ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်အစိုးရ
ကျန်းမာရေးဝန်ကြီးဌာန
အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန

အစားအသောက်အမျိုးအစားနှင့်အစားအသောက်အုပ်စုသတ်မှတ်ချက် (မူကြမ်း)

အသိပေးကြေညာချက်အမှတ် (၁ /၂၀၂၃)

အောက်ဖော်ပြပါ အသင့်ထုပ်ပိုးထားသောအစားအသောက်များအတွက် အစားအသောက်အမျိုးအစားနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုသတ်မှတ်ချက် (မူကြမ်း) နှင့်ပတ်သက်၍ သဘောထားမှတ်ချက်များ ပေးပို့နိုင်ပါကြောင်းနှင့် ပေးပို့လိုပါက fdafoodnpt@fda.gov.mm သို့ (၃၁-၃-၂၀၂၃) ရက်နေ့ထိ ပေးပို့နိုင်ပါသည်။

၁။ နိဒါန်း

အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာနသည် အမျိုးသားအစားအသောက်ဥပဒေပါ ပြဋ္ဌာန်းချက်များနှင့်အညီ နိုင်ငံတော်အတွင်း ထုတ်လုပ်၊ တင်သွင်း/တင်ပို့၊ ဖြန့်ဖြူး၊ ရောင်းချလျက်ရှိသောစားသောက်ကုန်များ၏ အစားအသောက်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးနှင့် အရည်အသွေးပြည့်မီရေးအတွက် ကြီးကြပ်ကွပ်ကဲမှုများကို စဉ်ဆက်မပြတ်ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။ ထိုသို့ဆောင်ရွက်ရာတွင် အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာနသို့ အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းထောက်ခံချက်နှင့် သွင်းကုန်ထောက်ခံချက်များ လျှောက်ထားလာသော အစားအသောက်လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်သူများအတွက် မိမိတို့လျှောက်ထားလိုသော အစားအသောက်အုပ်စု (သို့မဟုတ်) အစားအသောက်အမျိုးအစားများကို လွယ်ကူစွာ နားလည်သဘောပေါက်စေရေးနှင့် အစားအသောက်အမျိုးအစားသတ်မှတ်ချက်များ တပြေးညီဖြစ်စေရေး ဦးတည်ချက်ဖြင့် ဤသတ်မှတ်ချက်အား ထုတ်ပြန်ပါသည်။ ဤသတ်မှတ်ချက်သည် နိုင်ငံတကာ အစားအသောက်စံချိန်စံညွှန်းအဖွဲ့ဖြစ်သော Codex Alimentarius Commission အဖွဲ့အစည်းမှ သတ်မှတ်ထားသော အစားသောက်အုပ်စုသတ်မှတ်ချက်များကို တိုက်ရိုက်ဘာသာပြန်ဆိုထားခြင်းဖြစ်သည်။ CODEX STAN 192-1995 ၏ မူလအစားအသောက်အုပ်စု (၁၆) အား မိမိတို့နိုင်ငံနှင့်လိုက်လျောညီထွေဖြစ်စေရန် အစားအသောက်အုပ်စု (၁၈) ခုအဖြစ် ခွဲခြားထားပါသည်။

၂။ ရည်ရွယ်ချက်

(က) အစားအသောက်ကွင်းဆက်တစ်လျှောက်ရှိ အစားအသောက်အမျိုးအစားများနှင့် အသင့်ထုပ်ပိုးထားသော အစားအသောက်များ၏ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်ကို မှန်ကန်စွာခွဲခြားသိရှိနိုင်စေရန်၊

(ခ) အစားအသောက်ကွင်းဆက်တစ်လျှောက်ရှိ နှီးနွယ်ဌာနများအကြား အစားအသောက်အုပ်စု၊ အမျိုးအစားအလိုက် တာဝန်ယူဆောင်ရွက်မှု လျင်မြန်စေရန်၊

(ဂ) စားသုံးသူပြည်သူများအနေဖြင့် မိမိတို့ဝယ်ယူစားသုံးမည့် အသင့်ထုပ်ပိုးထားသော အစားအသောက်များ၏ သဘောသဘာဝကို နားလည်နိုင်စေရန်။

၃။ လွှမ်းခြုံခြင်း

ဤလုပ်ငန်းလမ်းညွှန်ချက်သည်အွန်လိုင်းမှအစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းထောက်ခံချက်နှင့်သွင်းကုန်ထောက်ခံချက်များကနဦးစိစစ်သူများ၊ အစားအသောက်လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်သူများနှင့် သက်ဆိုင်ရာနှီးနွယ်ဌာနများမှ အစားအသောက်စစ်ဆေးသူများအားလုံးအတွက် လက်စွဲဖြစ်သည်။ အစားအသောက်စိစစ်သူများအနေဖြင့်လည်း အစားအသောက်ပြုပြင်ထုတ်လုပ်သည့် နည်းစဉ်အဆင့်ဆင့်နှင့် ပါဝင်ပစ္စည်းများကိုကြည့်၍ အတည်ပြုရန်လိုအပ်ပါသည်။

၄။ သီးခြားဖော်ပြချက်

ဤလုပ်ငန်းလမ်းညွှန်ချက်ပါ ဥပမာများသည် အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန၊ အစားအသောက်ဌာနခွဲ၊ ပြည်တွင်းလုပ်ငန်းဌာနစိတ်သို့ လျှောက်ထားလာသော အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်း ထောက်ခံချက်ရရှိထားသည့် ပြည်တွင်းမှ ထုတ်လုပ်သော အသင့်ထုပ်ပိုးထားသော အစားအသောက်များကိုသာ ဖော်ပြထားခြင်းဖြစ်သည်။ အသင့်ထုပ်ပိုးထားသော အစားအသောက်များ၏ အမှတ်တံဆိပ်ပေါ်တွင် ရေးသားဖော်ပြမည့်အမည်နှင့် အဓိပ္ပာယ်ဖော်ပြချက်ကို ရည်ညွှန်းထားခြင်းမဟုတ်ပါ။

၅။ မှီငြမ်းကိုးကား

Codex Alimentarius Commission အဖွဲ့အစည်း၏ “General Standard for Food Additives” (CODEX STAN 192–1995) ၏ Part II (Food Category Descriptors) အား တိုက်ရိုက်မှီငြမ်း၍ ပညာရေးဝန်ကြီးဌာန၊ အဆင့်မြင့်ပညာဦးစီးဌာန၊ တက္ကသိုလ်ဘာသာပြန်နှင့် စာအုပ်ထုတ်ဝေရေးဌာနမှ ၂၀၁၉ ခုနှစ်၊ မေလတွင် ဒုတိယအကြိမ်ပြန်လည်တည်းဖြတ် ထုတ်ဝေသော “တက္ကသိုလ်ပညာရပ်ဝေါဟာရ များ” စာအုပ်မှ ဝေါဟာရများအတိုင်း ဘာသာရေးသားထားခြင်းဖြစ်သည်။

အုပ်စုအမှတ် (Category Number)	အစားအသောက်အုပ်စု (Food Category)	အဓိပ္ပာယ်ဖော်ပြချက် (Description)	ပြည်တွင်း-ထုတ်ကုန်ဥပမာ (Example from local product)
1.0	နို့နှင့်နို့ထွက်ပစ္စည်းများ၊ နို့နှင့် နို့အစားထိုးပစ္စည်းများ	- နို့ထုတ်လုပ်သောတိရစ္ဆာန်များ (ဥပမာ- နွား၊ သိုး၊ ဆိတ်၊ ကျွဲ) မှ ရရှိသော နို့နှင့်နို့ထွက်ပစ္စည်းများ အားလုံးပါဝင်သည်။ ယခုအစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်တွင် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.4) မှအပ အခြားနို့နှင့် နို့အစားထိုးပစ္စည်းများပါဝင်ပြီး သက်ဆိုင်ရာစံသတ်မှတ်ချက်များမှ ခွင့်ပြုထားသည့် အရသာထပ်မံထည့်သွင်းထားခြင်း၊ အသီးအနှံ၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းမဟုတ်သည့် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ ပါဝင်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ရောနှောထားခြင်းမရှိသည့် အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော နို့ထွက်ပစ္စည်းများပါဝင်သည်။ နို့အစားထိုးပစ္စည်းဆိုသည်မှာ နို့တွင်ပါဝင်သော အဆီ၏ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း (သို့မဟုတ်) အပြည့်အဝကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဆီ (သို့မဟုတ်) အဆီများနှင့် အစားထိုးထားသည့် ထွက်ကုန်ပစ္စည်းဖြစ်သည်။	-
1.1	နို့ရည်နှင့်နို့ထွက်ပစ္စည်းများ	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.2) တွင် ဖော်ပြထားသော အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော အချဉ်ဖောက်ထားသည့်နို့ထွက်ပစ္စည်းများနှင့် အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော ပျစ်ခဲအောင်ကျိုထားသည့် နို့ထွက်ပစ္စည်းများမှလွဲ၍ အခြားသော မလိုင်ပြည့်နို့၊ အဆီလျှော့ထားသောနို့၊ အဆီထုတ်နို့များမှ ထုတ်လုပ်သည့်	-

