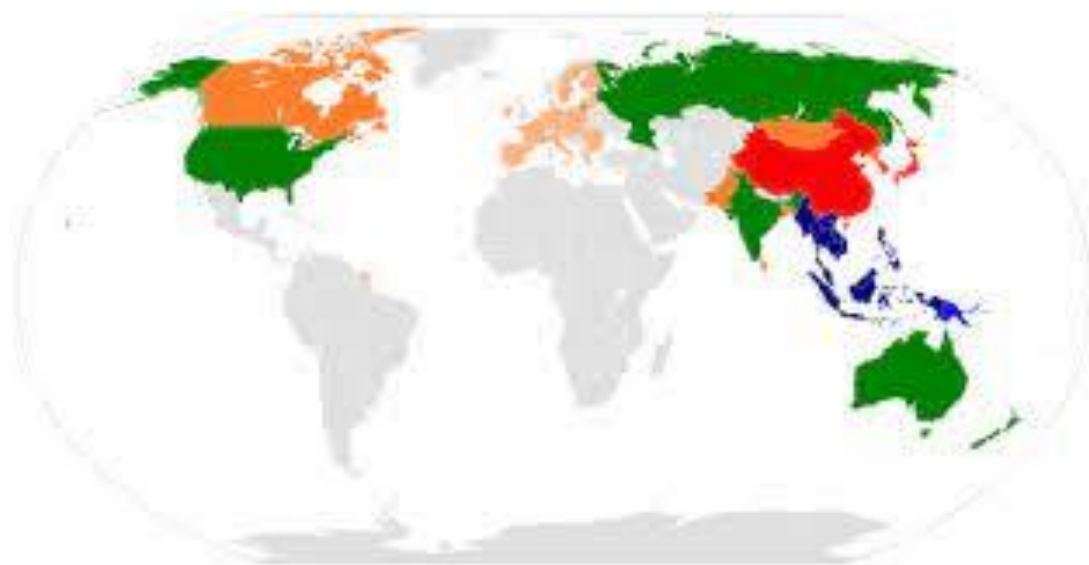




中華穀類食品工業技術研究所
新北市八里區中山路三段 223 號
電話(02)26101010

108 年度保健食品工業技術推廣與輔導計畫成果

泰國保健營養食品目標市場法規管理及市場概況研析



指導單位:經濟部工業局

執行單位:中華穀類食品工業技術研究所

108 年 12 月編製

目錄

一、前言	2
二、研究目的	2
三、泰國家背景簡介	3
四、泰國保健營養食品法規管理現況	8
五、泰國保健營養食品健康宣稱(Health claim)理制度	16
六、新穎性食品(Novel foods)管理規範	18
七、泰國食品標示規範	19
八、泰國進口食品規範	22
九、泰國保健營養食品市場現況	25
十、泰國保健營養食品目標市場外銷策略建議	30
附錄	33
【參考資料】	46

泰國保健營養食品目標市場法規管理及市場概況研析

中華穀類食品工業技術研究所

一、前言

國內保健營養食品市場屬淺盤型市場，欲提升國內保健營養食品產業整體產值勢必要從拓展外銷著手，開發國外市場。長遠來看，除了將國外保健食品目標市場持續鎖定在具有蓬勃商機的先進國家以外，應留意全球其他經濟快速成長之新興市場。亞太新興市場中，東南亞國協(東協)以超過8%的醫療支出年複合成長率(CAGR)，驅使生醫產業(醫藥產業和機能性食品產業)蓬勃發展。東協十國總人口數約達6.3億，為全球區域人口第三多，人口平均中位數僅29.2歲，顯示此區域的人口結構仍相對年輕，仍可期待未來人口紅利所帶來的效益。

泰國為東盟十國中第二大經濟體，高達近7000萬的人口蘊含了豐富的市場潛力，據統計，2014年泰國醫藥市場約達44.8億美元，佔東協各國第二位，預估至2019年將增加至61.8億美元，若站在預防醫學角度，未來亦看好泰國保健營養食品市場發展潛力。因此，本研究鎖定泰國進行當地保健營養食品法規現況、市場需求研究及其外銷策略分析，提供有意拓展泰國保健食品市場之業者作為參考。

二、研究目的

進行外銷目標市場現況如保健營養食品法規管理制度、市場發展現況、產品消費趨勢等資料蒐集並進行彙整分析，以提供業者作為未來開拓外銷市場之參考，以期減少他們在法規及市場資料摸索的時間，縮短外銷拓展之時效。

三、泰國家背景簡介

(一)地理及社會環境介紹

泰國稱為暹羅(Siam)，位於中國南方和印度東方間的中南半島之中心地帶。舉國上下尊崇傳統稱為小乘佛教(Hinayana Buddhism)的上座部佛教(Theravada Buddhism)。泰國近幾世紀來乃至今日，一直是東南亞地區宗教、文化和多個民族的匯集地。其面積為 51.4 萬平方公里，與法國國土面積相近。泰國西北與緬甸為鄰，東北隔著湄公河接寮國，東鄰高棉，南接馬來西亞，平面形狀像一隻大象的頭，東西邊界的最大距離為 780 公里，而最窄處只有 10.6 公里，從北到南最長為 1648 公里。

泰國全國共有 76 個一級行政區，其中包括 75 個「府」與直轄市的首都——曼谷，「府」相關於「省」。這 76 個行政區一般被劃分為 5 個主要地區，包括北部、東北部、東部、中部與南部地區，每個府都是以其首府作為該府的命名。在府底下，又有更小的次級行政區劃，稱為「縣或郡」與「次區」，根據 2000 年時的統計，泰國全國共有 795 個縣與 81 個次區。至於首都曼谷的次級行政區則與各府的次級行政區在命名上有點出入，總數達 50 個。

(二)人口結構介紹

泰國全國共有 20 多個民族，總計 6800 多萬人口，每年人口平均增長的比率在 0.29% 左右。泰族為主要民族，佔人口總數的 75%，漢族佔 14%，馬來族佔 2.3%，其餘是緬族、高棉族、苗族、瑤族、桂族、汶族、克倫族、塞芒族、沙蓋族、孟族等民族。

依據 CIA 資料顯示詳，泰國總人口數約 6,800 多萬，其中勞動力人口約 3800 萬人。人口結構方面，65 歲以下壯年人口比例達 88.6%，65 歲以上老人比重較低，約佔 11%，泰國人平均的生育年齡在 27 歲至 28 歲左右，泰國的嬰兒死亡率在 8/1000 左右，而出生率約 11/1000，因此，出生率高於死亡率，再者，隨著醫療條件越來越優越，死亡率逐年漸降低。泰國女性的平均壽命要較男性稍微長一些，約 78.5 歲，泰國男性約 71.9 歲。

由於大城市的基礎建設較完善、交通便利及工作機會多等誘因，吸引

較的人口往都市移居及發展，泰國人口數最多城市為曼谷，其次為清邁，春武里(Chon Buri)再次之，首都曼谷人口數約達到 510 多萬人，佔泰國總人口數約 7.5%，由於曼谷人口過於密集，因此，長期飽受各項都市問題(如交通壅塞、環境污染)之苦，於「將泰國與世界相連大會」(Connecting Thailand with the World Conference)上，泰國總理帕拉育拋出遷都議題，他提出了兩種遷都的選擇：「其一，找到一個既不太遠也不太貴的城市，其二，搬到曼谷郊區。」帕拉育表示，政府遷到曼谷交鋪可以減少進出市中心的交通需求，幫助紓緩壅塞狀況。

表 1、泰國人口數排名前 20 名之城市

人口數排名	城市名稱	人口數
1	Bangkok	5,104,476
2	Chiang Mai	200,952
3	Chon Buri	219,164
4	Hat Yai	191,696
5	Khlong Luang	118,551
6	Khon Kaen	147,579
7	Lampang	156,139
8	Mueang Nonthaburi	291,555
9	Nakhon Pathom	117,927
10	Nakhon Ratchasima	208,781
11	Nakhon Si Thammarat	120,836
12	Pak Kret	182,926
13	Phitsanulok	103,427
14	Phra Pradaeng	171,333
15	Rayong	106,737
16	Samut Prakan	388,920
17	Si Racha	178,916
18	Surat Thani	127,201
19	Ubon Ratchathani	122,533
20	Udon Thani	247,231

資料來源:World Population Prospects (2019 Revision)

(三)飲食文化

泰國菜，泛指泰國民族的飲食文化。泰國菜以酸、辣、鹹、甜、苦五味的平衡為特點。

泰國菜有五大菜系，分別為泰國中原菜、首都菜、泰國南部菜、蘭納菜與依善菜，反映泰國五方不同的地理和文化，而各地使用的食材往往跟鄰近國家的一樣。例如泰南菜，和馬來菜一樣多用椰奶、鮮黃薑，而泰東北菜則與寮國菜一樣善用青檸汁。此外，泰國現有的菜式，不少受到多年定居泰國的華裔影響，其中潮州菜的影響最為顯著，例如粥，貴刁（粿條），和海南雞飯等。泰國菜多使用魚露和新鮮的香料，少用乾材。若要開拓泰國保健營養食品市場，產品應符合當地民眾口味及飲食習慣，因地制宜，以利產品行銷推廣，特別是在機能性食品的口味設計上應使用泰國風味的香辛料加以調味，才能提高產品接受度。

泰國是佛教國家，講究眾生分享，因而泰國餐桌上菜餚一般也是以分享為主，通常把食物放在桌子的中央，不同的香料擺放好，放在主菜

的桌子上，大家圍著菜餚將菜餚分批次搬至自己的碗中進食。由於泰國多數人篤信佛教，在當地保健營養食品之開發上，若能多選用天然植物來源食材做為原料，以素食者可食的概念設計產品，應將更有利於產品之行銷推廣。

(四)泰國經濟表現

依據 CIA 資料指出(如表 2)，2017 年總體國內生產總值(GDP)達 0.455 兆美元，人均 GDP 約 7187 美金，相當於年收入約 22 萬泰銖，月薪約 1.8 萬泰銖。經濟結構組為農業:8.2%、工業:36.2%及服務業:55.6%，因此，泰國主要的經濟來源主要依靠觀光服務業，2017 年入境的外國觀光客人數達 3,538 萬人次，較 2016 年成長 8.8%，然而，最近，亞洲經濟疲軟的浪潮也打到泰國，受累於中美貿易戰持續延燒波及出口，被視為經濟命脈的觀光業衰退，加上泰銖升值，泰國第二季經濟走緩，寫下近五年來最慢增速，泰國官方下修今年(2019)全年成長預估至 2.7%~3.2%。

根據泰國勞工廳的資料，2016 年泰國民眾平均月薪在 7800 泰銖至 4.5 萬泰銖不等，都會區上班族月薪約為 2.3 萬泰銖，但都會區消費支出高，飲食費用高低差距很大，平日每餐支出約 40 至 60 泰銖，若是領薪日和假日，可能一頓飯的花費就等於一週的餐費，再者，泰國政府最新的社福資料，

泰國有近 1,200 萬人年收入低於 10 萬泰銖(約新台幣 9.5 萬元)，貧富差距極為懸殊，因此，保健營養食品適合行銷推廣之區域應鎖定泰國像曼谷及清邁等大都會區。世界銀行標準，一個國家或地區人均 GDP 處於 3,000 到 10,000 美元時，屬於上中等收入經濟體，從世界各國經濟發展的經驗來看，當一個國家人均 GDP 超出 5,000 美元時，中產階級則會快速崛起，而中產階級將成為保健食品市場消費主力。

表 2、泰國國力分析

類別	統計項目	統計結果
國力分析	GDP (official exchange rate)	0.4554 兆美元
	人均 GDP	7187 美元
	經濟結構組成	農業:8.2%;工業:36.2%;服務業:55.6%
	人力資源(Labor force)	勞動人口:38,370,000人
		勞動人口分佈百分比:農業:31.8(%) ;工業:16.7(%) ;服務業:51.5(%)
	失業率	0.70%
	知識水準(讀寫能力)	92.9%(15歲以上具讀寫能力人口百分比)

資料來源:美國 CIA(2017);國際貨幣基金組織(2018)

(五)泰國人健康概況

隨著經濟高度發展，有高血壓、高血脂及高血糖等有代謝症候群之人口數亦逐年增加，據 IGD 市調公司調查指出，2016 年約有 36% 泰國成年人體重過重、11% 泰國成年具有肥胖症、25% 人口血壓偏高，而泰國糖尿病人口達 10%，尤見泰國有為數不少的代謝症候群人口，而這些人口亦是保健營養食品潛在的消費對象。

觀察 2007~2017 年泰國死大因之變化(詳如圖 3)，中風、缺血性心臟病、慢性腎病之排名皆往前躍升，分別由第三、四、十名，躍升為第二、三、八名，慢性腎病死因往前躍升了兩個名次，其原因可能與代謝症候群人口逐年攀升有關，血壓及血糖未控制好的病人很容易發展為慢性腎病。2017 年死於慢性腎病人口數較 2007 年增加了 27.3%，而其他死於下呼吸道感

