

ข้อกีดสิทธิ

1. เอสเตอร์ของกรดไขมันพอลิกลีเซอรอลมีลักษณะเฉพาะที่ว่าเมื่อถูกเติมในปริมาณร้อยละ 0.05 โดยมวลลงในน้ำมันปาล์มโอเลอินจากเนื้อปาล์มซึ่งมีค่าไอโอดีน 56.5 อุณหภูมิที่เริ่มตกผลึกของน้ำมันปาล์มโอเลอินจากเนื้อปาล์มจะถูกลดลง 1.5°C หรือมากกว่านั้น
- 5 2. เอสเตอร์ของกรดไขมันพอลิกลีเซอรอลตามข้อกีดสิทธิ 1 มีลักษณะเฉพาะที่ว่าเมื่อถูกเติมในปริมาณร้อยละ 0.05 โดยมวลของน้ำมันปาล์มโอเลอินจากเนื้อปาล์มซึ่งมีค่าไอโอดีน 59.3 จะไม่ปรากฏพิคในการตกผลึกของด้านที่มีอุณหภูมิสูงของน้ำมันปาล์มโอเลอินจากเนื้อปาล์ม
3. น้ำมันที่เป็นของเหลวที่รับประทานได้มีลักษณะเฉพาะที่ว่ามีเอสเตอร์ของกรดไขมันพอลิกลีเซอรอลตามข้อกีดสิทธิ 1 และ น้ำมันปาล์มโอเลอินจากเนื้อปาล์มซึ่งมีค่าไอโอดีน 56 ถึง 60
- 10 4. น้ำมันที่เป็นของเหลวที่รับประทานได้ในภาชนะโดยที่น้ำมันที่เป็นของเหลวที่รับประทานได้ตามข้อกีดสิทธิ 3 ถูกเติมลงในภาชนะโปร่งใส