		အရသာထည့်သွင်းထားခြင်းမရှိသောနို့ရည်နှင့် အနံ့အရသာထည့်သွင်းထားသော နို့ရည်များပါဝင်သည်။ CODEX STAN (206–1999) တွင် ဖော်ပြထားသော နို့ရည်ဆိုသည်မှာ နို့များကို ပြုပြင်ခြင်းမှ ရရှိသော နို့ထွက်ပစ္စည်းများဖြစ်ပြီး အစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများနှင့် ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ရာတွင် လိုအပ်သည့် အခြားသောပစ္စည်းများပါနိုင်သည်။ CODEX STAN (206–1999) တွင် ဖော်ပြထားသော မကျိုချက်ထားသော နို့တွင် အစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများမပါဝင်ပါ။	
1.1.1	အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသောနို့ရည်	- နို့ထုတ်လုပ်သော တိရစ္ဆာန်များ (ဥပမာ–နွား၊ သိုး၊ ဆိတ်၊ ကျွဲ) မှ ရရှိသည့် အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသောနို့ရည်မှ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်သည်။ ၎င်းတွင် သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ခြင်း (Pasteurized)၊ အလွန်မြင့်မားသောအပူချိန်ဖြင့် ပိုးသတ်ခြင်း (UHT)၊ ပိုးသတ်ခြင်း (Sterilized)၊ တစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောမွှေထားခြင်း (homogenized) (သို့မဟုတ်) နို့ရည်တွင် အဆီထိန်းညှိခြင်းစသည့် နည်းပညာများဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့် နို့ရည်များ ပါဝင်သည်။ အဆီထုတ်နို့ရည်၊ တစ်ပိုင်းအဆီထုတ်နို့ရည်၊ အဆီလျှော့နို့ရည်နှင့် မလိုင်ပြည့်နို့ရည်တို့ ပါဝင်ပါသည်။	- Fresh Milk UHT Full Cream၊ Full Cream Milk (Sterilized)၊ Low Fat Milk၊ Milk Drink၊ Pasteurized Milk (Full Cream/ Low Fat/ Plain) ၊ Sterilized Fresh Milk၊ UHT Milk၊ နို့အေး၊ အသင့်သောက်နို့အေး၊ Sweetened Pasteurized Milk၊ Sterilized Milk (Sweetened Milk)
1.1.2	အရသာထည့်သွင်းထားခြင်းမရှိသော အခြားနို့ရည်	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.1) တွင် ဖော်ပြထားသော နို့ရည်၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.3) တွင် ဖော်ပြထားသော မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့ရည်၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.2) တွင် ဖော်ပြထားသော	-

	အမျိုးမျိုး	အချဉ်ဖောက်ခြင်းနှင့် ပျစ်ခဲအောင် ပြုလုပ်ထားသော (renneted) နို့ထွက်ပစ္စည်းများမှလွဲ၍ အရသာထည့်သွင်းထားခြင်းမရှိသော နို့ရည်အားလုံး ပါဝင်သည်။ ၎င်းတွင် နို့ကိုအခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အဖျော်ယမကာ (plain milk-based beverages)၊ လက်တို့(စ်) လျှော့ထားသော နို့ရည်၊ ပရိုတင်းဓာတ်ထိန်းညှိထားသော နို့ရည်၊ အနှံ့အရသာထည့်သွင်းထားခြင်းမရှိဘဲ ဗီတာမင်နှင့် သတ္ထုဓာတ်များ ထပ်ဖြည့်ထားသော နို့ရည်၊ ပေါင်းစပ်ဖွဲ့စည်းထားသော နို့ရည် (plain composite milks)၊ ပြန်လည်စုစည်းထားသော နို့ရည် (plain reconstituted fluid milks)၊ ပြန်လည် ပေါင်းစပ်ထားသော နို့ရည်များ (plain recombined fluid milks) ပါဝင်သည်။ ဤအစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်တွင် ပါဝင်သော နို့ရည်အမျိုးမျိုးတွင် အနှံ့အရသာ (သို့မဟုတ်) အနှံ့အရသာကိုဖြစ်စေသော ပါဝင်ပစ္စည်းများမပါရှိသော်လည်း နို့ထွက်ပစ္စည်းမဟုတ်သည့် အခြားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပါဝင်နိုင်ပါသည်။	
1.1.3	မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့ရည် (အရသာထည့် ထားခြင်း မရှိသော)	- မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့ရည်သည် ထောပတ်ချက်လုပ်ရာတွင် ကျန်ခဲ့သော အဆီမဲ့နို့ရည်ဖြစ်သည်။ မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့ရည်ကို အဆီထုတ်ထားသည့် နို့ရည်အား လက်တစ်အက်စစ်ဖြစ်ပေါ်စေသော ဘက်တီးရီးယားပိုး (သို့မဟုတ်) အနှံ့ဖြစ်ပေါ်စေသော ဘက်တီးရီးယားပိုးတို့ဖြင့် အချဉ်ဖောက်ခြင်း (သို့မဟုတ်) မွေးမြူထားသော သန့်စင်သည့် ဘက်တီးရီးယားပိုးများအား အပူပေးထားသော နို့ထဲသို့ ထည့်ခြင်းဖြင့် အချဉ်ဖောက်ခြင်းတို့မှ ရရှိသည်။ မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့ရည်သည် သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ထားခြင်း (pasteurized) (သို့မဟုတ်) ပိုးသတ်ထားခြင်း (sterilized)	-

		ဖြင့် ပြုလုပ်ထားနိုင်သည်။	
1.1.4	အနှံ့အရသာထည့်ထားသော နို့ရည်	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.1) တွင် ဖော်ပြထားသော ကိုကိုး (ကိုကိုး-သကြားအရော) မှလွဲ၍ အခြားသော အချဉ်ဖောက်ထားသော (သို့မဟုတ်) အချဉ်မဖောက်ထားသော နို့ကို အခြေခံ၍ အနှံ့အရသာ (သို့မဟုတ်) အနှံ့အရသာကိုဖြစ်စေသော ပါဝင်ပစ္စည်းများထည့်ထားသည့် အသင့်သောက်သုံးနိုင်သော အရည်နှင့် အရောအနှောများ အားလုံးပါဝင်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် ချောကလက်နို့ရည်၊ ချောကလက်မုယောအရည်၊ စတော်ဘယ်ရီအရသာဒိန်ချဉ်၊ လက်တစ်အက်စစ်ဘက်တီးရီးယား ပါဝင်သော ဒိန်ချဉ်၊ နို့ဓမ်းကြည်ရည် (whey) မှ ပြုလုပ်ထားသော အသင့်သောက်သုံးနိုင်သော အရည်နှင့် လက်စီ (နို့ကို လက်တစ်အက်စစ်အချဉ်ဖောက်ခြင်းမှ ရရှိသော ဒိန်ကို အမြှုပ် ဖြစ်အောင် လုပ်ခြင်းဖြင့်ရရှိသော အရည်နှင့် သကြား (သို့မဟုတ်) အချိုလွန် ကဲသော အရာများနှင့် ရောစပ်ထားသော အရည်) တို့ပါဝင်သည်။	Milk Drink (Durain Flavour/ Orange Flavour/ Strawberry Flavour)၊ Pasteurized Milk (Chocolate Flavour/ Strawberry Flavour)၊ Flavoured Milk (Pineapple/ Vanilla/ Banana), Sterilized Milk (Banana Flavour/ Chocolate Flavour/ Strawberry Flavour), Chocolate Malt Mixed Beverage, Chocolate Malt Milk, Enriched Malted Milk
1.2	အချဉ်ဖောက်ခြင်းနှင့် ပျစ်ခဲအောင် ပြုလုပ်ထားသော နို့ထွက်ပစ္စည်းများ (အရသာထည့်ထားခြင်း မရှိသော)	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.4) တွင် ဖော်ပြထားသော အစားအသောက်အမျိုးအစားများမှလွဲ၍ အဆီထုတ်နို့ရည်၊ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းအဆီထုတ်နို့ရည်၊ အဆီလျှော့နို့ရည်နှင့် မလိုင်ပြည့်နို့ရည်များကို အခြေခံထုတ်ထားသည့် အချဉ်ဖောက်ထားသော (သို့မဟုတ်) ပျစ်ခဲအောင် ပြုလုပ်ထားသော နို့ထွက်ပစ္စည်းများ အားလုံးပါဝင်သည်။ အနှံ့အရသာထည့်ထားသော အစားအသောက်အမျိုးအစားများမှာ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.4) ရှိ အဖျော်ယမကာများနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.7) ရှိ အချိုပွဲအုပ်စု	-

		တွင် ပါဝင်သည်။	
1.2.1	အချဉ်ဖောက်ထားသော နို့များ (အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော)	- အချဉ်ဖောက်ထားသော နို့၊ အက်ဆစ်ဖြင့် ပြုပြင်ထားသော နို့နှင့် ဘက်တီးရီးယားပိုးထည့်သွင်းထားသော နို့တို့ပါဝင်သည်။ အချဉ်ဖောက်ထားသော နို့ကို အသုံးပြု၍ ပြုလုပ်ထားသော အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသည့် ဒိန်ချဉ်နှင့် အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသည့် အသင့်သောက်သုံးသော နို့ဖြစ်ပြီး ၎င်းတွင် အရောင်၊ အနံ့၊ အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိပါ။ အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (1.2.1) အောက်တွင် အချဉ်ဖောက်ပြီးနောက် အပူပေးထားသော နို့ (သို့မဟုတ်) အပူမပေးသော နို့ဟူ၍ ထပ်မံခွဲခြားထားပါသည်။	-
1.2.1.1	အချဉ်ဖောက်ပြီးနောက် အပူမပေးသော နို့ (အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော)	- အချဉ်ဖောက်ထားသော နို့ကို အသုံးပြု၍ ပြုလုပ်ထားသည့် ဒိန်ချဉ်နှင့် အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသည့် အသင့်သောက်နို့ရည်များ ကဲ့သို့သော အရည်များနှင့် အရည်မဟုတ်သော အနံ့အရသာရောနှောခြင်းမရှိသည့် ထွက်ကုန်များ ပါဝင်ပါသည်။	- Plain Sweet Yoghurt, Drinking Yoghurt (Natural), Full Cream Yoghurt, Natural Yoghurt Low Fat, Original Flavour Yogurt, Yoghurt (Full Cream/ Low Fat/ Plain (Original)), Yoghurt (Low Fat & No added sugar), ဒိန်ချဉ်၊ နို့ချဉ် (Fermented milk)၊ နို့ဒိန်ချဉ်၊ Dragon Fruit Yogurt
1.2.1.2	အချဉ်ဖောက်ပြီး	- အချဉ်ဖောက်ပြီးနောက် ရရှိလာသည့်အရည်များကို အပူပေးသည် (ဥပမာ-	-