染、肝癌及肝硬化之人口數也較 2007 年增分別增加了 33.5%、26.0%及 20.4%，由此可知，護肝、免疫調節功效訴求的保健營養食品在泰國極具發展潛力。

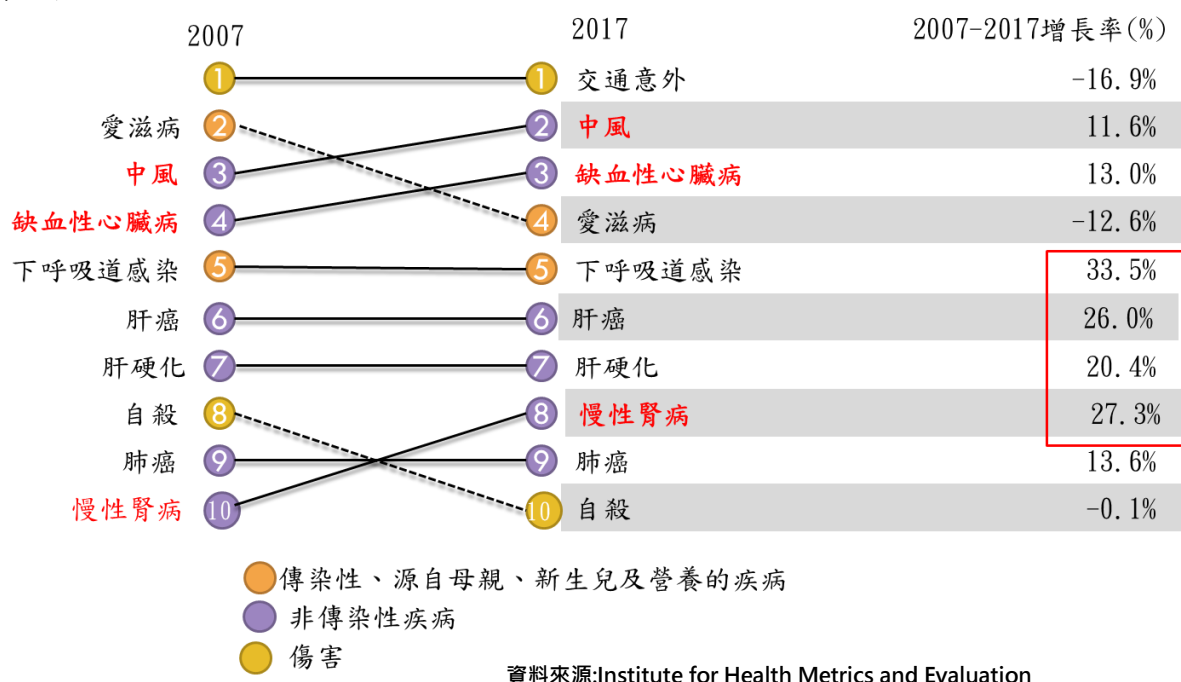


圖 3、2007 及 2017 年泰國十大死因

此外，值得一提的是，泰國政府在 2015 年曾經調查發現泰國人平均每天攝取 26 茶匙的糖，是世界衛生組織（WHO）建議每日攝取量的 4 倍，來源多半是含糖飲料，因此泰國政府從 2017 年 9 月 16 日開始對含糖飲料課稅，希望降低泰國人的糖分攝取量，泰國是亞洲第一個對含糖飲料課稅的國家，泰國政府把徵收分為四階段，逐段調漲，分別為 2017 年 9 月 16 日到 2019 年 9 月 30 日、2019 年 10 月 1 日到 2021 年 9 月 30 日、2021 年 10 月 1 日到 2023 年 9 月 30 日、2023 年 10 月 1 日後。糖稅會隨著含糖飲料加的糖量增加而增加，每 100 毫升含有 6 克以下糖分的飲料則維持免徵含糖稅，每 100 毫升含有 6 克以下糖分的飲料則維持免徵含糖稅，每 100 毫升 6 到 8 克糖分的飲料維持 10 分泰銖，每 100 毫升 8 到 10 克糖分的飲料維持 30 分泰銖。

第 2 階段從今年(2019 年)的 10 月 1 日起到 2021 年 9 月底，以高含量的含糖飲料來看，每 100 毫升含有 10 到 14 克糖的飲料，稅將從原先的 50

分泰銖加倍到 1 泰銖；每 100 毫升含有 14 到 18 克糖的飲料，稅將從原先的 1 泰銖加倍到 3 泰銖；每 100 毫升含有 18 克以上糖的飲料，稅將從原先的 1 泰銖加倍到 5 泰銖，預期未來含糖飲料之產品價格將會變的昂貴。

近幾年隨著健康意識覺醒，泰國茶飲店開始導入減糖的觀念，也由於政府開徵含糖飲料稅，部分廠牌持續跟進開始推出減糖飲料。

四、泰國保健營養食品法規管理現況

(一)泰國保健營養食品相關法規管理規範

泰國對食品(含保健營養食品)之管理有三個核心項目，其一，食品安全(Food Safety):針對人們食用的產品進行安全性評估，將之進行分類(四種類別)及新穎食品(Novel Foods)；其二，食品品質(Food Quality): 針對這些分類產品，泰國食品藥物管理局(Thai FDA)皆公告了每一種類別或產品應符合的品質規範作為食品業者依循之標準(茲將各類食品管理規範詳列於附錄一);其三，功效性(Efficacy)/機能性(function):任何在食用上，以健康效益為目的之食品如營養強化食品，其相關的營養宣稱及健康宣稱都要符合泰國 FDA 相關公告規範及指引例如營養標示、證實健康宣稱指引(Guideline for health claims substantiation)等。

若將保健營養食品依產品型態之不同，可區分為二大類別，其一，為傳統食用型態的機能性食品(Functional foods)，據日本文部省對機能性食品之定義，泛指「一般食品型態保健食品」，包括兩種特質：(1)該食品能提供超越營養素價值的健康效益，扮演調節生理機能角色。(2)食品的外觀上與傳統食品相似，能做為日常飲食的一部份。其二，產品型態為非傳統食用型態，而是類似藥品型態的膳食補充品(Food supplement)，針對這類食品，泰國公共衛生部於 2005 年已公告了膳食補充品(Food Supplement) (參考泰國食品法第 293 號公告)，並予以膳食補充品明確的定義，膳食補充品係指除傳統食品以外用於食用的產品，其包含營養物質或其他物質作為成分，有錠劑、膠囊、粉末、薄片、液體及其他；對於期望增進健康的人來說這並不是傳統食用型態食品。

上述營養物質及其他物質，如下：

-從植物或動物獲得的維生素、胺基酸、脂肪酸、礦物質。

-濃縮物、代謝物或源自(1)的萃取物。

-模擬(1) (2)的人工成分。

-混合(1) (2) (3)一種或多種的混合物。

-由食品委員會批准，食品藥品管理局規定的物質或其他物質，茲將目前允許的可用於膳食補充品之物質清單彙整如下：

植物類清單	真菌類清單	藻類清單	可用於食品之益生菌菌株
<p>軟棗、獼猴桃、奇異果、木橘(Bael fruit)、洋蔥、蔥、大蒜、韭菜、蘆薈、大高良薑(Galangal)、花蔺芋、鳳梨、當歸、方葉五月茶(Mamao)、芹菜(Celery)、牛蒡(Burdock)、智利酒果(Maqui berry)、野櫻梅(Aronia berry)、蘆筍、黃耆、白朮、燕麥、假馬齒莧(Brahmi)、甜菜(Beetroot)、凹唇薑(Finger root)、玻璃苣(Borage)、芥藍、花椰菜、高麗菜、青花菜、金盞花、茶樹、橄欖、辣椒、甜椒、小米辣、仙人掌、木瓜、紅花、崩大碗(Pennywort)、貼梗海棠(Chinese quince)、小球藻(Chlorella)、野菊花、菊花、菊苣、肉桂、錫蘭肉桂、墨西哥萊蒙、苦橙、檸檬、葡萄柚、柑橘、甜橙、水雲(Mozuku)、可可椰子、黨參、小果咖啡、薏苡、彩葉山楂(Hawthorn)、山楂、厚皮甜瓜、黃瓜、南瓜、薑黃、檸檬草、菜薹(Artichoke)、胡蘿蔔、龍眼、山藥、刺五加、問荊(Horsetail)、木賊、杜仲、巴西莓、蕎麥、苦蕎麥、茴香、草莓、亞參果片、南瓜山竹、山竹、銀杏、大豆、光果甘草、甘草、灰樹花、絞股藍、向日葵、菊芋、玫瑰茄、沙棘、大麥、魚腥草、八角、薤白、黑薑、海帶、亞麻、荔枝、紅藻、忍冬、寧夏枸杞、番茄、亮葉金虎尾、蘋果、芒果、德國洋甘菊、紫花苜蓿、蜜蜂花、辣薄荷、留蘭香、木鱉果、羅漢果、橄欖、辣木、白桑、香蕉、卡姆果、羅勒、月見草、油橄欖、麥冬、梨果仙人掌、牛至、紫紅藻、水稻、高麗參、芍藥、三七、花旗參、黍、百香果、紫蘇、酪梨、香芹、吉豆、菜豆、餘甘子、馬尾松、海岸松、北美喬松、黑胡椒、假蒟(wild betle leaf bush)、豌豆、洋車前草、星果藤、玉竹、杏、歐洲酸櫻桃、歐洲李、梅、番石榴、葛藤、石榴、地黃、黑加侖、百葉薔薇、狗薔薇、迷迭香、黑梅、懸鉤子、覆盆子、楊梅、秀貴甘蔗、藥用鼠尾草、艾歐鼠尾草、加拿大接骨木、西洋接骨木、五味子、萬桃花水茄、蒴藋、閭浮樹、萬壽菊、酸豆、蒲公英、毗黎勒、訶子、普通百里香、葫蘆巴、普通小麥、達米阿那、矮叢藍梅、黑果越橘、蔓越莓、篤斯越橘、美洲葡萄、釀酒葡萄、綠豆、薑、棗樹。</p>	<p>靈芝(Reishi mushroom)、黑木耳、銀耳、猴頭菇、茯苓、香菇、平菇、冬蟲夏草</p>	<p>藍藻(Spirulina)、綠藻、褐藻、兩生紅球藻、長股褐藻(Laminaria longicruris)、鹽生杜氏藻、裙帶菜</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bacillus coagulans 2. Bifidobacterium adolescentis 3. Bifidobacterium animalis 4. Bifidobacterium bifidum 5. Bifidobacterium breve 6. Bifidobacterium infantis 7. Bifidobacterium lactis 8. Bifidobacterium longum 9. Bifidobacterium pseudolongum 10. Enterococcus durans 11. Enterococcus faecium 12. Lactobacillus acidophilus 13. Lactobacillus crispatus 14. Lactobacillus gasseri 15. Lactobacillus johnsonii 16. Lactobacillus paracasei 17. Lactobacillus reuteri 18. Lactobacillus rhamnosus 19. Lactobacillus salivarius 20. Lactobacillus zeae 21. Propionibacterium arabinosum 22. Staphylococcus sciuri 23. Saccharomyces cerevisiae subsp. Boulardii

資料來源:泰國 FDA;穀研所彙整

目前約有 200 多種正面表列之物質清單，而針對這些物質清單，泰國 FDA 則針對每一項物質(原料)所能使用的部位來源、生理活性成份、加工條件及使用限量，如下表範例，類似台灣可供食品使用原料一覽表，以作為業者依循之標準。

編號	學名	俗名			使用部位	生理活性物質	加工條件	限量標準
		泰文	英文	中文				
1	Matricaria chamomilla L. 同 Matricaria recutita L. Chamomilla recutita L.	คาโมมายล์	Chamomile	德國洋甘菊	花	酚類化合物:類黃酮	研磨粉末	粉末洋甘菊的量每天 不超過90毫克
2	Medicago sativa L.	อัลฟัลฟา	Alfalfa	紫花苜蓿	葉/基部嫩莖 稈部	葉綠素	研磨粉末/用水萃取/用 水和乙醇萃取	苜蓿粉碎粉的量每天 少於9克(每天的萃取 物量以粉碎粉的量計 算)
3	Melissa officinalis L.	บาล์ม	Balm	蜜蜂花	葉片	脂肪酸，包括迷迭香 酸	用水萃取/用水和乙醇 萃取	香脂葉萃取物的量每 天不超過20毫克
4	Mentha x piperita L.	เปปเปอร์มินต์	Peppermint	辣薄荷	樹莖/葉	酚類化合物:類黃酮	研磨粉末	

資料來源:泰國 FDA;穀研所彙整

食品補充劑應具有以下品質或標準：

- 1.根據各項產品有其特定的特性。
- 2.致病菌檢測不可超過食品委員會批准，食品和藥物管理局規定的限量，
(食品微生物量標準:根據食品衛生部泰國第 364 號公告(含 38 類食品微生物含量標準列表)。
- 3.利用最大可能數法(Most Probable Number method)，大腸桿菌的檢測量需
小於 3MPN/1 克食物。
- 4.生物毒素、農藥殘留、其他有毒物質、污染物或動物藥殘留檢測不可超過
公共衛生部公告的限制量(重金屬與其他污染物殘留限量，應根據泰國食
品衛生部頒第 98 號公告，以及第 273 號公告、動物用藥殘留限量:根據
食品衛生部頒公共第 387 號公告等)。
- 5.維生素或礦物質含量不得低於 15%，且不超過當地 6 歲(含)以上民眾每日
建議攝取量中維生素或礦物質食品補充劑規定的最大值。對於未規定的
維生素或礦物質，食品和藥物管理局根據食品委員會的批准規定執行。
目前泰國尚無針對機能性食品(Functional foods)管理規範並無專法，可參
考機能性食品相關規範如食品法(Food Act)-B.E.2522 (1979)、針對特定用

途食品(Special Purposed Foods) -(No. 238) B.E. 2544 (2001)、營養標示 (Nutrition Labelling) - (No. 182) B.E. 2541 (1998)、益生微生物在食品中的使用 (Use of Probiotic Microorganisms in Foods)-(No. 346) B.E 2555(2012)、新穎食品(Novel foods)-(No.376) B.E 2559 (2016)等。

