณาในการขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์

๓.๒ ส่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้กรมสรรพสามิต ในกรณีที่เจ้าพนักงานสรรพสามิตร้องขอ

ข้อ ๔ ผู้ที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ต้องแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ที่ภาชนะบรรจุ ฉลากปิดภาชนะ หรือฝาปิดภาชนะบรรจุเครื่องตี

๔.๑ ชื่อผู้ประกอบอุตสาหกรรม/ผู้นำเข้า

๔.๒ สถานที่ตั้งโรงอุตสาหกรรม/สถานประกอบการของผู้นำเข้า

๔.๓ ชื่อเครื่องตี

๔.๔ เครื่องหมายการค้า

๔.๕ ส่วนผสมหลักของเครื่องตี

๔.๖ ปริมาตรสุทธิ

๔.๗ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและที่หมดอายุ หรือที่ควรบริโภคก่อน

๔.๘ เลขสารบบอาหาร

ในกรณีส่งเครื่องตีออกไปนอกราชอาณาจักร ให้แสดงชื่อและสถานประกอบการของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทนรายละเอียดตาม ๔.๑ และ ๔.๒ ก็ได้ และจะไม่แสดงเลขสารบบอาหารตาม ๔.๘ ก็ได้

ข้อ ๕ ผู้ที่ประสงค์จะใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ดังนี้

๕.๑ กรณีผู้ประกอบอุตสาหกรรม ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่

๕.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่ได้จดทะเบียนสรรพสามิตไว้

ข้อ ๖ การยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ตามข้อ ๕ ให้แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องตีที่จะขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ตามข้อ ๔ ให้ชัดเจน และยื่นตามกำหนดเวลา ดังนี้

๖.๑ กรณีผู้ประกอบอุตสาหกรรม ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ก่อนการผลิตในครั้งแรก

๖.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ก่อนการนำเข้าในครั้งแรก

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุ ให้แตกต่างจากที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไว้เดิม ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จะต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุ ให้ผู้อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ทราบก่อนการผลิตหรือนำเข้าทุกครั้ง จึงจะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องดื่มน้ำที่เปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุนั้น แต่ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไม่ต้องแจ้งรายละเอียดอื่น ๆ ตามข้อ ๔ ใหม่ หากอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักดังกล่าวมิได้เปลี่ยนแปลง

#### หมวด ๒

#### การพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๗ ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย เป็นผู้มีอำนาจอนุมัติคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพืชผักตามประกาศนี้

การอนุมัติตามวรรคหนึ่ง ให้มีผล ดังนี้

(๑) กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้มีผลตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษียื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป

(๒) กรณีนำเข้า ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ต่อไป

กรณีที่มีการยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ตามประกาศนี้ไว้ก่อนวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ตามข้อ ๑๑ นั้น ให้การอนุมัติมีผลตาม (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี แต่ทั้งนี้ต้องไม่ก่อนวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

#### หมวด ๓

#### การตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ข้อ ๘ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์แล้วที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ให้สรรพสามิตพื้นที่แต่ละพื้นที่มีหน้าที่เก็บตัวอย่างเครื่องดื่มน้ำที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จากท้องตลาด อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องดื่มน้ำที่มีวัน เดือน ปี ที่ผลิตคราวเดียวกัน ตัวอย่างละ ๒ ชุด ชุดละ ๑ ลิตร ส่งให้กรมสรรพสามิตตรวจวิเคราะห์ ๑ ชุด และเก็บไว้ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ไว้เป็นหลักฐานอีก ๑ ชุด พร้อมจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างไว้เป็นหลักฐานด้วย

ทั้งนี้ การสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องดื่มที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ให้ดำเนินการภายใต้หลักการบริหารความเสี่ยง (Risk Management)

#### หมวด ๔

#### มาตรการบังคับ

ข้อ ๙ หากกรมสรรพสามิตตรวจพบว่า เครื่องดื่มที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนดในข้อ ๑ และข้อ ๒ หรือผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๓ ข้อ ๔ และข้อ ๖ ให้ถือว่าเครื่องดื่มในส่วนที่มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่ประกาศกำหนด หรือเครื่องดื่มในส่วนที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติให้เป็นไป ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กล่าวข้างต้น ไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ และให้เสียภาษีในอัตราที่กำหนดไว้ใน (๑) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ที่ใช้บังคับในวันที่ความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น รวมทั้งเบี้ยปรับและเงินเพิ่มตามกฎหมายต่อไป

ข้อ ๑๐ ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ กรมสรรพสามิตจะดำเนินการประเมินภาษี เบี้ยปรับ และเงินเพิ่ม ตามกฎหมายต่อไป