	နောက်အပူပေး ထားသော အရသာ ထည့်ထားခြင်း မရှိသည့် နို့	သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ပိုးသတ်ခြင်း) မှလွဲ၍ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.2.1.1) ရှိ အစားအသောက်အမျိုးအစားများနှင့် တူညီသည်။	
1.2.2	ပျစ်ခဲအောင် ပြုလုပ်ထားသော နို့ (အရသာထည့်ထားခြင်း မရှိသော)	– အင်ဇိုင်းဖြင့် ပျစ်ခဲအောင် ပြုလုပ်ထားသော အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသည့် ခဲနေသော နို့ဖြစ်သည်။ ၎င်းတွင် အချဉ်ဖောက်ထားသော နို့ပါဝင်သည်။ အရသာထည့်ထားပြီး ပျစ်ခဲအောင်ပြုလုပ်ထားသည့် နို့ထွက်ကုန်များကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.7) အောက်တွင် တွေ့နိုင်သည်။	– Similar to 1.2.1. According to process (ထုတ်လုပ်မှု နည်းစဉ်အားကြည့်ခွဲခြားရမည်)
1.3	နို့ဆီနှင့် နို့ဆီအစားထိုးပစ္စည်းများ (အရသာထည့်သွင်းထားခြင်း မရှိသော)	– အရသာထည့်သွင်းထားခြင်းမရှိသော နို့ဆီ၊ ချိုအောင်ပြုလုပ်ထားသော နို့ဆီ၊ နို့စိမ်း (Evaporated milk) နှင့် ၎င်းတို့အား အစားထိုးထားသည့် ပစ္စည်းများ ပါဝင်သည်။ (အဖျော်ယမကာ ဖြူအောင်ထည့်သော ပစ္စည်းများ (Beverage whitener) လည်း ပါဝင်သည်။) အဆီထုတ်နို့ရည်၊ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း အဆီထုတ်နို့ရည်၊ အဆီလျှော့နို့ရည်၊ မလိုင်ပြည့်နို့ရည်မှ ထုတ်လုပ် သော ထုတ်ကုန်များ၊ ဟင်းရွက်အဆီနှင့်အဆီထုတ်ထားသော နို့စိမ်းအရော၊ ဟင်းရွက်အဆီနှင့် အဆီထုတ်ထားသော နို့ဆီအရောတို့ ပါဝင်သည်။	–
1.3.1	နို့ဆီ (အရသာထည့်ထားခြင်း မရှိသော)	– နို့ထဲမှ ရေကို တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းဖယ်ထုတ်ပြီး သကြားထည့်ခြင်းအားဖြင့် ရရှိသည်။ နို့ကို အပူပေးပြီး ရေကို ဖယ်ထုတ်ခြင်းအားဖြင့် နို့စိမ်းကို ရရှိသည်။ ရေတစ်စိတ်တစ်ပိုင်းဖယ်ထုတ်ထားသော နို့၊ နို့စိမ်း၊ နို့ဆီနှင့် ကိုအား (Khoa) (နွားနို့ (သို့မဟုတ်) ကျွဲနို့ကို ဆူပွက်စေ၍ ပျစ်အောင်ပြုလုပ်ထားသည့်ပစ္စည်း)	– Condensed Milk, Evaporated Milk, Sweetened Condensed Milk Creamer, နို့ဆီ

		တို့ပါဝင်သည်။	
1.3.2	အဖျော်ယမကာ ဖြူအောင် ထည့်သော ပစ္စည်းများ	- ကော်ဖီနှင့် လက်ဖက်ရည်ကဲ့သို့သော အဖျော်ယမကာများတွင် အသုံးပြုရန် အတွက် ရေတွင် နို့သကြား (Lactose) (သို့မဟုတ်) ဟင်းသီးဟင်းရွက် ပရိတင်း၊ နို့ပရိတင်းနှင့်အတူ ဟင်းရွက်အဆီနှင့် ရေတို့ကို တစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှောပေါင်းစပ်ထားသည့် နို့ (Emulsion) (သို့မဟုတ်) မလိုင်အစားထိုး ပစ္စည်းတို့ ပါဝင်သည်။ အထက်ပါထွက်ကုန်ပစ္စည်းများနှင့် အမျိုးစားတူ အမှုန့် ပုံစံဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသော ပစ္စည်းလည်းပါဝင်သည်။ ဟင်းရွက်အဆီနှင့် အဆီထုတ်ထားသော နို့စိမ်းအရော၊ ဟင်းရွက်အဆီနှင့် အဆီထုတ်ထားသော နို့ဆီအရောနှင့် နို့ဆီအစားထိုးပစ္စည်းတို့ပါဝင်သည်။	- Evaporated Filled Milk (ဗူးနို့ဆီ)၊ Sweetened Beverage Creamer, Sweetened Condensed Filled Milk
1.4	အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော မလိုင်နှင့်အလားတူ ပစ္စည်း	- မလိုင်ဆိုသည်မှာ နို့ထွက်ပစ္စည်းအရည်တစ်မျိုးဖြစ်ပြီး နို့နှင့် ယှဉ်လျှင် အဆီပိုမိုပါဝင်သည်။ ၎င်းတွင် အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော မလိုင်အရည်၊ မလိုင်ရည်အကျဲ၊ မလိုင်ရည်အပျစ်နှင့် မလိုင်အစားထိုးပစ္စည်းများ အားလုံး ပါဝင်သည်။ အနှံ့အရသာထည့်ထားသော မလိုင်များကို အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (1.1.4) အဖျော်ယမာနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.7) အချိုပွဲများတွင် တွေ့နိုင်သည်။	- Creamer, Coffee Creamer
1.4.1	သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ထားသော မလိုင်	- မလိုင်ကို သင့်လျော်သော အပူချိန်ဖြင့် ပိုးသတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ထားသော နို့မှ ပြုလုပ်ထားသည်။ ၎င်းတွင် နို့မလိုင်နှင့် နို့တစ်ဝက်မလိုင်တစ်ဝက်ပါဝင်သည့် အစားအသောက် အမျိုးအစားများလည်း ပါဝင်သည်။	-

1.4.2	ပိုးသတ်ခြင်းနှင့် အလွန်မြင့်မားသော အပူချိန်ဖြင့် ပိုးသတ်ထားသော မလိုင် (UHT)၊ အမြှုပ်ပွအောင်ခလောက်ရန် မလိုင် (Whipping cream)နှင့် အမြှုပ်ပွအောင် ခလောက်ထားသောမလိုင် (Whipped cream) နှင့် အဆီလျော့ထားသော မလိုင်များ (အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော)	– သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ထားခြင်းထက်ပို၍ အပူလွန်ပိုးသတ်ထားသော (higher heat-treatment) အဆီပါဝင်သည့် မလိုင်များ ပါဝင်သည်။ ထို့ပြင်သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ထားပြီး အဆီပါဝင်မှုနည်းသော မလိုင်များအပြင် အမြှုပ်ပွအောင်ခလောက်ရန် မလိုင် (Whipping cream)နှင့် အမြှုပ်ပွအောင်ခလောက်ထားသော မလိုင်များ (Whipped cream) လည်း ပါဝင်သည်။ ပိုးသတ်ထားသော မလိုင်ဆိုသည်မှာ သင့်လျော်သော အပူပေးမှုပြုလုပ်ပြီးမှသာ စားသုံးသူထံသို့ ရောင်းချမည့် ထည့်စရာဘူး၊ ပုလင်းအတွင်းထည့်၍ သင့်လျော်သော အပူချိန်ဖြင့် ပိုးသတ်ထားသော မလိုင်ဖြစ်ပါသည်။ အလွန်မြင့်မားသော အပူချိန်ဖြင့်ပိုးသတ်ထားသော (UHT) (သို့မဟုတ်) အပူလွန်ပိုးသတ်ထားသော မလိုင်ဆိုသည်မှာ သင့်လျော်သော အပူပေးခြင်းဖြင့် စဉ်ဆက်မပြတ်ပိုးသတ်၍ ပိုးမရှိသော အခြေအနေဖြင့် စနစ်တကျထုပ်ပိုး (aseptically packaged) ထားသည့် မလိုင်ဖြစ်သည်။ မလိုင်များကို ဖိအားဖြင့်လည်း ထုပ်ပိုးနိုင်သည် (အမြှုပ်ပွအောင် ခလောက်ထားသော မလိုင်)။ အမြှုပ်ပွအောင် ခလောက်ရန်မလိုင် (Whipping cream) နှင့် အမြှုပ်ပွအောင် ခလောက်ထားသော မလိုင် (Whipped cream)၊ အဆီများသော မလိုင် (Heavy cram)၊ အမြှုပ်ထအောင်ခလောက်ပြီး ပိုးသတ်ထားသော မလိုင်၊ မုန့်ပေါ်နှင့် မုန့်အတွင်းတွင် ထည့်ရန် အသုံးပြုသည့် အမြှုပ်ထအောင် ခလောက်ထားသည့် မလိုင်များပါဝင်သည်။ နို့အဆီနေရာတွင် အခြားအဆီများကို တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း (သို့မဟုတ်) အားလုံးအစားထိုးထားသည့် မလိုင် (သို့မဟုတ်) မုန့်အပေါ်တွင် အသုံးပြုထားသည့် ပစ္စည်း	–

		သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.4.4) (မလိုင်၊ မလိုင်အစားထိုးပစ္စည်းများ) အောက်တွင် ပါဝင်သည်။	
1.4.3	မလိုင်အပျစ်/ မလိုင်ခဲ	- နို့ကိုခဲစေသော အင်ဇိုင်းဖြင့် ပျစ်ခဲအောင် ပြုလုပ်ထားသော စေးပျစ်သည့် မလိုင်ကို ခေါ်သည်။ မလိုင်ချဉ်လည်း ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.3) ရှိ မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့တွင် ဖော်ပြထားသကဲ့သို့ မလိုင်ကို လက်တစ်အက်စစ်ဖြင့် အချဉ်ဖောက်ခြင်းမှရရှိသည်။	-
1.4.4	မလိုင်အစားထိုး ပစ္စည်းများ	- မလိုင်အစားထိုးပစ္စည်းတွင် ဟင်းရွက်အဆီနှင့် ရေတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှောပေါင်းစပ်ထားပြီး အရည်ပုံစံ (သို့မဟုတ်) အမှုန့်ပုံစံဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.3.2) ရှိ အဖျော်ယမကာ ဖြူအောင်ထည့်သည့်ပစ္စည်းကဲ့သို့ အသုံးပြုနိုင်သည်။ မုန့်အပေါ်တွင် အသုံးပြုသည့် အမြှုပ်ပွအောင်ခလောက်ထားသော မလိုင်နှင့် မလိုင်ချဉ် အစားထိုးပစ္စည်းများပါဝင်သည်။	-
1.5	နို့မှုန့်၊ မလိုင်အမှုန့် နှင့် ၎င်းတို့ကို အစားထိုးသော အမှုန့်များ (အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော)	- အနံ့အရသာရောနှောထားခြင်းမရှိသော နို့မှုန့်များ၊ မလိုင်နို့မှုန့် (သို့မဟုတ်) အဆိုပါပစ္စည်းနှစ်မျိုးပေါင်းစပ်ထားသော အမှုန့်များနှင့် ၎င်းတို့ကို အစားထိုးသော အမှုန့်များ ပါဝင်သည်။ အဆီလျှော့နို့၊ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းအဆီလျှော့ထားသည့်နို့၊ အဆီထုတ်ထားသည့် နို့နှင့် မလိုင်ပြည့်နို့များကို အခြေခံထားသည့် ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။	-
1.5.1	နို့မှုန့်နှင့် မလိုင်အမှုန့် (အရသာထည့်ထားခြင်း	- နို့ (သို့မဟုတ်) မလိုင်တို့မှ ရေကို တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း ဖယ်ထုတ်ထားပြီး အမှုန့်အနေဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော နို့ထွက်ပစ္စည်းဖြစ်သည်။ ကေစင်းဓာတ် (Casein) နှင့် ကေစင်းနိုတ် (Cadeinates) တို့ ပါဝင်သည်။	- Full Cream Milk Powder, Full Cream Milk Powder (Sugar Added), Full Cream Milk Powder

	မရှိသော)		with Omega 3, Full Cream Sweetened Milk Powder, Milk Powder (Sweetened Full cream Milk Powder), Whole Milk Powder, Whole Sweet milk Powder, Sweetened whole milk powder, Sweetened Milk Powder, Milk Powder (added Non–Dairy Creamer), Sweetened Milk Powder (Fortified with Vitamins & Added Non–Dairy Cream), Skim Milk Powder with added sugar, Skimmed Milk Powder, 100% Skimmed Milk Powder, 3 in 1 Full Cream Milk Powder Mix, Instant Full Cream Milk Powder
1.5.2	နို့နှင့် မလိုင်အမှုန့်တို့ကို အစားထိုး	– ရေနှင့် အဆီတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောစပ်ထားပြီး အခြောက်ခံထုတ်လုပ်ထားသည့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.3.2) ရှိ အဖျော်ယမကာ	– Non–Dairy Creamer & Sugar Mix, Non–DairyCreamer

	ပစ္စည်းများ	ဖြူအောင်ထည့်သည့်ပစ္စည်းများကဲ့သို့ အသုံးပြုနိုင်သော ပစ္စည်းများဖြစ်သည်။ ဥပမာ- မလိုင်မှုန့်အတုနှင့် အဆီထုတ်နို့နှင့် ဟင်းရွက်အဆီတို့ကို ရောနှောထားပြီး အမှုန့်ပုံစံပြုလုပ်ထားသော ပစ္စည်းများပါဝင်သည်။	
1.6	ဒိန်ခဲနှင့် ဒိန်ခဲအစားထိုးပစ္စည်းများ	- ဒိန်ခဲနှင့် ဒိန်ခဲအစားထိုးပစ္စည်းဆိုသည်မှာ ရေနှင့် အဆီ ပါဝင်ပြီးခဲထားသော နို့ပရိုတင်းပုံစံထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ဒိန်ခဲထွက်ကုန်များဖြစ်သော်လည်း အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.6.2) ရှိ ဒိန်ခဲဆော့ (Cheese-sausce)၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (15.1) ရှိ ဒိန်ခဲအရသာရှိသော သွားရည်စာမုန့်များ (cheese-flavoured snacks) နှင့် ဒိန်ခဲကို ပါဝင်ပစ္စည်းတစ်ခုအနေဖြင့် ရောနှောထုတ်လုပ်ထားသော အစားအသောက်များ (ဥပမာ- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (16.0) ရှိ အသင့်စားသုံးရန် ပြင်ဆင်ထားသော macaroni နှင့် ဒိန်ခဲ) တို့ကို သီးခြားအုပ်စုအဖြစ် ခွဲခြား၍ သတ်မှတ်ထားပါသည်။	-
1.6.1	လတ်ဆတ်သော ဒိန်ခဲ/ မရင့်မှည့်သေးသော ဒိန်ခဲများ (unripened cheese)	- ထုတ်လုပ်ပြီး များမကြာမီအချိန်တွင် အသင့်စားသုံးနိုင်သော လတ်ဆတ်သည့် ဒိန်ခဲဖြစ်ပါသည်။ (ဥပမာအားဖြင့် မလိုင်ထုတ်ပြီး နူးညံ့၍ ချဉ်သော အရသာရှိသည့် ဒိန်ခဲအပျော့ (cottage cheese)၊ မျက်နှာပြင်၌ မလိုင်ဖုံးအုပ်ထားသော မလိုင်ပြည့်ဒိန်ခဲအပျော့ (creamed cottage cheese)၊ ဒိန်ခဲအပျော့ကဲ့သို့ ပေါင်မုန့်တွင် သုတ်စားနိုင်သော မလိုင်ဒိန်ခဲ (cream cheese)၊ အီတလီကျွဲနို့မှ ပြုလုပ်ထားသော ဒိန်ခဲ (mozzarella) နှင့် အီတလီနွားနို့မှ ပြုလုပ်ထားသော ဒိန်ခဲ (scamorza) တို့ပါဝင်သည်။) ဒိန်ခဲအပျော့တစ်ခုလုံးနှင့် ဒိန်ခဲအပျော့အခွံများလည်း ပါဝင်သည်။ ဒိန်ခဲအပျော့/ မရင့်မှည့်	-

		သော ဒိန်ခဲထွက်ကုန်အများစုသည် အရသာထည့်ထားခြင်းမရှိသော ဒိန်ခဲအပျော့များဖြစ်သော်လည်း မလိုင်ထုတ်ပြီးနှုးညံ့၍ ချဉ်သောအရသာရှိသည့် ဒိန်ခဲအပျော့နှင့် မလိုင်ဒိန်ခဲများကို အနံ့အရသာထည့်၍သော်လည်းကောင်း၊ သစ်သီး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ အသားများ ပေါင်းစပ်၍သော်လည်းကောင်း ထုတ်လုပ်နိုင်သည်။ အဆီဓာတ်ပါဝင်မှုများသော ဒိန်ခဲအမာ/ ရင့်မှည့်သော ဒိန်ခဲသည် ဤအစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်တွင် မပါဝင်ပါ။	
1.6.2	ဒိန်ခဲအမာများ/ ရင့်မှည့်သော ဒိန်ခဲ (ripened cheese)	- ထုတ်လုပ်ပြီးစတွင် စားသုံးရန်မသင့်သေးပဲ အပူချိန်နှင့်အချိန်တစ်ခု သတ်မှတ်၍ ဇီဝဓာတုနှင့် ရူပဆိုင်ရာပြောင်းလဲမှုများဖြစ်ပေါ်စေပြီး အထူးပြုလုပ်ထားသည့် ဒိန်ခဲများဖြစ်သည်။ မို့နှင့် မျက်နှာပြင်မာအောင် (ရင့်မှည့်အောင်) ပြုလုပ်ထားသော ဒိန်ခဲအမာများအတွက် ဒိန်ခဲ၏ အတွင်းသား (သို့မဟုတ်) မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် သိသာထင်ရှားသော မို့များ ပေါက်ပွားစေပြီး မာအောင် (ရင့်မှည့်အောင်) ပြုလုပ်ထားသော ဒိန်ခဲများဖြစ်သည်။ အကာမပါဘဲ အဖြူရောင်မှ အဝါရောင်၊ မပျော့မမာမှ အပျော့အနေအထားဖြင့် ဆားရည်စိမ်ထားသော ဒိန်ခဲများလည်းပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ဒိန်ခဲအမာများကို အနံ့ပြင်းသော ပြင်သစ်ဒိန်ခဲပျော့ (camembert) ကဲ့သို့ အပျော့ပုံစံ၊ အရသာစူးရှခြင်းမရှိသည့် ဒိန်ခဲ (gouda) နှင့် မမာမပျော့သော ဒိန်ခဲ (edam) ကဲ့သို့ အခဲပုံစံ၊ အဝါရောင်ဒိန်ခဲမာ (cheddar) ကဲ့သို့ အမာ ပုံစံများဖြင့် တွေ့ နိုင်သည်။	
1.6.2.1	အကာပါဝင်သော ဒိန်ခဲအမာ/ အကာပါဝင်သော ရင့်မှည့်	- မို့ဖြင့် မျက်နှာပြင်မာအောင် (ရင့်မှည့်အောင်) ပြုလုပ်ထားသော ဒိန်ခဲအပါအဝင် ဒိန်ခဲအမာများဖြစ်ပြီး ၎င်းတွင် အကာပါရှိသော (သို့မဟုတ်) လှီးဖြတ်ထားသော၊ မွထားသော/ အမျှင်ပြုလုပ်ထားသော (shredded)၊ ခြစ်	-