(二)泰國保健營養食品註冊/核備管理制度

在泰國，食品依其安全性或風險高低可分成四類食品，將其種類及特性列於下表；

產品類型	風險等級/註冊或核備程序	產品列舉
特別控管食品 (Specially controlled food)-需特別控制的食物(7種)	高風險等級:明訂所有品質標準，包含:標示及生產過程，並嚴格控管，在產品生產或進口前需要向泰國FDA申請食品註冊(填寫Orr17表格)，取得註冊序號。	嬰幼兒奶粉和嬰幼兒較大後續配方奶粉、嬰兒食品和嬰幼兒較大後續配方食品、嬰幼兒輔助食品、體重控制食品、食品添加劑、含甜蜜素(cyclamates)食品、含甜菊醇糖苷(steviol glycosides)等食品。
標準化食品 (Standardized food)-具有品質或標準規定的食品(37種)	中風險等級；產品所有者直接負責確保其產品符合泰國FDA法規，需向TFDA核備(填寫Sor Bor.5表格)，取得食品序號。	牛奶、調味乳、其他乳製品、 發酵乳 、冰淇淋、密封容器食品、密封容器飲料、冰、咖啡、加碘食鹽、 維生素營養強化米 、皮蛋、電解質飲料、巧克力、 茶 、 草本茶 、密封容器中的豆漿、魚露、 蜂蜜 、花生油、棕櫚油、椰子油、脂肪和其他油品、天然礦泉水、醋、來自大豆蛋白水解或發酵的食品調味、奶油、乳酪、人造奶油、醬油、果醬、果凍和柑橘醬、 蜂王乳和蜂王乳製品 、 膳食補充品(food supplement) 等
應依規定標示之食品 (Food with labeling)-有標示規定的食品 (13種)	中風險等級:產品所有者直接負責確保其產品符合FDA法規，在產品生產或進口前需向泰國FDA申請核備(填寫Sor Bor.5表格)，取得食品序號	特殊用途食品(Special purpose foods) 、麵包、糙米粉、大蒜產品、密封包裝醬料、調味料、明膠和果凍狀甜點、口香糖與糖果、快煮和即時食品、某些肉類製品、輻照食品、含基因改造/基因工程技術之GMO成份之一般食品等
一般食品 (General food)	低風險食品；不需要向泰國FDA申請食品註冊或核備，取得食品序號。	農畜水產品如生鮮肉類、海鮮、蛋、生鮮蔬果、堅果等;其他動植物加工製品如調理、加工或冷凍食品; 做為原料用的草本萃取物; 做為原料用營養素如胺基酸 ; 粉狀原料及其製品如麵粉、樹薯粉、麵條、米粉等;其他非即食食品、糖、香辛料如芥末、胡椒、辣椒等

資料來源:泰國 FDA 網站;穀研所彙整

***註:除了特別控管食品類別產品、牛奶、調味乳、其他乳製品、發酵乳、冰淇淋、密封容器食品、密封容器飲料、蜂王乳和蜂王乳製品、大蒜產品及輻照食品的食品序號批准權歸 TFDA 外,其他產品的批准權下放給省級的衛生主管機關。

除了一般食品(General food)，不需要向泰國 FDA 申請食品註冊或核備取得註冊號碼或核備通知號碼，其他 3 類產品包括需特別控制的食物、標準化食品及應依規定標示之食品，則需向泰國 FDA 申請食品註冊或核備取得註冊(registration no.)號碼或核備通知號碼(notification no.)，這些號碼為產品序號，需將此產品序號碼標示在這 3 類產品的外包裝上。食品註冊每件配方審查需要 5,000 泰銖，需要 35 天審查，核備不需費用且只需 3 個工作天。

需特別控制的食物(Specially controlled food)歸類為高風險等級食品，產品所有者/製造商應明訂所有品質標準，包括標示及生產過程等，並嚴格控管，因此在產品生產製造或出口產品到泰國前，需要向泰國 FDA 申請食

品註冊，取得註冊號碼。標準化食品(Standardized food)及應依規定標示之食品(Food with labeling)為中風險等級，產品所有/製造者直接負責確保其產品符合泰國 FDA 法規需向泰國 FDA 申請核備，取得核備號碼/通知號碼即食品序號(food serial number)，食品序號的樣式如下，包含了代表泰國 FDA 的標誌及 5 組數字(共 13 個數字組成)：



嬰兒奶粉、嬰幼兒輔助食品、發酵乳、維生素營養強化米、草本茶、蜂蜜、蜂王乳及其製品、膳食補充品、特殊用途食品等保健營養食品則屬高度或中度風險食品，其製造及進口商在產品製造或進口前都要向泰國 FDA 進行產品註冊或核備，取得食品序號。

2014 年 1 月 21 日，泰國 FDA 將 7 種食品（密封飲料、罐裝食品、牛奶、調味乳、發酵乳、乳製品和冰淇淋）重新歸類為標準化食品，於此類別之下，食品生產商之產品標示僅須符合泰國 FDA 規定，不需經核准(註冊)。

(三)泰國食品序號之介紹

泰國食品序號由泰國 FDA 的標誌及 5 組數字(共 13 個數字組成)，其代表意義分述，如下：

A.第一組(XX):由兩個數字組成，代表食品製造商或進口商所在位置的省份，使用數字代表泰國省份字母的縮寫。

B.第二組(X):由一個數字組成，代表食品生產工廠或進口商被泰國 FDA 許可的狀態，如下：

No. 1:代表泰國 FDA 允許的食品製造商

No. 2:代表省級衛生主管機關允許的食品製造商

No. 3:代表泰國 FDA 允許的食品進口商

No. 4:代表省級衛生主管機關允許的食品進口商

C.第三組(XXXXX):由五個數字組成，代表食品製造商或食品進口商的核可

數量和允許泰國佛曆年之後 2 碼，前三碼是食品製造商或進口商的許可的數量(視情況而定)，後兩碼是允許佛曆年份的後兩碼，如 00241 代表在泰國佛曆(B.E)2541(1998)年，獲準為成為第 2 個食品製造商或進口商。

D.第四組(Y):由一個數字組成，代表機構發布的食品序號，如下:

No. 1 代表從泰國 FDA 取得食品序號

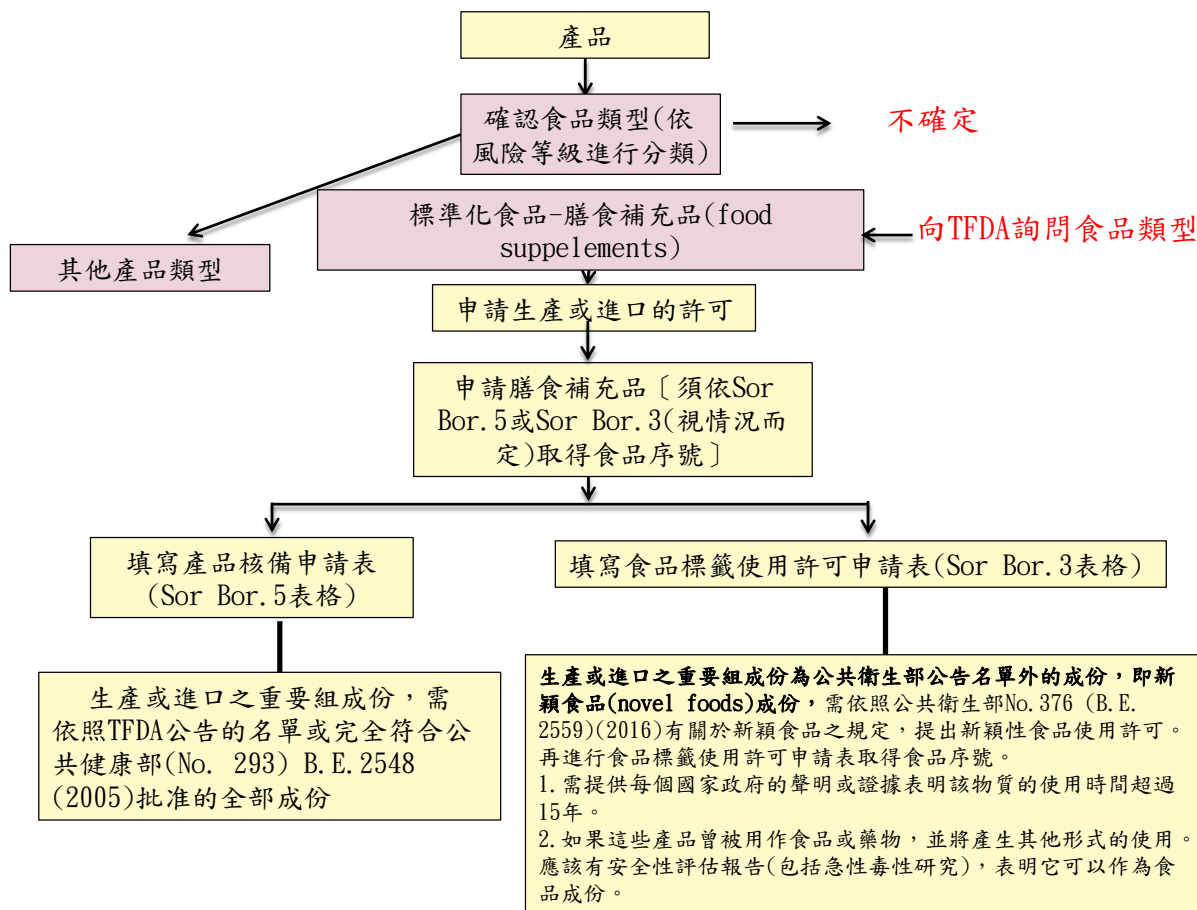
No. 2 代表從省級衛生主管機關取得食品序號

E.第五組(YYYY):由四個數字組成，代表每個製造商或進口商獲得食品序號許可的順序，若 1001 代表第 1001 個獲得食品序號許可的產品。

(四)泰國保健營養食品預審程序介紹

泰國國產及進口保健營養食品在製造或進口前，應確認前產品的風險等級及產品類別，以決定是否須先進行預審程序，向泰國 FDA 申請食品註冊或核備，取得食品序號，若不確認食品類別，則應填寫食品分類表(詳如附錄三)向泰國 FDA 詢問，由其判別產品類別。

若以進口膳食補充品為例，其屬於食品分類中的標準化食品，其屬於中風險等級之產品，一般而言，進口商須填寫 Sor Bor 5 表格向泰國 FDA 申請核備，泰國 FDA 會針對進口商填寫的食品添加物、維生素、礦物質劑量、植物草本、萃取物或合成物質含量進行審查，若膳食補充品使用的原料為公共衛生部公告名單以外的成份，即新穎食品(Novel foods)成份，需依照公共衛生部 2016 年第 376 號公告有關於新穎食品之規定，提出新穎性食品使用許可，再填寫 Sor Bor3 表格進行食品標籤使用許可申請表取得食品序號，膳食補充品核備程序詳如圖 4，另茲將應準備的表格及其相關附件彙整如表 3。



資料來源:泰國 FDA;穀研所彙整

圖 4、膳食補充品申請核備程序

表 3、申請膳食補充品核備應準備的表格及其相關附件

產或進口之重要組成份符合公告衛生部公告名單	生產或進口之重要組成份為新穎食品
<p>提供產品核備申請表(Sor Bor.5 表格) 2 份及下列附件:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 進口許可證影本 1 份或食品生產許可證影本 1 份 ➢ 生產品質證書即 GMP 證明文件 1 份, 其應遵循公共衛生部頒公告第 193 號之標準; 或提供以下認證之一: FAO (聯合國糧食與農業組織)/ WHO (世界衛生組織) 國際食品標準、食品法典、HACCP、ISO 或其他等效的食品衛生管理體系。證書, 如/HACCP/ISO 9001:2000, 簽發日期需不超過 1 年。 ➢ 產品成份組成及配方表 2 份 ➢ 加工流程 2 份 ➢ 所有活性成分規格表 1 份活性成份規格表 1 份 (做為重要組成份的原料質量標準, 含物理、化學及微生物質量標準) ➢ 產品分析報告書(COA)2 份 ➢ 產品標籤(食品標示)樣稿 4 份含包裝、重量、份量(serving size)、建議用量、保存期限等詳細資訊 	<p>提供食品標籤使用許可申請表(Sor Bor.3 表格) 2 份及<u>下列附件</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 進口許可證影本 1 份或食品生產許可證影本 1 份 ➢ 生產品質證書即 GMP 證明文件 1 份(相關規定同左) ➢ 產品成份組成及配方表 2 份 ➢ 加工流程 2 份 ➢ 所有活性成份規格表 1 份(做為重要組成份的原料質量標準, 含物理、化學及微生物質量標準) ➢ 產品分析報告書(COA)2 份 ➢ 產品標籤(食品標示)樣稿 4 份(相關規定同左) ➢ 膳食補充品的原料安全性的證明文件 1 份如安全性評估報告或驗證 ➢ 產品自由銷售證明 1 份(需提供出口商本國政府機構發的證書, 以證明此類食品在該國作為食品出售。並提供產品樣品 1 批(供 Thai FDA 查驗用)
<p>***其他規定</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.如果是膠囊包裝, 應顯示每個膠囊的配方和膠囊的規格。 2.國內或國外的政府實驗室或經認可的微生物及重金屬之實驗室出據分析證書。假如產品由以下列表組成, 需要對每一物質進行更多分析, 此外, 以下產品需附額外檢驗報告: <ol style="list-style-type: none"> (1) 含蘆薈的食品: 需提供蒽醌衍生物檢驗報告。 (2) 含藍藻(螺旋藻)或蛋白核小球藻(綠藻)的食品: 需提供鉛與砷的檢驗報告。 (3) 含燕窩的食品: 需提供蛋白質、氨基酸組成與含量、證明產品含燕窩的檢驗報告。 (4) 含人參的食品: 需提供證明產品含人參皂甙的檢驗報告。 (5)欲將"蛋白質"當作產品名稱的一部分者: 需提供證明產品蛋白質含量的檢驗報告。 (6) 維生素、礦物質、胺基酸、脂肪酸作為主要成分, 並宣稱者: 需提供相關營養成份檢驗報告。 3. 檢驗報告需由來源國政府實驗室、泰國政府實驗室或泰國政府認可的私人實驗室出具; 報告日期需不超過一年, 然而, 若產品配方無變化, 一年以上的分析報告亦可接受。 4.食品標示應為泰文標示, 如果使用其他非英文語言, 須提交翻譯文件提供審核。 	

資料來源:泰國 FDA;穀研所彙整

五、泰國保健營養食品健康宣稱(Health claim)管理制度

泰國保健營養食品健康宣稱分成 3 種，如下：

- (一)營養功能宣稱(Nutrient function claims)：描述營養素在生長、發育或身體正常功能的生理作用之特性或益處的表述，Ex：產品 A 是鈣的來源之一，鈣可幫助形成強壯的骨骼及牙齒，目前泰國公共衛生部共公告 29 種正面表列之營養功能宣稱，詳如**附錄 3**。
- (二)其他功能宣稱(Other function claims)：描述攝取食品或其成分對身體具特定有益效果之特性或健康益處的表述，Ex：食品 B 含有 X 克的物質 A，說明物質 A 對改善或修飾與健康相關的生理功能或生理活性物質的正向作用。
- (三)降低疾病風險宣稱(Reduction of disease risk claims)：攝取食品或其成分對降低疾病風險或與健康相關之特性或益處的表述，Ex：食品 C 所含的營養素或物質 A 含量低，營養素或物質 A 含量低的飲食會降低發生疾病 B 的風險。

