

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องตี	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องตีต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
1	น้ำส้ม	น้ำส้มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
2	น้ำสับปะรด	น้ำสับปะรดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10.5 องศาบริกซ์ *	10
3	น้ำองุ่น	น้ำองุ่นที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
4	น้ำลิ้นจี่	น้ำลิ้นจี่ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10.5 องศาบริกซ์ *	10
5	น้ำลำไย	น้ำลำไยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
6	น้ำมะม่วง	น้ำมะม่วงที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 15 องศาบริกซ์ *	10
7	น้ำกล้วย	น้ำกล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
8	น้ำอ้อย	น้ำอ้อยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
9	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
10	น้ำมะเขือเทศ	น้ำมะเขือเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4.5 องศาบริกซ์ *	10
11	น้ำฝรั่ง	น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
12	น้ำตาลสด	น้ำตาลสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
13	น้ำแดงโม	น้ำแดงโมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 7 องศาบริกซ์ *	10
14	น้ำละมุด	น้ำละมุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 8 องศาบริกซ์ *	10
15	น้ำมะละกอ	น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
16	น้ำชมพู	น้ำชมพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	10
17	น้ำข่ามะเลียง	น้ำข่ามะเลียงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
18	น้ำแดงไทย	น้ำแดงไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
19	น้ำมะเฟือง	น้ำมะเฟืองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
20	น้ำมะม่วง- หิมพานต์	น้ำมะม่วงหิมพานต์สกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
21	น้ำตะลิงปลิง	น้ำตะลิงปลิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10
22	น้ำขนุน	น้ำขนุนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
23	น้ำแคนตาลูป	น้ำแคนตาลูปสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
24	น้ำเงาะ	น้ำเงาะสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
25	น้ำมังคุด	น้ำมังคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
26	น้ำพุทรา	น้ำพุทราสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
27	น้ำทุเรียน	น้ำทุเรียนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
28	น้ำล้างสาด	น้ำล้างสาดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
29	น้ำทับทิม	น้ำทับทิมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
30	น้ำลูกตาล	น้ำลูกตาลสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	10
31	น้ำมะนาว	น้ำมะนาวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
32	น้ำสตอเบอรี่	น้ำสตอเบอรี่สกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
33	น้ำระกำ	น้ำระกำสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
34	น้ำเสาวรส	น้ำเสาวรสที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
35	น้ำลูกหว้า	น้ำลูกหว้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
36	น้ำมะดัน	น้ำมะดันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	5
37	น้ำมะยง	น้ำมะยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	5
38	น้ำลูกหนาม แดง	น้ำลูกหนามแดงสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
39	น้ำบ๊วย	บ๊วยดองเค็มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 15 องศาบริกซ์ *	3
40	น้ำมะตูม	น้ำมะตูมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
41	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	5
42	น้ำมะกอก	น้ำมะกอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
43	น้ำแห้ว	น้ำแห้วสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
44	น้ำมะขาม	น้ำมะขามสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	5
45	น้ำพุททะเลาย	ผลพุททะเลายแห้ง 0.2 กรัม เมื่อละลายน้ำ แล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า 10 กรัม	0.2
46	น้ำเมล็ดแมงลัก	เมล็ดแมงลักแห้ง 0.5 กรัม เมื่อแช่น้ำ แล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า 10 กรัม	0.5
47	น้ำกระเจี๊ยบ	น้ำกระเจี๊ยบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
48	น้ำเก๊กฮวย	ดอกเก๊กฮวยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก	1
49	น้ำดอกคำฝอย	ดอกคำฝอยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก	0.3
50	น้ำกุหลาบ	น้ำกุหลาบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2.5 องศาบริกซ์ *	2
51	น้ำดอกอัญชัน	น้ำดอกอัญชันสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	2