	သော ဒိန်ခဲ (Ripened cheese, includes rind)	ထားသော (သို့မဟုတ်) အချဉ်ပုံစံပြုလုပ်ထားသော ဒိန်ခဲများလည်း ပါဝင်သည်။ (ဥပမာ– စား၍ရသော penicillin မှိုဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဒိန်ခဲ (blue cheese)၊ နွားနို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ပြင်သစ်ဒိန်ခဲ (brie)၊ နွားနို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော နယ်သာလန်ဒိန်ခဲအဝိုင်းတုံး (gouda)၊ နွားနို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဒိန်းမတ်ဒိန်ခဲ (havarti)၊ လှီးဖြတ်ရန်ခက်ခဲပြီး ခြစ်ယူစားသုံးရသောဒိန်ခဲ (hard grating cheese)၊ အလယ်တွင် အပေါက်ကလေးများပါသော ဆွစ်ဇလန်ဒိန်ခဲ (Swiss cheese) တို့ဖြစ်သည်။)	
1.6.2.2	ဒိန်ခဲအမာ၏အကာ/ရင့်မှည့်သောဒိန်ခဲ၏အကာ (Rind of ripened cheese)	– ဒိန်ခဲ၏ အပြင်အကာကိုသာ ရည်ညွှန်းသည်။ ဒိန်ခဲ၏ အပြင်အကာဆိုသည်မှာ မူလအတွင်းပိုင်းနှင့် ဖွဲ့စည်းပုံအတူတူပင်ဖြစ်သော်လည်း ဆားရည်စိမ်ပြီး ရင့်မှည့်လာပြီးနောက် ခြောက်သွေ့မာကြောသွားသည့် အပြင်ပိုင်းအကာဖြစ်သည်။	–
1.6.2.3	ဒိန်ခဲမှုန့်(ဥပမာ–ပြန်လည် စုစည်း၍ ဒိန်ခဲဆော့ပြုလုပ်ရန်)	– ဒိန်ခဲအမျိုးမျိုးမှ ရေထုတ်ထားပြီး ရရှိသော ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းများဖြစ်သည့် မွထားသော၊ ခြစ်ထားသောဒိန်ခဲ၊ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.6.2.1) ရှိ ဒိန်ခဲအမျိုးမျိုးနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.6.4) ရှိ ပြုပြင်ထားသော ဒိန်ခဲများ) မပါရှိပါ။ ၎င်းတို့ကို နွားနို့ (သို့မဟုတ်) ရေနှင့် ရောနှော၍ ဆော့ထုတ်လုပ်ရန် (သို့မဟုတ်) ပါဝင်ပစ္စည်းတစ်ခုအဖြစ် အသုံးပြုရန် ရည်ရွယ်သည်။ (ဥပမာ– ဒိန်ခဲအမှုန့်အား အီတလီခေါက်ဆွဲအပွများ (macroni) နှင့်အတူ ချက်ပြုတ်ခြင်း၊ နွားနို့နှင့် ထောပတ်ကိုရောနှော၍ macroni ပြုလုပ်ခြင်း၊ ဒိန်ခဲအမှုန့်နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ရော၍ ချက်ပြုတ်ခြင်း (cheese casserole) များလည်း ပါဝင်သည်။) Spray dried နည်းစနစ်ဖြင့် အမှုန့်ပြု	–

		လုပ်ထားသော ဒိန်ခဲအမှုန့်များလည်း ပါဝင်ပါသည်။	
1.6.3	နို့ဓမ်းကြည်ဒိန်ခဲ (Whey cheese)	– နို့နှင့်နို့ထွက်ပစ္စည်းများအား ရောနှောခြင်း (သို့မဟုတ်) ရောနှောခြင်း မပြုဘဲ အနှစ်ကျအောင်ပြုလုပ်ပြီး ပုံစံသွင်းထားသော အမာ (သို့မဟုတ်) မပျော့မမာထုတ်ကုန်ပစ္စည်းများဖြစ်သည်။ ဒိန်ခဲတစ်ခုလုံးနှင့် ဒိန်ခဲအကာများလည်း ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.6.6) ရှိ နို့ဓမ်းကြည် ပရိုတင်း ဒိန်ခဲ (whey protein cheese) များနှင့် ကွဲပြားခြားနားသည်။	–
1.6.4	ပြုပြင်ထားသော ဒိန်ခဲ	– ဒိန်ခဲများအား အရည်ပျော်ပြုလုပ်ခြင်းနှင့် တစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှောခြင်းမှ ရရှိပြီး သက်တမ်းကြာရှည်ခံအောင် ပြုပြင်ထားသော ဒိန်ခဲများဖြစ်သည်။ နို့အဆီ၊ နို့ပရိုတင်း၊ နို့မှုန့်နှင့် ရေတို့ကို မတူညီသော ပမာဏများဖြင့် အပူပေးပြီး တစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောခြင်းမှရရှိသည်။ ၎င်းထွက်ကုန်များတွင် အခြားသော အသီးအနှံ၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက် (သို့မဟုတ်) အသားများနှင့် အနုံအရသာများစသည့် ပါဝင်ပစ္စည်းများ ရောနှောပေါင်းစပ်၍ ပြုပြင်ထားသော ဒိန်ခဲများလည်း ပါဝင်နိုင်သည်။ ထွက်ကုန်များအား ဒိန်ခဲအချပ်များအဖြစ်သော်လည်းကောင်း၊ ဒိန်ခဲအပိုင်းအစများအဖြစ်သော်လည်းကောင်း၊ ပေါင်မုန့်၌ သုတ်စားနိုင်သော ဒိန်ခဲအဖြစ်သော်လည်းကောင်း တွေ့နိုင်သည်။ ပြုပြင်ထားသော ဒိန်ခဲဟုဆိုရာတွင် လှီးဖြတ်ထားခြင်း၊ မွှေခြင်း၊ အမျှင်ပြုလုပ်ထားခြင်း၊ ခြစ်ထားခြင်းများမပါဝင်ဘဲ ထိုသို့ပြုပြင် ထားသော ဒိန်ခဲများသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.6.2) (Ripened cheese) တွင် ပါဝင်သည်။	

1.6.4.1	ပြုပြင်ထားသော အရသာထည့်သွင်းထားခြင်းမရှိသည့် ဒိန်ခဲများ	- အနှံ့အရသာ၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်၊ သစ်သီး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက် (သို့မဟုတ်) အသားများ မပါဝင်သော ဒိန်ခဲထုတ်ကုန်များဖြစ်သည်။ (ဥပမာ-ပေါင်မုန့် (သို့မဟုတ်) ဟမ်ဘာဂါတို့တွင် ညှပ်၍စားသော (American Cheese) ဒိန်ခဲ အပြား/ ဒိန်ခဲအချပ်၊ Ricotta နှင့် ဆင်တူသည့် လက်တင် ဒိန်ခဲ (requeson))	- Process Cheese (Block), Process Cheese (Dice), Process Cheese (Stick), Process Cheese (Slice)
1.6.4.2	သစ်သီး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်နှင့် အသားများ ပါဝင်ပြီး အနှံ့ အရသာရှိသော ဒိန်ခဲ	- အနှံ့အရသာ၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်၊ သစ်သီး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက် (သို့မဟုတ်) အသားများပါဝင်သည့် ဒိန်ခဲထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ (ဥပမာ- ဟင်းသီးဟင်း ရွက်ပါဝင်သော ဒိန်ခဲများ (neufchatel cheese spread with vegetables)၊ ငရုတ်ကောင်းကဲသော ဒိန်ခဲ (pepper jack cheese) ၊ ဝိုင်နှင့်အတူ ပြုလုပ် ထားသော ဒိန်ခဲအမာများ (cheddar cheese spread with wine) နှင့် ဒိန်ခဲလုံးများ (cheese balls) ပါဝင်သည်။) cheese balls တွင် အခွံမာသီး များ၏ အစေ့အဆံများ၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် (သို့မဟုတ်) ဆေးဖက်ဝင် အပင်များလည်း ပါဝင်နိုင်သည်။	
1.6.5	ဒိန်ခဲနှင့် ဒိန်ခဲအစားထိုးပစ္စည်းများ	- ဒိန်ခဲနှင့် ဆင်တူသော်လည်း နို့အဆီကို အခြားအဆီများဖြင့် တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း (သို့မဟုတ်) အပြည့်အဝအစားထိုးထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ တုပထားသော ဒိန်ခဲ/ ဒိန်ခဲအရောအနှောများ/ ဒိန်ခဲအမှုန့်များ ပါဝင်သည်။	-
1.6.6	နို့ဓမ်းကြည် ပရိတင်း ဒိန်ခဲ	- နို့မှ နို့ဓမ်းကို ထုတ်ယူပြီးရရှိသော ပရိတင်းပါသည့် ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းဖြစ်သည်။ နိုဓမ်းကြည်ပရိတင်းကို ခဲစေဖြင်းဖြင့် ထုတ်လုပ်သည်။ ဥပမာ- ပရိတင်းပါသော အီတလီနို့ဓမ်းကြည်ဒိန်ခဲ (Ricotta) ဖြစ်သည်။ အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (1.6.3) ရှိ နို့ဓမ်းကြည်ဒိန်ခဲများနှင့် မတူညီပါ။	-