機能性食品及膳食補充品若要進行 29 種營養功能宣稱以外之健康宣稱則需向泰國 FDA 申請許可證，申請流程詳如**圖 5**，主要需提交人體干預研究(Human Intervention Study)(需含足夠的試驗樣本及充足夠的初步研究)，並發表在可靠的全文期刊，人體干預研究(人體臨床試驗)並不一定要由申請者自行進行，但需找到可靠文獻能佐證產品的功效成份及其建議攝取劑量能發揮產品所欲宣稱之保健功效，若無法提出可靠的全文期刊予以佐證，他們也接受下列文件之一：

- 1.系統的文獻綜述和綜合分析
- 2.國際公認的機構、組織或專家委員會認可的或可靠的技術性意見(此可委由國際權威機構合作進行產品相關人體臨床試驗)。

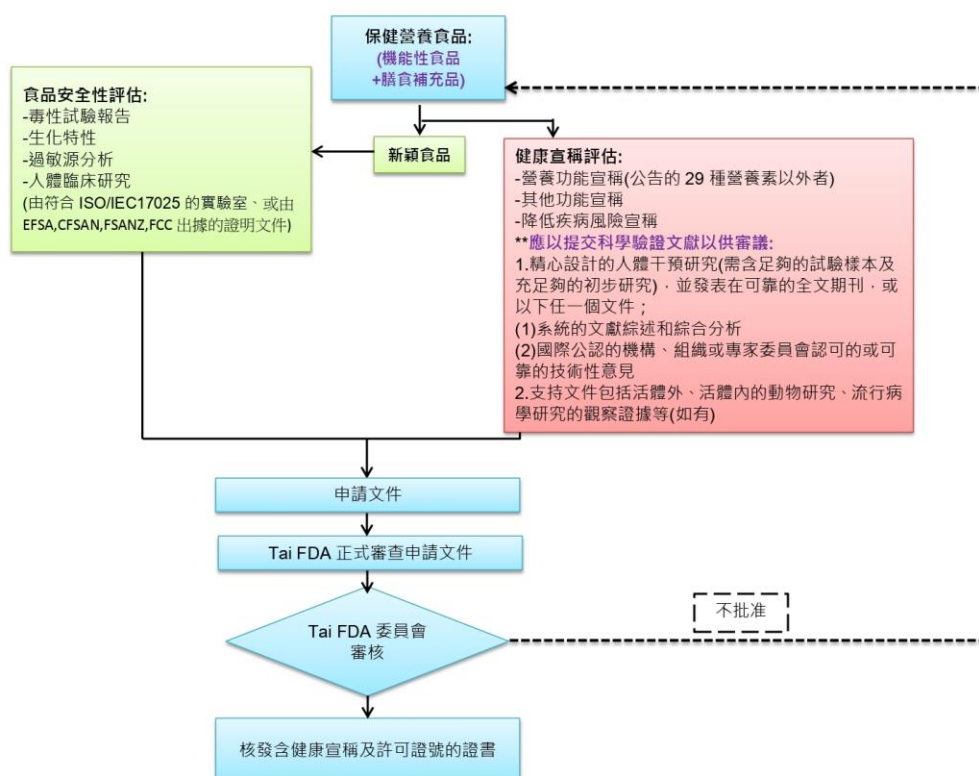


圖 5、健康宣稱申請程序

產品若欲標示健康宣稱，需向泰國 FDA 申請產品標示許可，產品需遵守公共衛生部對包裝食品標示的公告，並應聲明下列細節：

- (a) 宣稱的營養素或其成分的含量；
- (b) 目標族群(如有)；
- (c) 使用食品來獲得宣稱的益處；
- (d) 向需要避免此類食物的族群提出建議(如有)；
- (e) 食品或成分的最大安全攝取量(必要時)；
- (f) 需聲明“仍應攝取適量的 5 種食物類別”，“對減輕，治癒或預防疾病無效”以上；廣告中的健康宣稱需聲明 (a)至(f)的細節，並符合申請廣告許可的標準。

若產品為新穎性食品(Novel foods)，則需向泰國 FDA 先提出新穎性食品使用許可申請。

六、新穎性食品(Novel foods)管理規範

泰國新穎性食品之定義如下：

(一)任何作為食品或食品成份的物質在泰國食用歷史低於 15 年(2001 年 7 月 16 日之前未有食用歷史)。

(二)任何作為食品或食品成份的物質其生產製造方法非目前一般使用的加工方式，可能會造成物質成份或結構的顯著改變，影響其營養素含量、代謝性或產生不預期的物質。

產品只要含有上述(一)或(二)的物質作為原料，即為新穎性食品，而食品添加物及 GMO 產品排除在外。

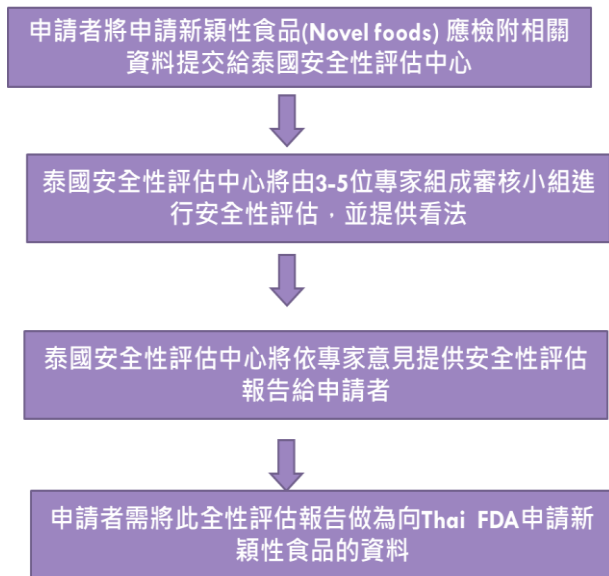
申請新穎性食品使用許可，應先檢附下列文件給泰國 FDA 指定的其中一家泰國安全性評估中心進行審核，分別為公共衛生部食品及藥物管理局醫學科學部門、工業部國家食品研究所及瑪希敦醫學大學(Mahidol University)泰國風險評估中心。

- a.產品規格表
- b.加工流程
- c.安全性試驗報告: 毒性試驗報告、臨床試驗報告
- d.成份分析報告:需主管機關認可的機構出據的報告
- e.營養/ 功效性相關資料
- f.食用量(食品類型及用量)
- g.目標消費人群
- h.安全性評估證明:需要是國際性或其他國家認可的安全評估可信賴的機構如 JECFA、EFSA、FCC 等出據安全性評估證明文件。
- i.發表在技術性教科書及科學期刊、官方著作等相關的安全性研究報告。

取得國安全性評估中心的評估報告，可視報告評結果，決定是否繼續向泰國 FDA 先提出新穎性食品使用許可申請，申請流程詳見圖 6。

申請新穎性食品(Novel foods)

使用許可申請程序(步驟一)：



資料來源:泰國 FDA;穀研所彙整

申請新穎性食品(Novel foods)

使用許可申請程序(步驟二)：

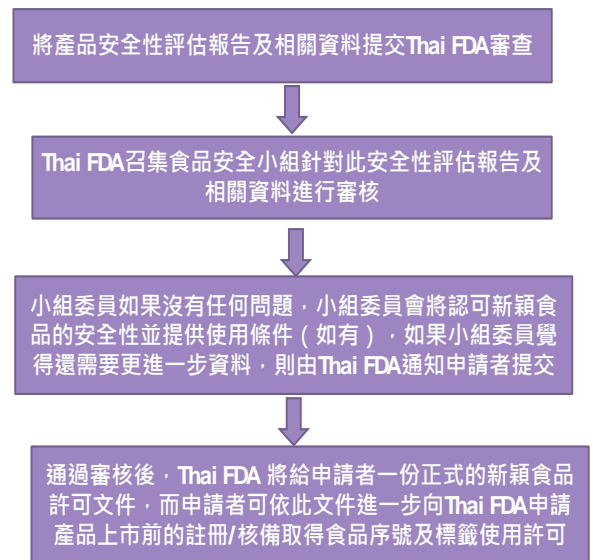


圖 6、申請新穎性食品(Novel foods)使用許可申請程序

七、泰國食品標示規範

(一)一般食品的強制性標示項目

茲將一般食品的強制性標示項目陳列如下：

1. 產品名稱。
2. 產品序號(food serial number)：若為特別控管食品、標準化食品及應依規定標示之食品此 3 類型產品之產品組成:主要成分的重量百分比多到低排列。
3. 任何食品添加物名稱(亦可採用食物添加劑國際編碼系統(INS)標示)-若有使用防腐劑，需標示使用防腐劑聲明(標示防腐劑功能類別)。
4. 若有使用色素，需標示使用自然色素或人工色素的聲明(標示色素功能類別)。
5. 若有使用人工甜味劑，需標示使用人工甜味劑的聲明。

6. 所用香料類型；如添加人工香料、添加天然香料、添加仿天然香料。
7. 製造/進口商資訊:製造商、包裝廠、進口商或總公司名稱和地址
8. 含過敏原資訊:包括麩質之穀物、甲殼類和甲殼類產品、蛋和蛋製品、魚和魚製品、花生及其製品、大豆及其製品、牛奶和奶製品(包括乳糖)、堅果類及其製品及濃度 10mg/kg (含)以上之亞硫酸鹽共 8 種過敏源。
9. 產品效期。
- 10.產品內容物淨重/淨容積(以公制表示)。
- 11.健康或營養宣稱(如有)。
- 12.貯存條件(如有)。
- 13.產品使用說明(如有)。
- 14.針對嬰幼兒或任何特定群體的食品之使用說明。
- 15.警語(如有)。
- 16.其他事項:其他根據公共衛生部公告規定之聲明，其他注意事項包括帶有聲明，圖片，照片，標誌，商標等的標籤不得對產品產生誤導或誇大的含義、標籤不得包含圖片，照片，標誌，商標等，明示或暗示廣告其他產品、必需為泰文標示，除非是輸入食品只給製造商使用，不直接販售給消費者，即可不用以泰文標示。

(二)膳食補充品應符合的強制標示項目

1. 食品名稱：膳食補充品(food supplement)應作為名稱的一部分顯示，或附帶說明。
2. 食品序號
3. 生產商或進口商的名稱和地址(視屬何情況而定)如下：
 - (1) 對於國內生產的食品，應顯示生產商或重新包裝商的名稱和地址，或者可顯示生產商或重新包裝商總部的名稱和地址。
 - (2) 對於進口食品，進口商的名稱和地址以及生產國。
4. 膳食補充品的數量：

- (1) 錠狀或膠囊形式的膳食補充品，以每包的數量表示。
- (2) 液態形式的膳食補充品，以淨體積表示。
- (3) 固態或其他形式的膳食補充品，以淨重表示。
5. 任何食品添加物名稱(亦可採用食物添加劑國際編碼系統(INS)標示)
 - (1) 若有使用防腐劑，需標示使用防腐劑聲明(標示防腐劑功能類別)。若有使用色素，需標示使用自然色素或人工色素的聲明(標示色素功能類別)。
 - (2) 若有使用人工甜味劑，需標示使用人工甜味劑的聲明。
 - (3) 所用香料類型:如添加人工香料、添加天然香料、添加仿天然香料(如 有使用)。
6. 用清晰的文字明確聲明”仍需從五大類食品中獲得足夠的營養素”、“對預防或治療疾病無效”(用粗體字體與背景顏色有明顯對比的字體顏色標示且用框架框起來)。
7. 產品使用說明(如有)。
8. 貯存條件(如有)。
9. 產品效期:食用效期的年月日或膳食補充品具有的品質及標準的年月日其最低效期不超過 90 天；應附有”生產日”、“到期日”、“消費前”的聲明(視情況而定)；年月日須分別標示。
10. 含過敏原資訊。
11. 針對嬰幼兒或任何特定群體的食品之使用說明:如兒童和孕婦不應該食用 (字母不能小於 1.5mm，用粗體字體與背景顏色有明顯對比的字體顏色標示且用框架框起來)。
12. 膳食補充品的食用警語:須符合泰國公共衛生部公告的健康宣稱及食用警語之相關規範。

(三)每日參考攝取量標示規範(Guideline Daily Amounts ; GDA Labeling)

根據 2007 年泰國公共衛生部頒第 374 號公告規定，以下 5 種加工食品需在包裝顯示熱量、糖、脂肪及鈉的每日參考攝取量及百分比，讓消費者可以快速了解自己所攝取的食物，其熱量及各項營養素含量達每日所需含量之占比：

1. 點心:包括油炸/烘烤洋芋片、油炸/烘烤爆米花、米餅/膨發食品、烤/鹽調味花生、油炸/烘烤/調味海苔、油炸/烘烤/調味魚類零食。
2. 巧克力及同類產品。
3. 烘焙食品:包括餅乾、薄酥餅、夾心威化餅乾、蛋糕、派及糕點(有內餡/無餡)。
4. 半加工食品：包括麵條、米線(Guay-Jab)、小麥麵條、米麵、綠豆粉條、米飯、粥。
5. 冷凍即食餐:每日參考攝取量(GDA)標示範例如下圖，其應與營養成分標示同時出現於包裝上，並列出以下文字：「減少食用並配合運動增進健康」。