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
52	น้ำเห็ดหอม	เห็ดหอมแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 35 ของน้ำหนัก	1
53	น้ำสมุนไพรมะขาม	สมุนไพรมะขามที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่ น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	1
54	น้ำชา	ชาแห้งที่มีแคฟเฟอีน (Caffeine) ไม่น้อย กว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก	0.5
55	น้ำกาแฟ	กาแฟคั่วที่มีแคฟเฟอีน (Caffeine) ไม่ น้อยกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก	3
56	น้ำโกโก้	โกโก้ผงที่มีทีโอโบรมีน (Theobromine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 ของน้ำหนัก	1
57	น้ำเจ๊กวีย	หล้าเจ๊กวียแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	0.2
58	น้ำวานหาง- จระเข้	น้ำวานหางจระเข้ที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 0.8 องศาบริกซ์ *	10
59	น้ำขิง	น้ำขิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1 องศาบริกซ์ *	10
60	น้ำกระเทียม	น้ำกระเทียมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ * เมื่อแช่ใน น้ำส้มสายชู 5 เปอร์เซ็นต์	0.5
61	น้ำรากบัว	น้ำรากบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2.5 องศาบริกซ์ *	5
62	น้ำใบเตย	น้ำใบเตยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
63	น้ำใบบัวบก	น้ำใบบัวบกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
64	น้ำหน่อไม้ฝรั่ง	น้ำหน่อไม้ฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
65	น้ำผักเขียว	น้ำผักเขียวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
66	น้ำผักทอง	น้ำผักทองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
67	น้ำบวบ	น้ำบวบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
68	น้ำแครอท	น้ำแครอทสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
69	น้ำแตงกวา	น้ำแตงกวาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
70	น้ำผักกาดขาว	น้ำผักกาดขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10
71	น้ำผักกาดหอม	น้ำผักกาดหอมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
72	น้ำกะหล่ำปลี	น้ำกะหล่ำปลีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
73	น้ำกะหล่ำดอก	น้ำกะหล่ำดอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
74	น้ำผักกวางตุ้ง	น้ำผักกวางตุ้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
75	น้ำผักขึ้นฉ่าย	น้ำผักขึ้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
76	น้ำผักคะน้า	น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
77	น้ำผักตำลึง	น้ำผักตำลึงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
78	น้ำผักตังโอ้	น้ำผักตังโอ้สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 0.5 องศาบริกซ์ *	10
79	น้ำผักบุงจิ้น	น้ำผักบุงจิ้นสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
80	น้ำผักปวยเล้ง	น้ำผักปวยเล้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
81	น้ำสายบัว	น้ำสายบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1.4 องศาบริกซ์ *	10
82	น้ำถั่วแขก	น้ำถั่วแขกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
83	น้ำถั่วพู	น้ำถั่วพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 1 องศาบริกซ์ *	10
84	น้ำถั่วฝักยาว	น้ำถั่วฝักยาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
85	น้ำถั่วลันเตา	น้ำถั่วลันเตาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
86	น้ำผักผสม	น้ำผักผสมที่ต้องมีน้ำผักชนิดใดชนิดหนึ่ง ที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10
87	น้ำผลไม้ผสม	น้ำผลไม้ผสมที่ต้องมีน้ำผลไม้ชนิดใด ชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10
88	น้ำผักผลไม้ผสม	น้ำผักผลไม้ผสมที่ต้องมีน้ำผักผลไม้ชนิด ใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
89	น้ำเฟือก	เฟือกที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
90	น้ำมันเทศ	มันเทศที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	3
91	น้ำมันสำปะหลัง	มันสำปะหลังที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อย กว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนัก	3
92	น้ำถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	5
93	น้ำถั่วลิสง	ถั่วลิสงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
94	น้ำถั่วแดง	ถั่วแดงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
95	น้ำถั่วเขียว	ถั่วเขียวแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
96	น้ำถั่วดำ	ถั่วดำแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
97	น้ำเมล็ดบัว	เมล็ดบัวแห้งที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อย กว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก	3
98	น้ำธัญพืช	ธัญพืชชนิดนั้น ๆ ที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่ น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก	3
99	น้ำข้าวโพด	ข้าวโพดที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
100	น้ำสละ	น้ำสละสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
101	น้ำสมอไทย	น้ำสมอไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	5

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
102	น้ำหม่อน	น้ำลูกหม่อนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
103	น้ำตะคร้อ	น้ำตะคร้อที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
104	น้ำคอแลน	น้ำคอแลนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 8 องศาบริกซ์ *	10
105	น้ำมะขามป้อม	น้ำมะขามป้อมสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
106	น้ำมะเมาะ	น้ำมะเมาะที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
107	น้ำลูกหยี	น้ำลูกหยีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
108	น้ำลูกยอ	น้ำลูกยอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	3
109	น้ำเมล็ด ทานตะวัน	เมล็ดทานตะวันแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 12 ของน้ำหนัก	5

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์