ข้อ ๑๑ เพื่อให้การขอรับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ตามประกาศนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย สะดวกและรวดเร็ว ผู้ที่ประสงค์จะได้รับสิทธิตามประกาศนี้สามารถยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ พร้อมกับส่งตัวอย่างเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่จะขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ในปริมาณไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร และแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตให้กรมสรรพสามิตพิจารณาล่วงหน้าได้

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป เว้นแต่ข้อ ๑๑ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

พชร อนันตศิลป์

อธิบดีกรมสรรพสามิต

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ลำดับที่	ประเภทเครื่องตี	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องตีต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
๑	น้ำกระเจี๊ยบ	น้ำกระเจี๊ยบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒	น้ำกล้วย	น้ำกล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓	น้ำแก้วมังกร	น้ำแก้วมังกรที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔	น้ำขนุน	น้ำขนุนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕	น้ำคอแลน	น้ำคอแลนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖	น้ำแคนตาลูป	น้ำแคนตาลูปสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗	น้ำเงาะ	น้ำเงาะสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘	น้ำชมพู	น้ำชมพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙	น้ำข่ามะเสี้ยน	น้ำข่ามะเสี้ยนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๐	น้ำตะคร้อ	น้ำตะคร้อที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๑	น้ำตะลิงปลิง	น้ำตะลิงปลิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๒	น้ำตาลสด	น้ำตาลสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๓	น้ำแตงไทย	น้ำแตงไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๔	น้ำแตงโม	น้ำแตงโมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๕	น้ำทับทิม	น้ำทับทิมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๖	น้ำทุเรียน	น้ำทุเรียนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๗	น้ำทุเรียนเทศ	น้ำทุเรียนเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๘	น้ำบัว	น้ำบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๙	น้ำฝรั่ง	น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๐	น้ำปลิงกาสา	น้ำปลิงกาสาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๑	น้ำพุทรา	น้ำพุทรากัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๒	น้ำผักขาว	น้ำผักขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๓	น้ำมะกอก	น้ำมะกอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๔	น้ำมะเกี๋ยง	น้ำมะเกี๋ยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๕	น้ำมะขาม	น้ำมะขามสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๖	น้ำมะขามป้อม	น้ำมะขามป้อมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๗	น้ำมะเขือเทศ	น้ำมะเขือเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับที่	ประเภทเครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
๒๘	น้ำมะดัน	น้ำมะดันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๙	น้ำมะตูม	น้ำมะตูมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๐	น้ำมะนาว	น้ำมะนาวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๑	น้ำมะปราง	น้ำมะปรางสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๒	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๓	น้ำมะเฟือง	น้ำมะเฟืองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๔	น้ำมะม่วง	น้ำมะม่วงที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๕	น้ำมะม่วงหิมพานต์	น้ำมะม่วงหิมพานต์สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๖	น้ำมะเมา	น้ำมะเมาที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๗	น้ำมะยง	น้ำมะยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๘	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๙	น้ำมะละกอ	น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๐	น้ำมังคุด	น้ำมังคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๑	น้ำระกำ	น้ำระกำสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๒	น้ำละมุด	น้ำละมุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๓	น้ำลำสาด	น้ำลำสาดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๔	น้ำลองกอง	น้ำลองกองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๕	น้ำลำไย	น้ำลำไยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๖	น้ำลิ้นจี่	น้ำลิ้นจี่ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๗	น้ำลูกตาล	น้ำลูกตาลสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๘	น้ำลูกยอ	น้ำลูกยอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๙	น้ำลูกหนามแดง	น้ำลูกหนามแดงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๐	น้ำลูกหยี	น้ำลูกหยีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๑	น้ำลูกหว้า	น้ำลูกหว้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๒	น้ำสตรอเบอร์รี่	น้ำสตรอเบอร์รี่สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๓	น้ำส้ม	น้ำส้มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๔	น้ำส้มโอ	น้ำส้มโอที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๕	น้ำสมอไทย	น้ำสมอไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับที่	ประเภทเครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
๕๖	น้ำสละ	น้ำสละสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๗	น้ำสับปะรด	น้ำสับปะรดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๘	น้ำเสาวรส	น้ำเสาวรสที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๙	น้ำหม่อน	น้ำลูกหม่อนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๐	น้ำแห้ว	น้ำแห้วสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๑	น้ำอุน	น้ำอุนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๒	น้ำอ้อย	น้ำอ้อยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๓	น้ำอินทผลัม	น้ำอินทผลัมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๔	น้ำกะหล่ำดอก	น้ำกะหล่ำดอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๕	น้ำกะหล่ำปลี	น้ำกะหล่ำปลีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๖	น้ำกุหลาบ	น้ำกุหลาบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๗	น้ำขิง	น้ำขิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๘	น้ำแครอท	น้ำแครอทสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๙	น้ำดอกบัว	น้ำดอกบัวสกัดที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก	๒๐
๗๐	น้ำแตงกวา	น้ำแตงกวาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๑	น้ำถั่วแขก	น้ำถั่วแขกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๒	น้ำถั่วฝักยาว	น้ำถั่วฝักยาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๓	น้ำถั่วพู	น้ำถั่วพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๔	น้ำถั่วลันเตา	น้ำถั่วลันเตาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๕	น้ำบวบ	น้ำบวบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๖	น้ำใบเตย	น้ำใบเตยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๗	น้ำใบบัวบก	น้ำใบบัวบกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๘	น้ำใบย่านาง	ใบย่านางสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๙	น้ำผักกวางตุ้ง	น้ำผักกวางตุ้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๐	น้ำผักกาดขาว	น้ำผักกาดขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๑	น้ำผักกาดหอม	น้ำผักกาดหอมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๒	น้ำผักขึ้นฉ่าย	น้ำผักขึ้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๓	น้ำผักคะน้า	น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำ ผลไม้และน้ำพืชผักต่อ ปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้อง ไม่น้อย กว่าร้อยละ
๘๔	น้ำผักตงโอ้	น้ำผักตงโอ้สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๕	น้ำผักตำลึง	น้ำผักตำลึงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๖	น้ำผักบุงจีน	น้ำผักบุงจีนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๗	น้ำผักปวยเล้ง	น้ำผักปวยเล้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๘	น้ำผักเขียว	น้ำผักเขียวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๙	น้ำผักทอง	น้ำผักทองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๐	น้ำรากบัว	น้ำรากบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๑	น้ำว่านหางจระเข้	น้ำว่านหางจระเข้สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๐.๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๒	น้ำสายบัว	น้ำสายบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๓	น้ำหน่อไม้ฝรั่ง	น้ำหน่อไม้ฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๔	น้ำดอกอัญชัน	น้ำดอกอัญชันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๑๐
๙๕	น้ำพลูควาย	น้ำพลูควายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๑๐
๙๖	น้ำถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๑๐
๙๗	น้ำถั่วเขียว	ถั่วเขียวที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๑๐
๙๘	น้ำงา	งาที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๑๐
๙๙	น้ำถั่วดำ	ถั่วดำที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๐	น้ำถั่วแดง	ถั่วแดงที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๑	น้ำถั่วลิสง	ถั่วลิสงที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๒	น้ำเมล็ดทานตะวัน	เมล็ดทานตะวันที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๒ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๓	น้ำข้าวโพด	ข้าวโพดที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๔	น้ำเผือก	เผือกที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๕	น้ำมันเทศ	มันเทศที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๖	น้ำมันสำปะหลัง	มันสำปะหลังที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๗	น้ำเมล็ดบัว	เมล็ดบัวที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๘	น้ำข้าว	ข้าวที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๓