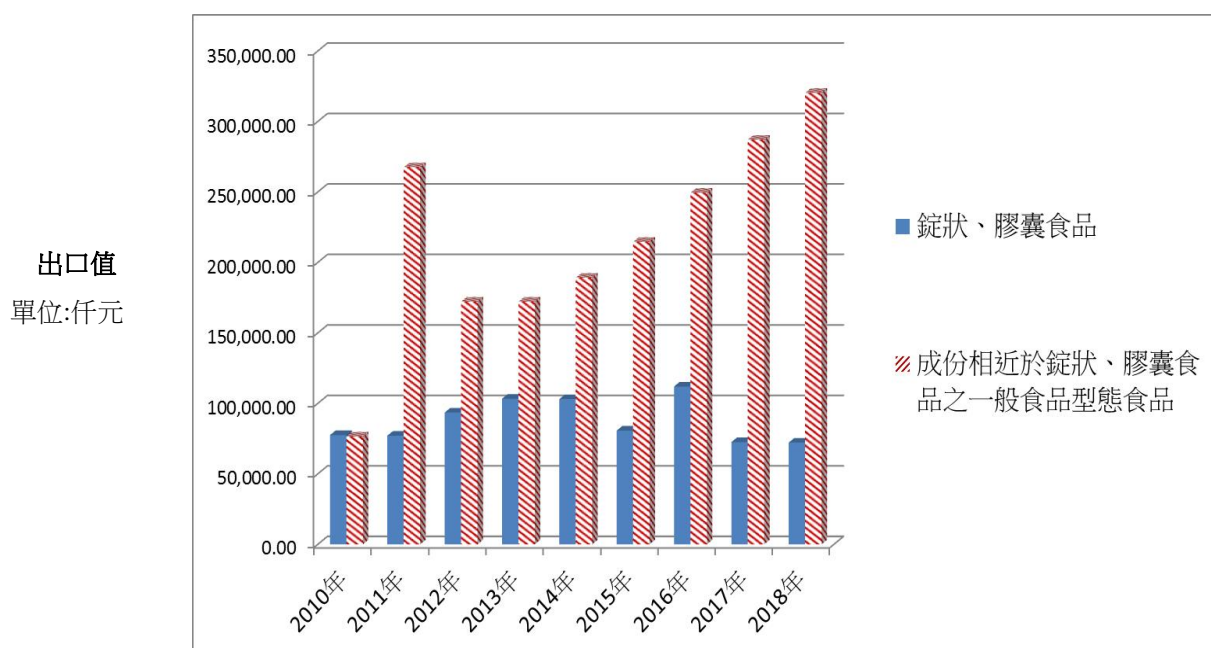
八、泰國進口食品規範

(一)國產保健營養食品出口至泰國現況分析

2018 年台灣保健營養食品輸入至泰國之產品類別以成份相近錠劑、膠囊型態食品之一般食品型態食品(含業務用半成品)為最大宗品項，約佔整體 65.52%，此類品項主要以一種或數種保健營養食品素材如靈芝菌絲體、酵母、冬蟲夏草菌絲體、葡萄籽、花粉、小麥草等微生物或植物萃取物、維生素、礦物質等混合加工調製而成之液態、粉狀等傳統食品型態食品，錠劑、膠囊食品居次，約佔整體 14.77%。

觀察 2010-2018 年台灣主力出口至泰國的保健營養食品之出口值(詳如圖 7)，錠劑、膠囊食品之出口值每年並未有穩定成長的趨勢，反觀，成份相近錠劑、膠囊型態食品之一般食品型態食品(含業務用半成品)每年皆有穩定成長，可能原因有二，其一，可能因為膠囊、錠劑型態食品為膳食補充品在輸入到泰國前需要通較繁複的申請食品序號序，產品若以業務用素材或半成品型態出口，Thai FDA 則以原料方式管理，輸入到泰國前毋需向其

核備，可以縮短輸入時程；其二，目前目前泰國保健營養食品市場係以國際品牌產品為銷售主力，且市場競爭激烈，尤其膠囊、錠狀之膳食補充品及維生素類食品，主要的銷售品牌都是歐、美、日、澳洲等各國大廠之品牌如白蘭氏(brand's)、紐崔萊(Nutriline)、如佩(lifepak)、澳佳寶(blacmore)、善存(Centrum)等，泰國本土品牌市佔率亦低，我國若要以膠囊、錠狀之膳食補充品及維生素類食品打入泰國市場有其難度。



資料來源:中華民國海關進出口資料庫;穀研所彙整

**註:出口項目包括錠劑、膠囊食品(ccc code:21069099208)及成份相近於錠狀、膠囊食品之業務用半成品(ccc code:2106909903)

圖 7、台灣歷年主力出口至泰國的保健營養食品之出口值分佈

(二)泰國進口/輸入食品管理規範

食物進口到泰國需要許可證，獲得泰國 FDA 許可證進口商可以進口各種食品。在簽發許可證之前，指定的儲存或倉庫必須經過泰國 FDA 的檢查和批准，進口許可證也將每三年更新一次。因此，若要將保健營養食品輸入至泰國，需先找到一家泰國當地合作廠商，其必須先向泰國 FDA 申請進口許可，取得食品進口許可證，合作廠商取得食品進口許可證後，向泰國海關單位申請註冊，利用電子海關系統進行註冊申請，通過後將取得電子海關註冊號碼，當進口貨品抵達港口或入境時，海關人員會檢查貨物是否

為違禁品，再者，對貨物進行兩項檢查其一，是否需要進口許可證，其二，是否為紅線產品，如大部份的食品、飲品及植物等都屬紅線產品。進口商應在貨品抵達口岸前，將所有應檢附的進口文件連同進口申報單、到貨報告單等提交電子海關系統(e-customs systems)，該系統將驗證提交的內容，並識別貨物是紅線產品或綠線產品，指定後續商品申報流程是紅線產品或綠線產品，接著由進口商或其委託的報關行進行報關稅，支付關稅和增值稅(VAT)，對於應課稅品，可以在各入境口岸的海關部門或通過電子海關系統進行電子支付，海關人員對於紅線產品將暫時扣留，檢查其檢附的進口文件，並進行實體檢查，對於綠線產品若未進行抽驗則直接放行，泰國進口/輸入食品程序，詳如圖 8。

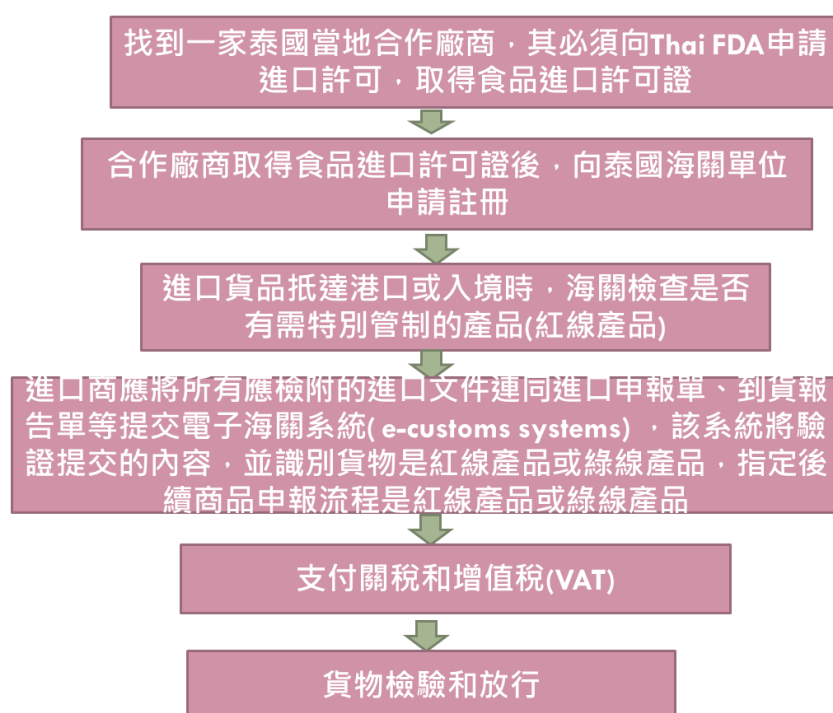


圖 8、泰國進口/輸入食品程序

資料來源:泰國海關;穀研所彙整

泰國各類食品一般進口程序之差異，如表 4 所示，特別控制食品、標準化食品及應依規定標示之食品在進口時屬紅線產品，進口查驗時需逐批檢查，而一般食品則是以隨機抽查方式進行。

表 4、泰國各類食品一般進口程序之差異

進口條件	特別控管食品	標準化食品管	應依規定標示之食品	一般食品
進口許可	須取得進口許可	須取得進口許可	須取得進口許可	須取得進口許可
產品登記/產品核備(備案)	須進行產品註冊(登記)，且應符合個別產品公告品質標準	須進行產品核備(備案)且應符合個別產品公告品質標準	須進行產品核備(備案)	“毋須”進行產品註冊(登記)或產品核備(備案)
進口查驗	逐批檢查，確認進口食品是否具備危險性或須進一步查驗	逐批檢查，確認進口食品是否達到品質標準，以及是否對人體健康造成危害	逐批檢查，確認進口商是否依規定標示食品	隨機抽查
食品標示	食品標示須經Thai FDA核準，且除一般性食品標示規定外，仍須符合個別產品公告中之特別控制食品標示規定。	應符合一般性食品標示規定外，仍應符合個別產品公告中之個別食品標示規定	應符合一般性食品標示規定外，須另行符合個別公告之個別食品標示規定	應符合一般性食品標示規定
GMP證書	應取得符合製程標準之GMP證書	應取得符合製程標準之GMP證書	應取得符合製程標準之GMP證書	部份產品應取得符合標準之GMP證書

****註：**泰國 FDA 實施食品良好作業規範(GMP)來確保加工食品品質與衛生，以保障消費者權益。其中，57 類產品須遵守食品 GMP 規範(by Notification of the Ministry of Public Health (No. 193) B.E. 2543(2000))。

資料來源:中華經濟研究院

茲將各類食品及其輸入泰國所需提供之申請表格及文件彙整如下表：

要求條件	特別控管食品	標準化食品管	應依規定標示之食品	一般食品
產品註冊	√ (食品註冊申請表Orr17)			
產品核備	食品標示須經Thai FDA核準，應填寫食品標籤使用許可申請表(Sor Bor 3表)	√ 食品核備申請表(Sor Bor 5.表) * 1.若為蜂王乳及相關產品應填寫食品標籤使用許可申請表(Sor Bor 3表) 2.產品若含新穎成份(novel foods)應填寫食品標籤使用許可申請表(Sor Bor 3表)	√ 食品核備申請表(Sor Bor 5.表) * 特殊用途食品或大蒜產品應填寫食品標籤使用許可申請表(Sor Bor 3)	
	**註:若產品要標示健康宣稱，除了應填“健康宣稱評估申請表(Application form for health claim assessment)”，亦應填寫食品標籤使用許可申請表(Sor Bor 3表)			
進口許可	√ 進口申請表(Orr 6表)	√ 進口申請表(Orr 6表)	√ 進口申請表(Orr 6表)	√ 進口申請表(Orr 6表)
產品標示	√	√	√	
其他文件要求(如衛生證明文件、檢驗報告等)	√	√	√	√

資料來源:泰國 FDA;新南向食品產業拓展平台;穀研所彙整

九、泰國保健營養食品市場現況

(一)2018 年泰國保健營養食品市場規模已達 1,242 億泰銖

據 Euromonitor International 市調公司調查之數據推估，泰國保健營養食品市場於 2018 年市場規模已達 1,242 億泰銖，每年約有 7%之成長，其

中以營養強化/機能性包裝食品佔最大宗(50%)，其次為傳統草本保健食品(27%)(詳如圖 9)。值得注意的是泰國消費者對印度阿育吠陀傳統醫療法及中國傳統中醫療法之傳統藥草接受度較高，因此，以傳統草本素材所開發的保健食品在泰國的接受度高。

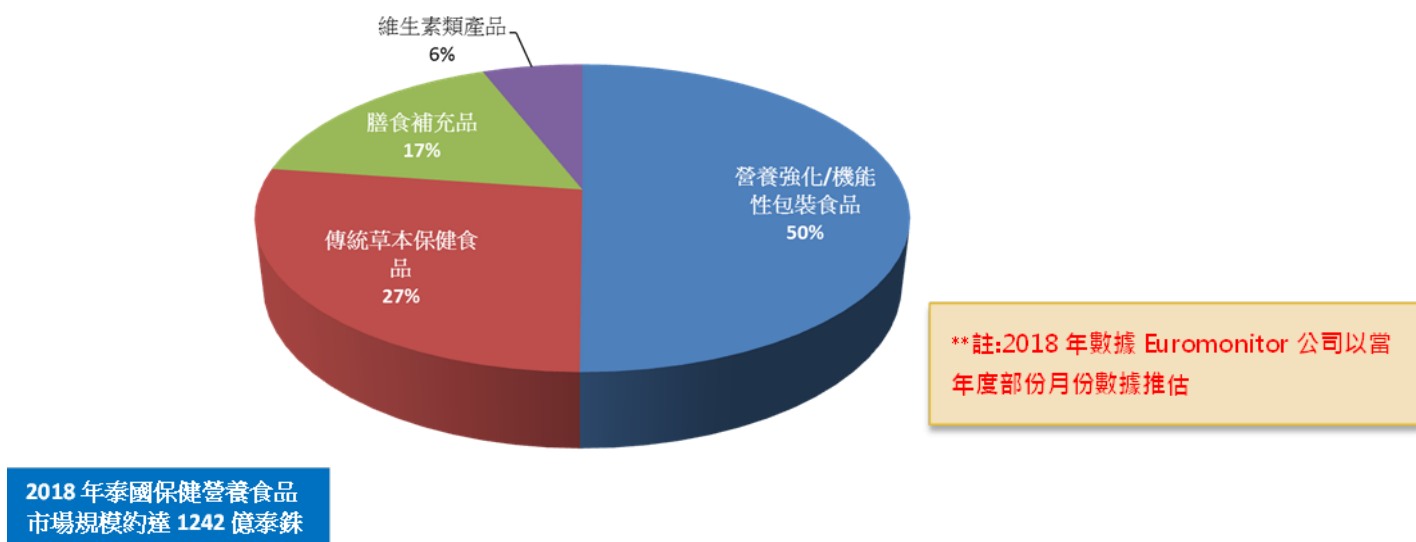


圖 9、泰國保健營養食品市場規模

資料來源：Euromonitor International Ltd; 穀研所彙整

(二)各類保健營養食品之於泰國市場銷售現況

泰國保健營養食品產品主要可分成四大類別，將其產品銷售現況分述如下：

1.營養強化/機能性食品包裝食品

2018 年營養強化/機能性包裝食品整體銷售額達 623 億元，相較 2017 年成長約 4%，雀巢(泰國)公司為此類產品的領導品牌，約佔 2 成市場份額，若市場未來以 7%之年複合成長率成長，Euromonitor International 市調公司預估到在 2023 年達到 852 億泰銖。值得注意的添加蛋白質的產品於 2018 年引入泰國，更滿足健身愛好者日益增長的需求，強化/功能性能量棒在 2018 年創下了零售額增長近 2 成的最高紀錄。隨著健康的趨勢，蛋白質強化的產品正在正向的潛在增長。此一趨勢受到媒體、網紅、健身大師和社交媒體平台的推動，蛋白質強化的健康效益被傳播給廣大的群眾。這類產品從前主要受健身愛好者及體重控制的人歡迎，而其健康益處，已開始進