1.7	နို့ကို အခြေခံ၍ ပြုလုပ်ထားသော အချို ပွဲများ (ဥပမာ- ပူတင်း၊ သစ်သီး (သို့မဟုတ်) အနုံ့ အရသာထည့်ထားသော ဒိန်ချဉ်)	- အသင့်စားသုံးနိုင်သော အနုံ့အရသာထည့်ထားသည့် နို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော အချိုပွဲများ၊ အချိုပွဲအရောများ ပါဝင်သည်။ အေးခဲထားသော နို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့် မုန့်အချိုများနှင့် နို့အခြေခံထုတ်လုပ်ထားသော မုန့်များတွင် အစာသွတ်ထည့်သွင်းမည့် ပစ္စည်းများပါဝင်သည်။ အချဉ်ဖောက်ပြီး နောက်အပူပေး၍ဖြစ်စေ၊ အပူမပေး၍ဖြစ်စေ အနုံ့အရသာထည့်ထားသော ဒိန်ချဉ် ပါဝင်သည်။ အခြားသော ဥပမာများမှာ- ရေခဲမုန့် (မလိုင်ပြည့် နို့၊ အဆီလျှော့နို့ထွက်ကုန်များ၊ မလိုင် (သို့မဟုတ်) ထောပတ်၊ သကြား၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဆီ၊ ဥအမျိုးအမျိုးနှင့် သစ်သီး၊ ကိုကိုးမှုန့် (သို့မဟုတ်) ကော်ဖီများ ပါဝင်သည့် အေးခဲထားသော အချိုပွဲများ)၊ နို့အေး (ရေခဲမုန့်နှင့် ဆင်တူပြီး မလိုင်ပြည့် (သို့မဟုတ်) အဆီထုတ်နို့ ပါဝင်မှုပမာဏကို လျှော့ချထားသော (သို့မဟုတ်) အဆီမပါဝင်သော နို့မှ ပြုလုပ်ထားသော ထုတ်ကုန်)၊ နို့ဂျယ်လီ၊ အနုံ့အရသာထည့်ထားသော အေးခဲဒိန်ချဉ်၊ ပူတင်းကဲ့သို့ နို့ခဲ (junket)၊ ကပ်စေးနကဲ့သို့ နို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့် စပိန်အချိုပွဲ (dulce de leche)၊ သကြားညှိဖြင့် ပြုလုပ်သော ထောပတ်ပူတင်း (butter scotch pudding) နှင့် ချောကလက်မုစ် (chocolate mousse) တို့ ဖြစ်သည်။ နွားနို့ (သို့မဟုတ်) ကျွဲနို့များကို အပူပေး၍ အနုံ့အရသာ၊ အရောင်၊ သကြားစသည့် အစား အသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ ရောနှောထားသည့် အိန္ဒိယရိုးရာအချိုပွဲ များလည်း ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (3.0) တွင် ပါဝင် သော ရေကို အခြေခံပြီး နို့ထွက်ပစ္စည်းမပါဝင်သည့် ထွက်ကုန်များ (စားသုံး နိုင်သော ရေခဲ၊ ရေဆူအချိုရည်ဖျော်မှုန့် (sherbet)	- ငှက်ပျောပူတင်း၊ ရွှေဖရုံသီးပူတင်း၊ ကွေကာပူတင်း၊ ကော်ဖီဂျယ်လီပူတင်း၊ ချောကလက်ဂျယ်လီပူတင်း၊ စပါယ်ရှယ်ပန်းသီးဂျယ်လီပူတင်း၊ မလိုင်ထောပတ်ထိုးမုန့်၊ သီးစုံမလိုင်ထောပတ်ထိုးမုန့်၊ စပါယ်ရှယ်မလိုင်ဆိမ့်ထိုးမုန့်၊ သီဟိုဠ်မလိုင်ဆိမ့်ထိုးမုန့်၊ နံကထိုင်၊ မလိုင်ကရေကရာ၊ စပါယ်ရှယ်အုန်းမလိုင်၊ စပါယ်ရှယ်ချောကလက်အုန်းမလိုင်၊ Caramel Custard Pudding, Drinking Yoghurt (Banana/ Blueberry/ Vanilla Flavour), Low Fat Yoghurt (Vanilla/ Strawberry), Milk Strawberry Yogurt, Natural Yoghurt (Banana/ Mango/ Vanilla/ wild Strawberry), Yogurt (Aloe Honey/ Orange Clove/ Passion/ Strawberry/

		နို့ထွက်ပစ္စည်းမပါသည့် သစ်သီးရေခဲမုန့် (sorbet) များနှင့် မတူညီပါ။ ဤအစားအသောက်အုပ်စု အမှတ် (1.7) တွင် နို့ကို အခြေခံ၍ပြုလုပ်ထားသော အစားအသောက်များ သာ ပါဝင်ပါသည်။	Tropical Pineapple/ Vanilla Beans/ Dragon/ Ginger Root), Yoghurt with Nata de coco, စတော်ဘယ်ရီအရသာနို့ချဉ်၊ ဒိန်ချဉ် (စတော်ဘယ်ရီ)၊ စပါယ်ရှယ် နို့အေး ချောင်း(လိမ္မော်)၊ ဒိန်ချဉ်အရသာ ရေခဲမုန့်၊ Custard- Caramel Custard (ပူတင်း)
1.8	နို့ဓမ်းကြည်နှင့် နို့ဓမ်းထွက်ကုန်များ	- အရည်နှင့် အမှုန့်ပုံစံဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော နို့ဓမ်းကြည် အခြေခံထွက်ကုန် အမျိုးမျိုးပါဝင်သည်။	-
1.8.1	နို့ဓမ်းကြည်အရည်နှင့် နို့ဓမ်းကြည် ထွက်ကုန်များ (နို့ဓမ်းကြည်ဒိန်ခဲ မပါ ဝင်ပါ)	- နို့ဓမ်းကြည်ဆိုသည်မှာ ဒိန်ခဲ၊ ကေစင်းဓာတ် (Casein) (သို့မဟုတ်) အလားတူ စားသောက်ကုန်များ ထုတ်လုပ်ရာတွင် နို့ကို ခဲစေသော အင်ဇိုင်းဖြင့် နို့၊ မလိုင်၊ အဆီထုတ်ထားသော နို့ (သို့မဟုတ်) မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့တို့ကို ခဲအောင် ပြုလုပ်ပြီးနောက် နို့ခဲမှ ကွဲထွက်လာသော အရည်ဖြစ်ပါသည်။ အက်စစ်နို့ဓမ်းကြည်ဆိုသည်မှာ လတ်ဆတ်သောဒိန်ခဲပြုလုပ်ရန်အတွက် အက်စစ်ကို အသုံးပြု၍ နို့၊ မလိုင်၊ အဆီထုတ်ထားသော နို့ (သို့မဟုတ်) မလိုင်ထုတ်ထားသော နို့တို့ကို ခဲစေပြီးနောက် ရရှိလာခြင်းဖြစ်သည်။	-
1.8.2	နို့ဓမ်းကြည်ခြောက်နှင့် နို့ဓမ်းကြည်	- နို့ဓမ်းကြည်အမှုန့်များကို အဓိကပါဝင်သော နို့အဆီ၏ အဓိကအစိတ်အပိုင်းကို ဖယ်ထုတ်ခြင်းမှရရှိသည့် နို့ဓမ်းကြည် (သို့မဟုတ်) အက်စစ်နို့ဓမ်းကြည်	-

	ထွက်ကုန်များ (နို့ဓမ်းကြည် ဒိန်ခဲမပါဝင်ပါ)	အား Spray dried (သို့မဟုတ်) roller-drying နည်းစနစ်တို့ဖြင့် အခြောက်ခံခြင်းမှ ရရှိပါသည်။	
2.0	အဆီ၊ ဆီ၊ ရေနှင့်ဆီတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှောထားသော အဆီ	- ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ တိရစ္ဆာန် (သို့မဟုတ်) ရေထွက်ကုန်ပစ္စည်းများမှ ရရှိသော (သို့မဟုတ်) ၎င်းတို့ကိုရောနှောထားခြင်းမှ ရရှိသော အဆီအခြေခံထားသည့် ထွက်ကုန်များအားလုံးပါဝင်သည်။	-
2.1	အခြေခံအားဖြင့် ရေမသော အဆီနှင့် ဆီ	- စားသုံးနိုင်သော အဆီနှင့် ဆီဆိုသည်မှာ ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ တိရစ္ဆာန် (သို့မဟုတ်) ရေထွက်ကုန်ပစ္စည်းများမှ ရရှိသော fatty acid သုံးခုနှင့် glycerol ပေါင်းစပ်ခြင်းမှ ရရှိသည့် ester (triglycerides of fatty acid) ဖြင့် အဓိကဖွဲ့စည်းထားသော အစားအသောက်ဖြစ်သည်။	-
2.1.1	ထောပတ်ဆီ၊ ရေမပါသော နို့အဆီ၊ ဂီးထောပတ် (ghee)	- နို့အဆီပါဝင်သည့် ထွက်ကုန်များဖြစ်သည့် ရေမပါဝင်သော နို့အဆီ၊ ရေမပါဝင်သော ထောပတ်ဆီနှင့် ထောပတ်ဆီတို့သည် နို့ (နှင့်/သို့မဟုတ်) နို့အားရေနှင့် အဆီမဟုတ်သောပစ္စည်းများ (non-fat soilds) အားလုံးနီးပါး ဖယ်ထုတ်ခြင်းမှ ရရှိလာသော ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ဂီးထောပတ် (ghee) ဆိုသည်မှာ နို့၊ မလိုင် (သို့မဟုတ်) ထောပတ်တို့မှ ရေနှင့် အဆီမဟုတ်သော ပစ္စည်းများ (non-fat soilds) အားလုံးနီးပါးဖယ်ထုတ်ခြင်းမှ ရရှိလာသော ထွက်ကုန်ဖြစ်ပြီး ယင်းတွင် ထူးခြားသောအနံ့အရသာနှင့် အသွင်ပြင်သဏ္ဌာန်ရှိသည်။	- နို့ထောပတ်အဆီ(ဂီး)