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์



ลำดับที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิ ของเครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่า ร้อยละ
๑๐๙	น้ำลูกเต๋วย	ลูกเต๋อยที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๓
๑๑๐	น้ำกระชาย	น้ำกระชายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒
๑๑๑	น้ำตะไคร้	ตะไคร้ที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๒	น้ำปญจชันฉ	น้ำปญจชันฉสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	๒
๑๑๓	น้ำแปะก๊วย	ใบแปะก๊วยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๔	น้ำเห็ดเป่าฮื้อ	เห็ดเป่าฮื้อที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๕	น้ำเห็ดหอม	เห็ดหอมที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๖	น้ำเห็ดหลินจือ	เห็ดหลินจือที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๗	น้ำเก็กฮวย	ดอกเก็กฮวยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๘	น้ำโกโก้	โกโก้ผงที่มีปริมาณทีโอโบรมีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๘ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๙	น้ำเมล็ดแมงลัก	เมล็ดแมงลัก ๑ กรัมเมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	๑
๑๒๐	น้ำดอกคำฝอย	ดอกคำฝอยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก	๐.๓
๑๒๑	น้ำสำรอง	ลูกสำรอง ๐.๓ กรัม เมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม	๐.๓
๑๒๒	น้ำเฉาก๊วย	หย้าเฉาก๊วยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๐.๔
123	น้ำผลไม้ผสม	(1) น้ำผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (2) น้ำผลไม้ผสม เฉพาะน้ำผลไม้ที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(1) ที่กำหนดไว้สำหรับ น้ำผลไม้ชนิดนั้น (2) 20
124	น้ำพืชผักผสม	(1) น้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (2) น้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำพืชผักที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(1) ที่กำหนดไว้สำหรับ น้ำพืชผักชนิดนั้น (2) 20
125	น้ำผลไม้และ น้ำพืชผักผสม	(1) น้ำผลไม้หรือน้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (2) น้ำผลไม้และน้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีรายชื่อ กำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(1) ที่กำหนดไว้สำหรับ น้ำผลไม้หรือน้ำพืชผัก ชนิดนั้น (2) 20

\* เมื่อบัตที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ ยกเว้น น้ำเมล็ดแมงลักและน้ำสำรอง