入到一般大眾市場，製造商積極鎖定高蛋白趨勢和注重健康的消費者，因此，在強化/功能性的能量棒、優格和早餐穀物等類別中都可看到高蛋白質產品，尤其受到樂於健身的年輕世代青睞。

當食品成為消費者健康生活方式的重要部分，消費者已經變得更加挑剔，並且尋找適合其年齡和生活方式的特定產品。飲用乳製品正在不斷發展以迎合此趨勢，針對老年人的產品通常朝含有高鈣，不含脂肪或乳糖，並支持骨骼和關節健康開發設計。此外，市面上的兒童飲用奶通常添加了強化免疫系統和大腦發育的營養成分，如 Omega-3、6、9，維生素、鐵和葉酸。與普通牛奶相比，健身愛好者喜愛牛奶中含有額外的蛋白質。

由於乳製品是提供營養素便利的媒介，消費者對功能性飲用奶的興趣可能會在未來的這段時間內增加。液體形式很方便，易於飲用和消化，也有利於各種營養素的混合添加，能有明顯的風味變化。

營養強化/機能性包裝食品的主要銷售通路為超市(29%)、量販店(28%)及便利商店(15%)詳如圖 10 所示。在泰國量販店、超商販售的常見傳統食品型態機能性食品，若依其產品功效類別可區分為有助於大腦機能的機能性食品、體重管理的機能性食品、美顏和抗老化機能性食品及一般有助健康的機能性食品，詳如表 5。

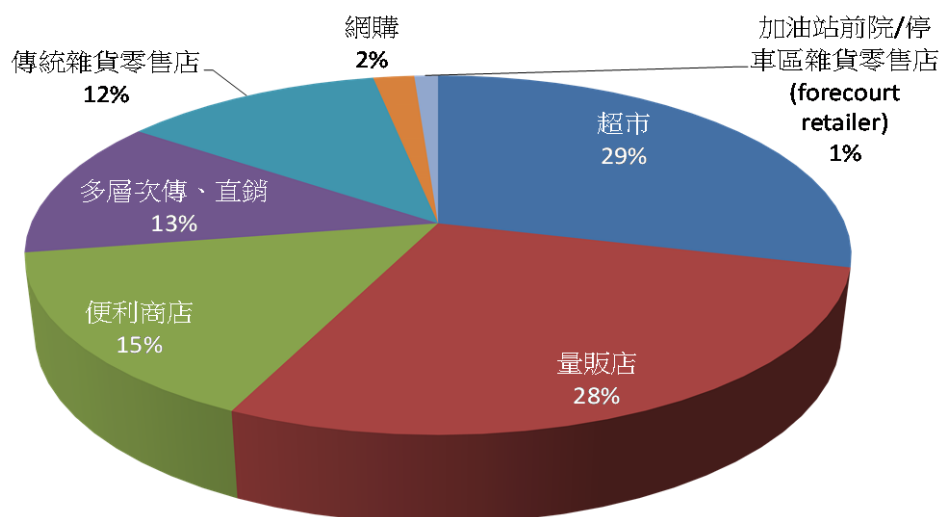


圖 10、2018 泰國營養強化/機能性包裝食品通路分佈

資料來源:Euromonitor International Ltd;穀研所彙整

表 5、在泰國一般食品超市、量販店常見機能性食品列表

產品類別	添加之主要活性成份	主要產品品牌/品牌擁有者公司
有助於大腦機能的食物	ω -3脂肪酸(Omega3)、二十二碳六烯酸(Docosahexaenoic acid)(DHA)、大豆胜肽(Soy peptide)、 γ -氨基丁酸(Gamma-aminobutyric acid)(GABA)、鎂(Magnesium)、維生素B12 (VitaminB12)	Peptein/Osotspa Brane fit/味之素(Ajinomoto) B-ing/Boonrod Omega-plus egg/正大集團(CP) Omega-3 egg/Dr.Hen Omega juice/瑪麗(Malee) 白蘭氏(Brand's)/食益補(Cerebos) Scotch/S & Sons
體重管理的機能性食品	共軛亞油酸(Conjugated linoleic acids) (CLA)、抗氧化劑(Antioxidant)、右旋肉鹼(L-carnitine)、纖維(Fiber)	瘦身咖啡(ProSlim)/雀巢咖啡(Nescafé) L-Carnitine apple plus/Verena SP-fiber/Verena B-ing/Boonrod Nature Gift Coffee/ NatureGift
美顏和抗老化的機能性食品	膠原蛋白(Collagen)、抗氧化劑輔酶Q10(Antioxidant Q10)、穀胱甘肽(L-glutathione)、維生素B12(核黃素)(VitaminB2 (Riboflavin))、維生素C(抗壞血酸)、神經醯胺	Dakara/Tipco Skinn Fit/味之素(Ajinomoto) Puriku/T.C. Pharmaceutical Brand'sVeta/食益補(Cerebos) Scotch Purée/S & Sons Abalone Collagen/ Giffarine Blink Prune/T.C National Brand Innershine/食益補(Cerebos) Collagen C2000/Wuttisak Acerola Q10/Wuttisak Gluta-C/Wuttisak L- Gluta Berry Plus/Verena Blink CQ/Blink C-Vitt/ Osotspa Vitamax/ Dr.Tobi B-ing/Boonrod NutriMix/統一(Unif) Extra Coffee Q10 Plus/NatureGift
一般有助健康的機能性食品	腸道健康 – 益生菌(雙歧桿菌、嗜酸乳桿菌)、 ω -3脂肪酸(Omega 3)、維生素A、C、D(Vitamin(A,C,D))、礦物質、骨骼健康(鈣(calcium))、鐵(iron)、葉黃素(Lutein)、鋅、植物固醇(Plant Staeol)	Yogurt Yakult/養樂多(Yakult) Yogurt Dutch Mill /Dutch Mill Yogurt Betagen /Betagen Yogurt Foremost /Foremost Yogurt Activia /Activia Hearti Plant Stanol/倍樂醇(Benecol) 活顏馥莓飲(Brand'sVeta berry)/食益補(Cerebos) B-ing/Boonrod M-150/Osotspa Ranger/泰國釀酒(ThaiBev) visionLutein/LuteinBev i healti gac/Osotspa MANSOME/ T.C. Pharmaceutical

資料來源:International Journal of Social Science and Humanity, Vol. 5, No. 9, September 2015

2.傳統草本保健食品

由於泰國一般民眾對使用草藥/傳統療法和產品已有悠久的歷史，泰國消費者越來越傾向於選擇自然的自我藥物療法，未來草藥/傳統產品將對消費者的健康產生重大影響，此不侷限於年齡較大的消費者，對於年輕一代，他們的興趣亦逐漸增強中，因此，預期傳統草本保健食品將吸引更多廣泛的目標消費群之青睞，因為消費者正在轉向被認為更天然，更溫和且對人體的負面影響更少的產品。2018 年做為膳食補充/滋補為目的之傳統草本保健食品市場規模已達 335 億泰銖。以塔卡布(Takabb)(五蜈蚣標止咳丸)(這種受歡迎的小圓形藥丸產品為例，其包含九種草本成分，如薄荷糖、李子、薄

荷、甘草等，未添加糖。再者，越來越多的女性關注對草藥/傳統產品在改善經期、生理期及懷孕之健康效益，因此，有越來越多的品牌加入競爭，業者紛紛推出新產品，以迎合泰國女性消費者之需求，例如，Moh Mee 公司推出了混合漿果味的傳統草本飲品，受到女性消費者之歡迎。

3.膳食補充品

2018 年泰國膳食補充品市場規模約達 209 億元，若以零售額複合成長率為 7% 推估，Euromonitor International 市調公司預估到 2023 年將達到 290 億泰銖。國際和本地的膳食補充品品牌有強烈的市場競爭。國際品牌在創新、專有技術、研究和財務資源各方面都享有優勢，而本地品牌則希望建立更牢固的市場立足點。例如泰國當地企業 NBD Healthcare 公司推出各種維生素和膳食補充劑，以極具競爭力的價格為當地消費者提供服務，該公司熱銷產品包括 Vitara 蘆薈凝膠加泛醇、Vistra 魚油等，此外，NBD Healthcare 公司還致力於採取積極的營銷策略，包括使用新的品牌形象代言人，塑造本土品牌形象，若以膳食補充品銷售額來看，2018 年銷售冠軍為安麗公司旗下品牌紐崔萊(Nutriline)，產品銷售額約佔整體營業額近三成佔比，銷售第 2 名為 Nu Skin 公司名為 Lifepak 品牌產品，產品銷售額約佔整體營業額近一成之佔比，膳食補充品在泰國主要的銷售通路為多層次傳、直銷，主要的傳直銷商為美國的安麗公司及 Nu Skin 公司。

若以泰國膳食補充品之產品定位來看，大多訴求維持身體在一般健康狀態約佔 50.9%，骨骼保健(21.8%)居次、血管保健(6.4%)再次之。未來膳食補充品市場，女性消費者比男性消費者可發揮更大的影響力，該類別不僅受到美容和健康意識趨勢的支持，而且還受到人口老齡化趨勢的支持，因此，預期未來美容護膚、骨骼、關節及心血管保健等訴求之膳食補充品將具有市場潛力。

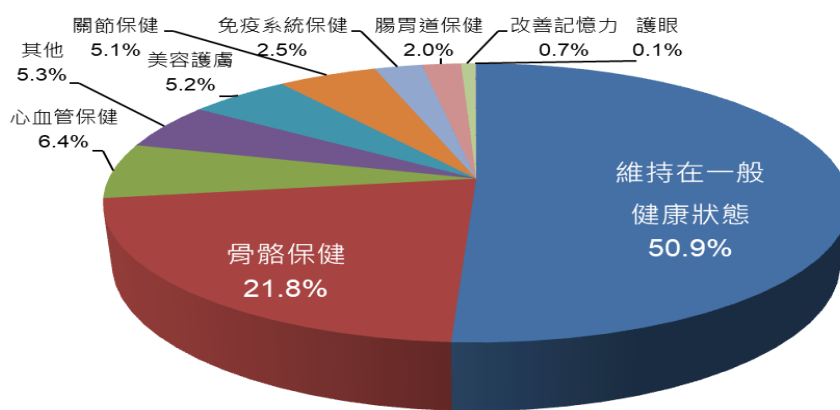


圖 11、2018 年泰國膳食補充品保健定位分佈

資料來源:Euromonitor International Ltd;穀研所彙整

4.維生素類產品

2018 年維生素類食品市場約達 73 億泰銖，以零售額複合年成長率為 6% 推估，Euromonitor International 市調公司預估到 2023 年將達到 99 億泰銖。2018 年維生素食品市場整體表現良好，泰國消費者越來越重視健康的問題，相信維生素可用於預防疾病或增進整體健康，尤其是對維生素 B、C 及 E 等單一維生素的需求。若以品牌銷售值來看，維生素類食品銷售前三名的品牌為安麗公司旗下品牌紐崔萊(Nutriline)居冠，澳佳寶公司的 Blackmore 居次，而輝瑞公司的善存(Centrum)名列第三。

十、泰國保健營養食品目標市場外銷策略建議

(一)掌握泰國食品相關管理法規，特別是高、中度風險的食品類別產品

泰國食品藥物管理局(Thai FDA)，對於食品的管理日趨嚴格且完整，特別對高、中度風險的食品類別，予以產品上市前審核管理，這類產品在製造及進口前都需向 Thai FDA 申請註冊或核備取得食品序號產品才能流通販售，而不少保健營食品，例如嬰兒食品、體重控制食品、膳食補充品、草本茶、蜂王乳及其製品等都歸類在高度或中度風險的產品，欲出口該類產品至泰國務必清楚了解其各自對應的衛生安全相關管理法規。

(二)強化自家產品的安全及功效性驗證，朝人體臨床驗證及國際期刊發表努力

在泰國食品若要進行健康宣稱，需先提供該食品非常充足的人體臨床試驗/干預性研究(Human Intervention Study)驗證相關的科學證據文獻給 Thai FDA 審核，以支持食品或成分與健康宣稱之關聯性，因此，建議欲拓展泰國保健食品目標市場的業者應強化自家產品的安全及功效性驗證，應與國內外研究機構合作，朝人體臨床驗證及國際期刊發表努力。

(三)出口產品之產品型態可朝傳統食用型態的機能性食品進行開發，較有市場機會，或者以素材或半成品的方式出口，有助於縮短出口時效

泰國保健營養食品市場規模每年約有 7%之成長，其中傳統食用型態之產品約佔成 8 成，再者，從穀研所歷年出口至泰國之保健營養食品出口值調查結果得知，以業務用素材或半成品的型態者為最大宗出口品項，且每年的出口值與膠囊、錠劑型態食品相比較下有顯著成長之趨勢，可能因為膠囊、錠劑型態食品為膳食補充品，在輸入到泰國前需要通過較繁複的申請食品序號序，產品若以業務用素材或半成品型態出口，Thai FDA 則以原料方式管理，輸入到泰國前毋需向其核備，可以縮短輸入時程，因此，建議業者出口產品之產品型態可朝傳統食用型態的機能性食品進行開發，較有市場機會，或者以素材或半成品的方式出口，有助於縮短出口時效。

(四)保健營養食品之開發初步可鎖定調節血脂、調節血壓、調節血糖、體重管等產品進行開發，此外，營養補充維持健康狀態、免疫調節及護肝產品亦是可先著手開發的品項

從相關的泰國民眾健康調查(含十大死因)的結果指出，經濟的快速發展，糖尿病、肥胖症、高血壓心血管等文明病人口逐年攀升，可因應此需求開發符合代謝症候群、有肥胖及心血管問題之族群所需的保健營養食品。此外，營養補充維持健康狀態、免疫調節及護肝產品亦是可先著手開發的品項。成份來源天然如天然草本素材、兼具營養及風味的機能性食品會較受到一般泰國消費者的青睞，透過電視媒體的促銷及產品品質及效益