2.1.2	ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဆီများနှင့် အဆီများ	– **စားသုံးနိုင်သောအပင်အရင်းအမြစ်မှ စားသုံးနိုင်သောဆီနှင့် အဆီ**ကို ရရှိသည်။ အပင်အရင်းအမြစ်တစ်ခုထဲမှဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) ဈေးကွက်တင်သုံးစွဲရန်များသောအားဖြင့် စားဆီ၊ ချက်ပြုတ်ဆီ၊ ကြော်လှော်ဆီ၊ စားပွဲတင်ဆီ၊ အသုပ်တွင် ထည့်စားသော ဆီ (salad oil) ကဲ့သို့သော ရောနှောဆီ (blended oil) များလည်း ပါဝင်သည်။ **ပြုပြင်ထားခြင်း မရှိသောသန့်စင်ဆီ** (Virgin Oil) ကို စက်ကိရိယာများ အသုံးပြုပြီး (ဥပမာ– ဖိ၍သော်လည်းကောင်း၊ ကြိတ်ခွဲ၍သော်လည်းကောင်း အပူပေး၍ ထုတ်လုပ်ထားသောကြောင့် ဆီ၏ သဘာဝပါဝင်ဖွဲ့စည်းခြင်းကို ပြောင်းလဲစေခြင်းမရှိပါ။ ၎င်းပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသော သန့်စင်ဆီ (Virgin Oil) သည် သဘာဝအတိုင်းစားသုံးရန် သင့်တော်ပါသည်။ ဆုံဆီ (Cold pressed oils) ကို အပူပေးခြင်းမရှိဘဲ စက်ကိရိယာများ အသုံးပြု၍ ထုတ်လုပ်ရရှိပါသည်။ ဥပမာ– ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသော သန့်စင်ထားသော သံလွင်ဆီ (Virgin olive oil)၊ ဝါစေ့ဆီ၊ မြေပဲဆီ၊ ထောပတ်အစားထိုးဟင်းရွက်အဆီအရော (vanaspati) ဖြစ်သည်။	– Extra Virgin Coconut Oil, Peanut Oil, Corn Oil (ပြောင်းဖူးဆီ), Blended Oil (ရောနှောဆီ), Pure Sesame Oil (နှမ်းဆီ), Canola Oil, Soybean Oil, Sunflower Oil, Vegetable Cooking Oil, Vegetable Oil (RBD Palm Olein), ကြယ်ပဲဆီ (Star Sacha Inchi Oil)
2.1.3	ဝက်ဆီ၊ အမဲဆီ၊ ငါးအဆီနှင့် အခြားတိရစ္ဆာန်များမှ ရရှိသော အဆီများ	– **တိရစ္ဆာန်ဆီနှင့်အဆီ**များအားလုံးကို လူတို့စားသုံးရန် ရည်ရွယ်ထုတ်လုပ်၍ ၎င်းတို့ကို သတ်ဖြတ်အချိန်တွင် ကျန်းမာနေသော တိရစ္ဆာန်များမှ ထုတ်ယူရရှိပါသည်။ ဝက်ဆီ (Lard) ကို ဝက်၏ အဆီတစ်သျှူးများမှ ထုတ်လုပ်ထားသည်။ စားသုံးနိုင်သော အမဲဆီ (Edible beef fat) ကို ဝမ်းခေါင်းတွင် ဖုံးအုပ်ထားသော လတ်ဆတ်သည့် အဆီတစ်သျှူး၊ နှလုံးနှင့်၊ ကျောက်ကပ်တစ်ဝိုက်ကပ်နေသော အဆီတစ်သျှူးများ၊ ပျက်စီးမှုမရှိသည့် အခြားအဆီ တစ်သျှူးမှ	–

		လည်း ရရှိသည်။ သားသတ်ချိန်တွင် လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ရရှိသော အဆီများကို Killing Fat ဟုခေါ်သည်။ ၎င်း Killing Fat အဆီများ (သို့မဟုတ်) သီးသန့်ရွေးချယ်ထားသော အဆီ (cutting fat) များကို အပူချိန်အနည်းငယ် (၅၀ – ၅၅°C) ဖြင့် အပူပေးခြင်းမှ Prime Beef Fat (အသားလွှာ၌ အဆီပါဝင်မှု 8–13% ရှိသော နွားကလေးမှ ထုတ်ယူထားသော အဆီ) ကို ရရှိပါသည်။ Secunda beef Fat (အာဖရိကနွားမျိုးစိတ်မှ ထုတ်ယူထားသော အဆီ) ဆိုသည်မှာ အမဲဆီ၏ အနံ့၊ အရသာတို့ရှိပြီး အပူချိန် (၆၀–၆၅°C)နှင့် သန့်စင်ထားသော အမဲဆီတစ်မျိုးဖြစ်ပါသည်။ Rendered Pork Fat ကို ဝက်၏ တစ်သျှူးနှင့် အရိုးများမှ ထုတ်ယူရရှိသည်။ စားသုံးနိုင်သော အမဲဆီ (Edible tallow) ကို သိုး (သို့မဟုတ်) နွားအမျိုးနွယ်ဝင် တိရစ္ဆာန်များ၏ အရိုးများ၊ တွယ်ကပ်ကြွက်သားများနှင့် အဆီတစ်သျှူး (cutting fat များ မပါဝင်ပါ)မှ ထုတ်လုပ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ငါးအဆီကို ငါးသလောက်၊ ငါးသေတ္တာငါး၊ ဥရောပပင်လယ်ငါးတစ်မျိုး (sprat) နှင့် ငါးပါးနီ (anchovies) အစရှိသော ငါးများမှ ရရှိသည်။ အခြားဥပမာအနေဖြင့် အမဲဆီနှင့် တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း အဆီထုတ်ထားသော အမဲ (သို့မဟုတ်) ဝက်အဆီ တစ်သျှူးများပါဝင်သည်။	
2.2	ရေနှင့် ဆီတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှောထားသော အဆီ(အဓိကအားဖြင့် ရေ/အဆီရော	– အဆီကို အခြေခံထုတ်လုပ်ထားသော နို့ထွက်ပစ္စည်း (dairy products) နှင့် နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းများမှ ထုတ်လုပ်ထားသော အချိုပွဲများ (dairy desserts) မှလွဲ၍ အခြားသော အဆီနှင့်ရေ သမအောင် ရောစပ်ထားသော ထွက်ကုန်အားလုံးပါဝင်သည်။	–

	နှောအမျိုးအစားများ)		
2.2.1	ထောပတ်	နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းမှ အထူးစီမံထုတ်လုပ်ထားသည့် ရေ/ဆီ တစ်သားတည်း ဖြစ်အောင် ပြုလုပ်ထားသည့် အဆီကြွယ်ဝသော ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။	– Pure Creamery Butter –Unsalted
2.2.2	သုပ်စားအဆီ (fat spreads)၊ နို့မှ ပြုလုပ်သော တိုစားအဆီ (dairy fat spreads)၊ သုပ်စားစရာအရောများ (blended spreads)	– ရေနှင့် စားသုံးဆီနှင့် စားသုံးအဆီတို့ကို တစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောစပ်ထားသော သုပ်စားစရာအဆီများ (Fat Spreads)၊ နို့အဆီထဲတွင် ရေပြန့်နှံ့ကာတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောစပ်ထားသော နို့မှ ပြုလုပ်သော သုပ်စားစရာအဆီ (Dairy Fat Spreads) နှင့် သုပ်စားစရာအဆီနှင့် နို့အဆီ ပမာဏများစွာ ရောစပ်ထားသည့် သုပ်စားစရာအရောများ (Blended Spreads) ပါဝင်သည်။ ဥပမာ–မာဂျရင်း၊ ထောပတ်မှ ထုတ်လုပ်ထားသည့် ထွက်ကုန်များ၊ ထောပတ်နှင့် မာဂျရင်းအရောများ၊ မီနာရင်း (အဆီလျှော့ထားသော မာဂျရင်း) တို့ ပါဝင်သည်။ ထို့ပြင် နို့အဆီ (သို့မဟုတ်) တိရစ္ဆာန်ဆီ၊ (သို့မဟုတ်) ဟင်းသီးဟင်းရွက်အဆီများမှ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အဆီလျှော့ထားသော ထွက်ကုန်များနှင့် အဆီလျှော့ထားသော ထောပတ်၊ မာဂျရင်းနှင့် ထောပတ် – မာဂျရင်းအရောများလည်း ပါဝင်သည်။	– ပေါင်မုန့်နံပြားသုပ်ထောပတ် (မာဂျရင်း),
2.3	ရေနှင့် ဆီတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှောထားသော အဆီ (အဓိကအားဖြင့် ဆီ/ရေ ရောနှော အမျိုး	– အချိုပွဲမှလွဲ၍ နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းအခြေခံထားသော အစားအသောက်နှင့် ဆင်တူသည့် အဆီကို အခြေခံထားသော ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။ ၎င်း ထွက်ကုန်များ၏ အဆီကို နို့အဆီမှလွဲ၍ အခြားအရင်းအမြစ်များမှ ရရှိသည် (ဥပမာ–ဟင်းရွက်အဆီနှင့်ဟင်းရွက်ဆီ)။ ဥပမာအားဖြင့် တုပထားသော နို့အစားထိုးထွက်ကုန်များ (အဆီမပါသော နို့အခဲ (non–fat milk solid) ထဲသို့ အုန်းဆီ၊ ပြောင်းဖူးဆီ (သို့မဟုတ်) ပန်းနှမ်းဆီစသည့် ဟင်းသီးဟင်း	–

	အစားများ၊ ရေနှင့် ဆီတစ်သားတည်း ဖြစ်အောင် ရောနှောထားသော အဆီကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အရသာထည့်ထား သော ပစ္စည်းများ ပါဝင်သည်။)	ရွက်အဆီများ ထပ်ထည့်ခြင်းဖြင့် အဆီအစားထိုးထားသော နို့ (fat-substituted milk)ကို ထုတ်လုပ်သည်။)၊ နို့ထွက်ပစ္စည်းများ မဟုတ်သော အမြှုပ်ပွအောင် ခလောက်ထားသည့် မလိုင် (non-dairy whipped cream)၊ နို့ထွက်ပစ္စည်းမပါဝင်သော မုန့်ပေါ်တွင် ထည့်ရသောပစ္စည်း (non-dairy topping) နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်မလိုင် (vegetable cream) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ မရောနိုဆေး့ (mayonnaise) သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.6.1) တွင် ပါဝင်သည်။	
2.4	အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (1.7) တွင် ဖော်ပြထား သော နို့နှင့် နို့ထွက် ပစ္စည်းအခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အချိုပွဲများမှအပ အဆီကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အချိုပွဲများ	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.7) တွင် ဖော်ပြထားသော နို့နှင့် နို့ထွက် ပစ္စည်းများမှ ထုတ်လုပ်သည့် အချိုပွဲများနှင့် ဆင်တူသည့် အဆီကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသည့် ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ အသင့်စားသုံးနိုင်သော ထွက်ကုန်နှင့် ယင်းထွက်ကုန်အရောများပါဝင်သည်။ ဟင်းသီးဟင်းရွက် အဆီဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ရေခဲမုန့်ကဲ့သို့သော အချိုပွဲများ၊ နို့ထွက်ပစ္စည်း မဟုတ်သော အချိုပွဲတွင် ထည့်သွင်းသည့် ပစ္စည်းများလည်းပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ဟင်းသီးဟင်းရွက်အဆီဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ရေခဲမုန့်ကဲ့သို့သော အချိုပွဲများ။	
3.0	နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်း	- ယခုအစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်တွင် ရေကိုအခြေခံထားသည့် အေးခဲ	According to main ingredients