解說、提供試吃、親朋好友的推薦、文字廣告等行銷模式將有利產品銷售。

(五)依產品型態之不同鎖定不同通路進行通路佈局

傳統食用型態之機能性食品銷售通路可鎖定超市、量販店及量販店進行通路佈局，而膠囊、錠狀型態之膳食補充品、維生素產品則可鎖定在直銷通路及其他有藥學或營養學專業背景的銷售人員之實體通路，如藥妝店、藥局進行行銷販售，此外，近年來，網路電商通路的掘起，加上泰國人口密集擁擠的大都會區普遍有塞車的問題，因此，未來網路電商通路將是極具潛力的保健營養食品銷售通路，不容小覷。

(六)國產保健食品品牌宜採定價策略及特色化進軍泰國市場

目前泰國保健營養食品市場係以國際品牌產品為銷售主力，若要與之競爭，定價策略通常採取低於國際品牌之產品售價或者添加一些與這些國際品牌產品不同，且有特色的功效成份進行市場區隔，有些業者會在產品標示上將這些特色功效成份以星號標記出來，以利行銷推廣。

(七)積極尋求泰國當地合作伙伴進行市場佈局

經穀研所歷年進行的國內保健營養食品產業現況調查結果得知，國內保健食品拓展外銷市場的方法最主要的方式為參加國際展會、展覽活動(77.1%)、其次為主動商業拜訪(50.0%)及透過網路平台(43.8%)認識國外買家，對於欲開拓泰國保健營養食品之業者而言，除了可透過工業局「保健食品產業服務網」了解當地相關規範外，尋求泰國當地合作伙伴相當重要，其可協助向泰國 FDA 申請產品註冊/核備或相關法規交涉事宜，以及進行消費者教育、市場培育及市場行銷等，佈局泰國市場。

附錄

A.特別控管食品

產品種類	泰國公共衛生部的公告	各省有權批准
2.嬰兒的配方乳和後續較大嬰幼兒配方乳(Modified Milk of Uniform Formula for Infant and Children)	(No. 156) B.E. 2537 (1994)	否
3.嬰兒食品和嬰幼兒較大後續配方食品(Food of Follow up Formula for Infant and Young Children)	No. 157 B.E. 2537 (1994) and No. 171 B.E.2539 (1996)	否
4.重量控制的食物	No. 121 B.E. 2532 (1989)	否
5.嬰幼兒的輔助食品	No. 158 B.E. 2537 (1994)	否
6.甜蜜素和含有甜蜜素的食品	(No. 113) B.E. 2531 (1988)	否
7.食品添加物	No. 84 B.E. 2527 (1984) and No. 119 B.E. 2532 (1989)	否

B.標準化食品

類型	泰國公共衛生部的公告	各省有權批准
1.咖啡	(No. 197) B.E. 2543 (2000) and (No. 276) B.E. 2546 (2003)	是
2.加碘食鹽	(No. 153)B.E. 2537 (1994)	是
3.維生素強化米	(No. 150)B.E. 2536 (1993)	是
4.皮蛋	(No. 236) B.E. 2544 (2001)	是
5.奶油(cream)	(No. 208) B.E. 2543 (2000)	是
6.電解質飲料	(No. 195) B.E. 2543 (2000)	是
7.巧克力	No. 83 B.E. 2527 (1984)	是
8.茶	(No. 196) B.E. 2543 (2000) and (No. 277) B.E. 2546 (2003)	是
9.草本茶	(No. 280) B.E. 2547 (2004)	是
10.一些特殊種類的醬料	(No. 201) B.E. 2543 (2000)	是
11.密封容器中的豆漿	(No. 198) B.E. 2543 (2000)	是
12.醋	(No. 204) B.E. 2543 (2000)	是
13.花生油	No. 23 B.E. 2522 (1979) and (No. 233) B.E. 2544 (2001)	是
14.椰子油	No. 57 B.E. 2524 (1981) and (No. 235) B.E. 2544 (2001)	是
15.棕櫚油	No. 56 B.E. 2524 (1981) and (No. 234) B.E. 2544 (2001)	是
16.液態黃油(Butter oil)	(No. 206) B.E. 2543 (2000)	是
17.脂肪和油	(No. 205) B.E. 2543 (2000)	是
18.魚露	(No. 203) B.E. 2543 (2000)	是
19.天然礦泉水	(No. 199) B.E. 2543 (2000)	是
20.固態黃油(Butter)	(No. 277) B.E. 2544 (2001)	是
21.蜂蜜	(No. 211) B.E. 2543 (2000)	是
22.乳酪	(No. 209) B.E. 2543 (2000)	是
23.人造奶油(Margarine)	(No. 207) B.E. 2543 (2000)	是
24.酥油	(No. 226) B.E. 2544 (2001)	是
25.來自大豆蛋白水解或發酵的食品調味料	(No. 202) B.E. 2543 (2000) and (No. 248) B.E. 2544 (2001)	是
26.密封容器中的果醬，果凍和柑橘醬	(No. 213) B.E. 2543 (2000)	是
27.蜂王漿和蜂王漿製品	(No. 212) B.E. 2543 (2000) and (No. 241) B.E. 2544 (2001)	否
28.密封容器中的飲料	(No. 214) B.E. 2543 (2000) and (230) B.E. 2544 (2001)	是，特定成分
29.密封容器中的食品	No. 144 B.E. 2535 (1992), No. 179 B.E. 2540 (1997), and(1997), and (No. 253) B.E. 2545 (2002)	否
30.調味乳	(No. 266) B.E. 2545 (2002)	否
31.發酵乳	(No. 46) B.E. 2523 (1980) and (No. 99) B.E. 2529 (1986)	否
32.牛奶	(No. 265) B.E. 2545 (2002)	否
33.其他乳製品	(No. 267) B.E. 2545 (2002)	否
34.半加工食品	(No. 210) B.E. 2543 (2000)	是
35.密封容器中的飲用水	No. 61 B.E. 2524 (1981), No. 135 B.E. 2534 (1991), (No. 220) B.E. 2544 (2001), and(No. 256) B.E. 2545 (2002)	是
36.冰淇淋	(No. 222) B.E. 2544 (2001) and (No. 257)B.E. 2545 (2002)	除粉末冰淇淋外的所有類型
37.冰	No. 78 B.E. 2527 (1984), No. 137 B.E. 2534 (1991), and (No. 254) B.E. 2545 (2002)	是

C.應依規定標示之食品

類型	泰國公共衛生部的公告	各省有權批准
1.麵包	(No. 224) B.E. 2544 (2001)	是
2.密封包裝醬料	(No. 200) B.E. 2543 (2000)	是
3.烹飪用的鹽水	(No. 225) B.E. 2544 (2001)	是
4.糙米粉	No. 44 B.E. 2523 (1980)	是
5.大蒜產品	(No. 252) B.E. 2544 (2001)	否
6.某些肉製品	(No. 243) B.E. 2544 (2001)	是
7.調味劑	(No. 223) B.E. 2544 (2001)	是
8.加工過的明膠和果凍甜點	No. 100 B.E. 2529 (1986) and (No. 263) B.E. 2545 (2002)	是
9.口香糖和糖果	(No. 228) B.E. 2544 (2001)	是
10.快煮和即時食品	(No. 237) B.E. 2544 (2001)	是
11.特殊用途食品	(No. 238) B.E. 2544 (2001)	是
12.輻照食品	No. 103 B.E. 2529 (1986)	否
13.通過某些遺傳修飾或基因工程技術獲得的一般食物	(No. 251) B.E. 2545 (2002)	是

List of Statement of Nutrient Function Claims
Annex of Announcement of the Food and Drug Administration
Re: Declaration of Nutrient Function Claim

No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
1	โปรตีน (Protein)	<p>1.1 โปรตีนจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย</p> <p>1.2 โปรตีนให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้างโปรตีนชนิดต่างๆ ในร่างกาย</p> <p>1.3 โปรตีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก</p> <p>1.4 โปรตีนมีส่วนช่วยเสริมสร้างและคงสภาพของมวลกล้ามเนื้อ</p>	<p>1.1 Protein contributes to a growth and help repair body tissue.</p> <p>1.2 Protein contributes to a source of essential amino acids for body protein synthesis.</p> <p>1.3 Protein contributes to the maintenance of normal bones.</p> <p>1.4 Protein contributes to growth and maintenance of muscle mass.</p>
2	ใยอาหาร (Dietary fiber)	<p>2.1 ใยอาหารเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหารช่วยกระตุ้นการขับถ่าย</p>	<p>2.1 Dietary fiber contributes to an increase in fecal bulk and stimulates the bowel movement.</p>
3	วิตามินเอ (Vitamin A)	<p>3.1 วิตามินเอมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย</p> <p>3.2 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น</p> <p>3.3 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อต่างๆ</p> <p>3.4 วิตามินเอมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก</p> <p>3.5 วิตามินเอมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน</p> <p>3.6 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง</p> <p>หมายเหตุ: เบต้า-แคโรทีน ให้ระบุได้เพียงว่า “เบต้า-แคโรทีน เป็นสารตั้งต้นของ วิตามินเอ” เท่านั้น</p>	<p>3.1 Vitamin A has a role in body growth</p> <p>3.2 Vitamin A contributes to the maintenance of normal vision.</p> <p>3.3 Vitamin A contributes to the maintenance of normal mucous membranes.</p> <p>3.4 Vitamin A contributes to normal iron metabolism.</p> <p>3.5 Vitamin A contributes to the normal function of the immune system.</p> <p>3.6 Vitamin A contributes to the maintenance of normal skin.</p> <p>Remark: Beta-carotene can only specify as “Beta-carotene is precursor of Vitamin A”</p>
4	วิตามินบี 1 (Thiamine)	<p>4.1 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตตามปกติ</p> <p>4.2 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ</p> <p>4.3 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของหัวใจ</p>	<p>4.1 Thiamine contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate.</p> <p>4.2 Thiamine contributes to the normal function of muscle and nervous system.</p> <p>4.3 Thiamine contributes to the normal function of the heart.</p>

No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
5	วิตามินบี 2 (Riboflavin)	<p>5.1 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมันตามปกติ</p> <p>5.2 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท</p> <p>5.3 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อต่างๆ</p> <p>5.4 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเม็ดเลือดแดง</p> <p>5.5 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง</p> <p>5.6 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น</p> <p>5.7 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก</p>	<p>5.1 Riboflavin contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat.</p> <p>5.2 Riboflavin contributes to the normal function of the nervous system.</p> <p>5.3 Riboflavin contributes to the maintenance of normal mucous membranes.</p> <p>5.4 Riboflavin contributes to the maintenance of normal red blood cells.</p> <p>5.5 Riboflavin contributes to the maintenance of normal skin.</p> <p>5.6 Riboflavin contributes to the maintenance of normal vision.</p> <p>5.7 Riboflavin contributes to the normal metabolism of iron.</p>
6	ไนอะซิน (Niacin)	<p>6.1 ไนอะซิน มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อทางเดินอาหารและผิวหนัง</p> <p>6.2 ไนอะซิน มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมันตามปกติ</p> <p>6.3 ไนอะซินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท</p>	<p>6.1 Niacin contributes to maintenance of normal mucous membrane of GI tract and normal skin.</p> <p>6.2 Niacin contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat.</p> <p>6.3 Niacin contributes to the normal function of the nervous system.</p>
7	วิตามินบี 6 (Vitamin B6)	<p>7.1 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ</p> <p>7.2 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท</p> <p>7.3 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ</p> <p>7.4 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของโปรตีนและไกลโคเจน</p> <p>7.5 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน</p>	<p>7.1 Vitamin B6 contributes to normal red blood cell formation.</p> <p>7.2 Vitamin B6 contributes to the normal function of the nervous system.</p> <p>7.4 Vitamin B6 contributes to normal energy-yielding metabolism.</p> <p>7.5 Vitamin B6 contributes to normal protein and glycogen metabolism.</p> <p>7.6 Vitamin B6 contributes to the normal function of the immune system.</p>
8	กรดโฟลิก/โฟเลต (Folic acid/ Folate)	<p>8.1 กรดโฟลิก/โฟเลต มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ</p> <p>8.2 กรดโฟลิก/โฟเลต มีส่วนช่วยในการสังเคราะห์กรดอะมิโนตามปกติ</p>	<p>8.1 Folic acid/Folate contributes to normal red blood formation.</p> <p>8.2 Folic acid/Folate contributes to normal amino acid synthesis.</p>

i No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
		8.3 กรดโฟลิก/โฟเลต มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	8.3 Folic acid/Folate contributes to the normal function of the immune system.
9	ไบโอติน (Biotin)	9.1 ไบโอตินมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 9.2 ไบโอตินมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน 9.3 ไบโอตินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท 9.4 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม 9.5 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง 9.6 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อต่างๆ	9.1 Biotin contributes to normal energy-yielding metabolism. 9.2 Biotin contributes to normal macronutrient metabolism. 9.3 Biotin contributes to the normal function of the nervous system. 9.4 Biotin contributes to the maintenance of normal hair. 9.5 Biotin contributes to the maintenance of normal skin. 9.6 Biotin contributes to the maintenance of normal mucous membranes.
10	กรดแพนโทธิก (Pantothenic acid)	10.1 กรดแพนโทธิกมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 10.2 กรดแพนโทธิกมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์และเมตาบอลิซึมตามปกติของฮอร์โมน วิตามินดี และสารสื่อประสาทบางชนิด	10.1 Pantothenic acid contributes to normal energy-yielding metabolism. 10.2 Pantothenic acid contributes to normal synthesis and metabolism of steroid hormones, vitamin D and some neurotransmitters.
11	วิตามินบี 12 (Vitamin B12)	11.1 วิตามินบี 12 ช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง 11.2 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและสมอง 11.3 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 11.4 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	11.1 Vitamin B12 contributes to the synthesis of essential substance for red blood cell formation. 11.2 Vitamin B12 contributes to the normal function of the brain and nervous system. 11.3 Vitamin B12 contributes to normal energy-yielding metabolism. 11.4 Vitamin B12 contributes to the normal function of the immune system.
12	วิตามินซี (Vitamin C)	12.1 วิตามินซีช่วยให้หลอดเลือดแข็งแรง 12.2 วิตามินซีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	12.1 Vitamin C contributes to strengthen blood vessel. 12.2 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress.

No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
		<p>12.3 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ</p> <p>12.4 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูกอ่อน</p> <p>12.5 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูก</p> <p>12.6 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของเหงือก</p> <p>12.7 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของผิวหนัง</p> <p>12.8 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของฟัน</p> <p>12.9 วิตามินซีมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ</p> <p>12.10 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท</p> <p>12.11 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน</p> <p>12.12 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการคืนสภาพของรีดิวซ์วิตามินอี</p> <p>12.13 วิตามินซีเพิ่มการดูดซึมเหล็ก</p>	<p>12.3 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress.</p> <p>12.4 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of cartilage.</p> <p>12.5 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of bones.</p> <p>12.6 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of gums.</p> <p>12.7 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of skin.</p> <p>12.8 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of teeth.</p> <p>12.9 Vitamin C contributes to normal energy-yielding metabolism.</p> <p>12.10 Vitamin C contributes to the normal function of the nervous system.</p> <p>12.11 Vitamin C contributes to the normal function of the immune system.</p> <p>12.12 Vitamin C contributes to the regeneration of the reduced form of vitamin E.</p> <p>12.13 Vitamin C increases iron absorption.</p>
13	วิตามินดี (Vitamin D)	<p>13.1 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการดูดซึมตามปกติของแคลเซียมและฟอสฟอรัส</p> <p>13.2 วิตามินดีมีส่วนช่วยให้ระดับแคลเซียมในเลือดเป็นปกติ</p> <p>13.3 วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก</p> <p>13.4 วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของฟัน</p>	<p>13.1 Vitamin D contributes to normal absorption of calcium and phosphorous.</p> <p>13.2 Vitamin D contributes to normal blood calcium levels.</p> <p>13.3 Vitamin D contributes to the maintenance of normal bones.</p> <p>13.4 Vitamin D contributes to the maintenance of normal teeth.</p>

No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
		13.5 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ 13.6 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	13.5 Vitamin D contributes to the maintenance of normal muscle function. 13.6 Vitamin D contributes to the normal function of the immune system.
14	วิตามินอี (Vitamin E)	14.1 วิตามินอีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 14.2 วิตามินอีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	14.1 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress. 14.2 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress.
15	วิตามินเค (Vitamin K)	15.1 วิตามินเคมีส่วนช่วยในการแข็งตัวของเลือด 15.2 วิตามินเคมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	15.1 Vitamin K contributes to normal blood clotting. 15.2 Vitamin K contributes to the maintenance of normal bones.
16	แคลเซียม (Calcium)	16.1 แคลเซียมจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน 16.2 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการแข็งตัวของเลือด 16.3 แคลเซียมมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง 16.4 แคลเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 16.5 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ 16.6 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของสารสื่อประสาท 16.7 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเอนไซม์ในระบบย่อยอาหาร	16.1 Calcium is needed for the maintenance of normal bones and teeth. 16.2 Calcium contributes to normal blood clotting. 16.3 Calcium contributes to the synthesis of bones and teeth. 16.4 Calcium contributes to normal energy-yielding metabolism. 16.5 Calcium contributes to normal muscle function. 16.6 Calcium contributes to normal neurotransmission. 16.7 Calcium contributes to the normal function of digestive enzymes.
17	ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	17.1 ฟอสฟอรัสจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน 17.2 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง 17.3 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	17.1 Phosphorus is needed for the maintenance of normal bones and teeth. 17.2 Phosphorus contributes to the synthesis of bones and teeth. 17.3 Phosphorus contributes to normal energy-yielding metabolism.

No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
		17.4 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเยื่อหุ้มเซลล์	17.4 Phosphorus contributes to normal function of cell membranes.
18	เหล็ก (Iron)	18.1 เหล็กมีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงและฮีโมโกลบินตามปกติ 18.2 เหล็กมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 18.3 เหล็กมีส่วนช่วยในการขนส่งออกซิเจนในร่างกายตามปกติ 18.4 เหล็กมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	18.1 Iron contributes to normal formation of red blood cells and haemoglobin. 18.2 Iron contributes to normal energy-yielding metabolism. 18.3 Iron contributes to normal oxygen transport in the body. 18.4 Iron contributes to the normal function of the immune system.
19	ไอโอดีน (Iodine)	19.1 ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการสร้างฮอร์โมนไทรอยด์และการทำงานของไทรอยด์ตามปกติ 19.2 ไอโอดีนมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 19.3 ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท 19.4 ไอโอดีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	19.1 Iodine contributes to the normal production of thyroid hormones and normal thyroid function 19.2 Iodine contributes to normal energy-yielding metabolism. 19.3 Iodine contributes to normal function of the nervous system. 19.4 Iodine contributes to the maintenance of normal skin.
20	แมกนีเซียม (Magnesium)	20.1 แมกนีเซียมเป็นส่วนประกอบของกระดูกและฟัน 20.2 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ 20.3 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยรักษาสสมดุลของอิเล็กโทรไลต์ 20.4 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 20.5 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ 20.6 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก 20.7 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของฟัน	20.1 Magnesium is a component of bones and teeth. 20.2 Magnesium contributes to the normal function of the muscle and nervous system. 20.3 Magnesium contributes to electrolyte balance. 20.4 Magnesium contributes to normal energy-yielding metabolism. 20.5 Magnesium contributes to normal protein synthesis. 20.6 Magnesium contributes to the maintenance of normal bones. 20.7 Magnesium contributes to the maintenance of normal teeth.
21	สังกะสี (Zinc)	21.1 สังกะสีช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย 21.2 สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์ดีเอ็นเอตามปกติ	21.1 Zinc contributes to growth. 21.2 Zinc contributes to normal DNA synthesis.

i No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
		21.3 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน 21.4 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของกรดไขมัน 21.5 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของวิตามินเอ 21.6 สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ 21.7 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก 21.8 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม 21.9 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ 21.10 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง 21.11 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น 21.12 สังกะสีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน 21.13 สังกะสีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 21.14 สังกะสีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	21.3 Zinc contributes to normal macronutrient metabolism. 21.4 Zinc contributes to normal metabolism of fatty acids. 21.5 Zinc contributes to normal metabolism of vitamin A. 21.6 Zinc contributes to normal protein synthesis. 21.7 Zinc contributes to the maintenance of normal bones. 21.8 Zinc contributes to the maintenance of normal hair. 21.9 Zinc contributes to the maintenance of normal nails. 21.10 Zinc contributes to the maintenance of normal skin. 21.11 Zinc contributes to the maintenance of normal vision. 21.12 Zinc contributes to the normal function of the immune system. 21.13 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress. 21.14 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress.
22	ทองแดง (Copper)	22.1 ทองแดงมีส่วนช่วยในการสร้างฮีโมโกลบิน 22.2 ทองแดงมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน 22.3 ทองแดงมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 22.4 ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท 22.5 ทองแดงมีส่วนช่วยในการขนส่งเหล็กในร่างกายตามปกติ 22.6 ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน 22.7 ทองแดงมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	22.1 Copper contributes to haemoglobin synthesis. 22.2 Copper contributes to the maintenance of normal connective tissues. 22.3 Copper contributes to normal energy-yielding metabolism. 22.4 Copper contributes to the normal function of the nervous system. 22.5 Copper contributes to normal iron transport in the body. 22.6 Copper contributes to the normal function of the immune system. 22.7 Copper contributes to the protection of cells from oxidative stress.

No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
		22.8 ทองแดงมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	22.8 Copper contributes to the protection of cells from oxidative stress.
23	โพแทสเซียม (Potassium)	<p>23.1 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการรักษาสสมดุลของกรด-ด่าง และอิเล็กโทรไลต์</p> <p>23.2 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท</p> <p>23.3 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ</p> <p>คำเตือน: ถ้าร่างกายได้รับโพแทสเซียมมาก อาจทำให้หัวใจเต้นผิดปกติได้</p>	<p>23.1 Potassium contributes to acid-base and electrolyte balance.</p> <p>23.2 Potassium contributes to the normal function of the nervous system.</p> <p>23.3 Potassium contributes to normal muscle function.</p> <p>Warning: Excessive potassium may cause abnormal heart rate.</p>
24	แมงกานีส (Manganese)	<p>24.1 แมงกานีสมีส่วนร่วมในการทำงานของเอนไซม์หลายกลุ่มในร่างกาย</p> <p>24.2 แมงกานีสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ</p> <p>24.3 แมงกานีสมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก</p> <p>24.4 แมงกานีสมีส่วนช่วยในการสร้างเนื้อเยื่อเกี่ยวพันตามปกติ</p> <p>24.5 แมงกานีสมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ</p> <p>24.6 แมงกานีสมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ</p>	<p>24.1 Manganese contributes to the function of enzymes in the body.</p> <p>24.2 Manganese contributes to normal energy-yielding metabolism.</p> <p>24.3 Manganese contributes to the maintenance of normal bones.</p> <p>24.4 Manganese contributes to the normal formation of connective tissue.</p> <p>24.5 Manganese contributes to the protection of cells from oxidative stress.</p> <p>24.6 Manganese contributes to the protection of cells from oxidative stress.</p>
25	ซีลีเนียม (Selenium)	<p>25.1 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ</p> <p>25.2 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ</p> <p>25.3 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม</p> <p>25.4 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ</p> <p>25.5 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน</p>	<p>25.1 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress.</p> <p>25.2 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress.</p> <p>25.3 Selenium contributes to the maintenance of normal hair.</p> <p>25.4 Selenium contributes to the maintenance of normal nails.</p> <p>25.5 Selenium contributes to the normal function of the immune system.</p>

No.	Nutrient	Function Claim (Thai)	Function Claim (Eng)
		25.6 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของไทรอยด์	25.6 Selenium contributes to the normal thyroid function.
26	ฟลูออไรด์ (Fluoride)	26.1 ฟลูออไรด์มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน	26.1 Fluoride contributes to the maintenance of bone and teeth.
27	โมลิบดีนัม (Molybdenum)	27.1 โมลิบดีนัมมีส่วนช่วยในการทำงานของเอนไซม์บางชนิดในร่างกาย	27.1 Molybdenum contributes to the normal function of some enzymes in the body.
28	โครเมียม (Chromium)	28.1 โครเมียมมีส่วนช่วยในการทำงานของอินซูลินในการนำกลูโคสเข้าเซลล์ 28.2 โครเมียมมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน	28.1 Chromium contributes to glucose-uptake function of insulin. 28.2 Chromium contributes to normal macronutrient metabolism.
29	คลอไรด์ (Chloride)	29.1 คลอไรด์มีส่วนช่วยรักษาสมดุลของกรด-ด่างในร่างกาย 29.2 คลอไรด์เป็นส่วนประกอบของกรดไฮโดรคลอริกในระบบย่อยอาหาร	29.1 Chloride contributes to the maintenance of acid-base balance. 29.2 Chloride contributes to the normal digestion by production of hydrochloric acid in the stomach.

Form for food classification

Staff only
Queue.....
Date.....

Please prepare a completed form and additional document (if any)
(1 queue no more than 2 products)

1. Company/Agency name

2. Product name

3. Product characteristics

[] Liquid(Colour).....[] Semi-solid (Colour).....

[] Powder(Colour).....[] Granule/Tablet(Colour).....

[] Capsule.....[] Others(clarify)

[] Picture of product (if any).....

4. Product formula (as percent)

(in case of import product, please send documents issued by manufacturer)

.....
.....
.....
.....
.....

If the above formula contains any ingredient from plant, animal, algae or microbial, please fill following detail

Common name of plant/animal/algae or microbial	Scientific name	Part of use	In case of extract		
			Solvent	Extraction ratio (plant/animal/algae or microbial: extract)	Active compounds

5. Manufacturing process

(in case of import product, please send documents issued by manufacturer)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Staff only
Queue.....
Date.....

6. Others (please put ✓ in [] if you want)

6.1 Objective for sale

- [] Directly sell to consumer
 [] Export only
 [] Sell as ingredients to factory/restaurant/hotel

6.2 Objectives of use or consumption

- [] Consume as general food
 [] To be raw material for producing other food.....
 function of raw material in other food.....

 amount use.....

6.3 Instruction for use or preparation

- [] Ready-to-eat
 means of eating (if any).....
 [] Prepare/cook before eating.....
 means of cook/prepare (if product have to dilute with water/other
 liquid before consumption, please specify
 amount of product.....g / amount of water.....ml)

7. Type of package

- [] Glass bottle(Type of cap)..... [] Can (Type of cap).....
 [] Aluminum foil/Retort pouch [] Plastic bottle type.....
 [] Plastic bag type [] Others(clarify).....

8. Net weight

9. Storage condition

- [] Chilling [] Freezing [] Keep under room temperature

10. Product shelf life.....

SignInformant
 ()

Conclusion (The informant fills a conclusion by himself)

.....

☐ Not yet to be classified

because.....

☐ Send a letter requesting for product classification ^[*]

☐ Others

^[*] Submit the letter to secretary general of Thai FDA at FDA office (Building 3, 2nd Floor, room 218)
 Please take note the submission no. after 1 week and follow up the result of submission at Tel : 02-590-7195

****This document is a preliminary food classification according to information as provided above.****

【參考資料】

1. 泰國 FDA 官網: http://www.fda.moph.go.th/Pages/HomeP_D2.aspx
2. 新南向食品產業拓展平台: <http://foodconnect.firdi.org.tw/>
3. Dietary supplements in Thailand, Euromonitor international, 2019.
4. Fortified/Functional Packaged Food in Thailand, Euromonitor international, 2019.
5. Vitamins in Thailand, Euromonitor international, 2019.
6. Herbal/Traditional products in Thailand, 2019.
7. Health&Beauty Specialist Retailers in Thailand, 2019.