	များ မပါဝင်သည့် အသီးများနှင့် ပြုလုပ်ထားသည့် ရေခဲမုန့်များ (စားသုံးနိုင်သောရေခဲ၊ ရေဆူအချိုရည်ဖျော်မှုန့် (sherbet) နို့ထွက်ပစ္စည်းမပါသည့် သစ်သီးရေခဲမုန့် (sorbet) တို့ပါဝင်သည်)	အချိုပွဲများဖြစ်သည့် မုန့်ချိုအမျိုးမျိုး၊ မုန့်အသစ်အဆန်းများ (novelities)၊ နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းများမပါဝင်သည့် သစ်သီးရေခဲမုန့် (sorbet)၊ စားသုံးနိုင်သောရေခဲ၊ ရေဆူအချိုရည်ဖျော်မှုန့် (sherbet)၊ အီတလီစတိုင် ရေခဲနှင့် အနုံအရသာထည့်ထားသော ရေခဲတို့ပါဝင်သည်။ နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းများပါဝင်သည့် အေးခဲအချိုပွဲများသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.7) တွင်သာ ပါဝင်သည်။	Ice Cream (Cappuccino/ Mango/ Strawberry and Chocolate/ Taro), Ice-cream (Chocolate Flavour/ Cream Soda Flavour/ Durian Flavour/ Mixed Fruit Flavour/ Strawberry Flavour/ Vanilla Flavour), Vanilla Ice-cream coated with chocolate, Ice Lolly (Cola/ Lime/ Lychee/ Strawberry) (ပါဝင်ပစ္စည်းတွင် နို့ပါဝင်ပါက အစားအသောက်အုပ်စု 1.7) Jelly Ice Pop (Blue Rasberry Flavour/ Grape Flavour/ Lychee Flavour/ Mango Flavour/ Pineapple Flavour/ Strawberry Flavour/ Tamarind Flavour), Lemon Lime flavor electrolyte Ice Pop(လီမွန်သံပုရာအရသာဓာတ်ဆားရေခဲချောင်း)၊ (ငှက်ပျောသီးအရသာရေခဲချောင်း၊ သံပုရာအရသာ ရေခဲ

			ချောင်း၊ နာနတ်အရသာ ရေခဲချောင်း၊ စပျစ်စိမ်းအရသာ ရေခဲချောင်း၊ ရက်(စ်) ဘယ်ရီအရသာ ရေခဲချောင်း
4.0	သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ်ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ	- ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် အဓိကအစားအသောက်အုပ်စုကို (၂) ပိုင်းခွဲခြားထားပါသည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.1) တွင် သစ်သီးများနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2) တွင် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့်သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်၊ ပင်လယ်ရေမှော်များ၊ အခွံမာ အသီးများနှင့် အစေ့များ) ဟူ၍ ခွဲခြားထားပါသည်။ ယင်းအုပ်စုတစ်ခုစီအား လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများ၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ၊ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ထွက်ကုန်များဟူ၍ ထပ်မံခွဲခြားထားပါသည်။	
4.1	သစ်သီးများ	- သစ်သီးများတွင် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.1.1) ရှိ လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများအားလုံးနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.1.2) ရှိ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော သစ်သီးများအားလုံးပါဝင်သည်။	
4.1.1	လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများ	- လတ်ဆတ်သော သစ်သီးတွင် သာမာန်အားဖြင့် ထပ်ဖြည့်ခဲတုပစ္စည်းများ မပါဝင်ပါ။ သို့သော် ယင်းသစ်သီးအား စားသုံးသူများအမြင်လှစေရန်အတွက် သစ်သီးများပေါ်တွင် အပေါ်ယံအလွှာဖုံးအုပ်ခြင်း၊ လှိမ်းဖြတ်ခြင်း၊ အခွံနွာခြင်း	

		တို့တွင် ထပ်ဖြည့်ဓာတုပစ္စည်းများပါနိုင်သည်။	
4.1.1.1	ပြုပြင်ထားခြင်း မရှိသည့် လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများ	– စိုက်ခင်းမှ ခူးယူရရှိသော လတ်ဆတ်သည့် သစ်သီးများဖြစ်သည်။	
4.1.1.2	မျက်နှာပြင်ပြုပြင် ထားသည့် လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများ	– သစ်သီး၏ အရည်အသွေး၊ လတ်ဆတ်မှုများကို ထိန်းသိမ်းထားနိုင်ရန်အတွက် အချို့လတ်ဆတ်သော သစ်သီး၏ မျက်နှာပြင်အား ဖယောင်း (သို့မဟုတ်) အရောင်တောက်ပြောင်စေရန်သုတ်သည့်အရည် (glazes) (သို့မဟုတ်) အခြား အစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများဖြင့် ပြုပြင်ဖုံးအုပ်ထားသည်။ ဥပမာ– ပန်းသီးများ၊ လိမ္မော်သီးများ၊ စွံပလွန်သီးများနှင့် တောကြက်မောက်သီး (Longans)	
4.1.1.3	အခွံနွှာထားသော (သို့မဟုတ်) လှီးဖြတ်ထားသော လတ်ဆတ်သည့် သစ်သီးများ	– စားသုံးသူများ အမြင်လှစေရန်အတွက် အခွံနွှာထားခြင်း၊ လှီးဖြတ်ခြင်းပြုလုပ်ထားသော လတ်ဆတ်သည့်သစ်သီးများ (ဥပမာ– အသင့်စားသုံးရန် ပြင်ဆင်ထားသောသစ်သီးစုံ(fruit salad)) ဖြစ်သည်။ အမျှင်ပုံစံ လှီးဖြတ်ထားသော (shredded) (သို့မဟုတ်) ခြစ်ထားသော အုန်းသီးအဖတ်များ (flaked coconut) ပါဝင်သည်။	– စိန်တလုံးသရက်သီး (အသား)၊ ထောပတ်သီးစိပ် (အသား)၊ မရမ်းစိမ်း (ကြွပ်) (Frozen ပြုလုပ်ထား ပါက 4.1.2.1)
4.1.2	ပြုပြင်ထုတ်လုပ် ထားသော သစ်သီးများ	– လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများကို အခွံနွှာခြင်း၊ လှီးဖြတ်ထားခြင်း၊ မျက်နှာပြင်ပြုပြင်ထားခြင်းမှလွဲ၍ အခြားသော ပြုပြင်ထုတ်လုပ်မှုများ ပြုလုပ်ထားသည့် သစ်သီးများအားလုံး ပါဝင်သည်။	–
4.1.2.1	အေးခဲထားသော	– အေးခဲခြင်းမပြုလုပ်မီ သစ်သီးများကို အချိန်တိုအတွင်း ရေနွေးဖျောခြင်း	–

	သစ်သီးများ	ပြုလုပ်ထားသော (blanching) (သို့မဟုတ်) မပြုလုပ်ထားသော အေးခဲထားသည့် သစ်သီးများ ပါဝင်သည်။ ၎င်းထွက်ကုန်အား ဖျော်ရည် (သို့မဟုတ်) သကြားရည်တွင်စိမ်၍လည်း အေးခဲထားနိုင်သည်။ ဥပမာ– အေးခဲထား သော အသင့်စားသုံးရန် ပြင်ဆင်ထားသည့် သစ်သီးစုံနှင့် အေးခဲထားသော စတော်ဘယ်ရီများ။	
4.1.2.2	သစ်သီးခြောက်	– အဏုဇီဝပိုးမွှားများ ပေါက်ပွားကြီးထွားမှုကို တားဆီးရန် သစ်သီးရှိ ရေကို ဖယ်ထုတ်ထားခြင်းဖြစ်သည်။ သစ်သီးအနှစ်များကို အခြောက်ခံခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော သရက်ပြင်ပုံစံ ခြောက်သွေ့သော သစ်သီးအနှစ်ပြင် (dried fruit leathers) ပါဝင်သည်။ ဥပမာ– ပန်းသီးခြောက်အချပ်များ (dried apple slices)၊ စပျစ်သီးခြောက် (raisins)၊ အုန်းသီးအဖတ်ခြောက် (သို့မဟုတ်) အုန်းသီးအမျှင် (dried shredded or flaked coconut)၊ ဇီးသီးခြောက်များ (prunes) ပါဝင်ပါသည်။	Dehydrated Banna Slices၊ Dehydrated Pappya Slices၊ Dehydrated Mango Slices၊ Dehydrated Pineapple Rings, Dried Mango (Ma Chit Su/ Yin kwae), Sugar Added Dried Mango, Dried Pineapple, Mango Leather, စတော်ဘယ်ရီသီးခြောက်၊ ဇီးသီးခြောက်၊ မရမ်းသီးခြောက်၊ မရမ်းခြောက်စပ်၊ သရက်ခြောက်စပ်၊ Jackfruit Chips, Preserved Fruit (စပျစ်သီးခြောက်၊ ဇီးသီး) Preserved Fruit Mango), Preserved Fruit (သံလွင်သီး), Preserved Prunes (Spicy)
4.1.2.3	ရှာလကာရည်၊ ဆီ (သို့မဟုတ်) ဆား	– အချဉ်တည်ထားသော သစ်သီးများဖြစ်သည့် ဇီးသီးချဉ်များ (pickled plums)၊ သရက်သီးသနပ် (mango pickles)၊ သံပုရာသီးသနပ် (lime	– သရက်သီးသနပ်၊ သံပုရာသီးသနပ်

	ရည် (brine) တွင် စိမ်ထားသော သစ်သီး	pickles)၊ ဆီးဖြူသီးချဉ်များ (pickled gooseberries) နှင့် ဖရဲခွံချဉ်များ (pickled watermelon rind) ပါဝင်သည်။ အာရှနိုင်ငံများတွင် ရေရှည်အထားခံစေရန်အတွက် အချဉ်တည်ထားသော သစ်သီးထုတ်ကုန်များကို တစ်ခါတရံသစ်သီးယိုဟု ရည်ညွှန်းကြပါသည်။ ၎င်းသစ်သီးယိုများသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.1.2.7) ရှိ သစ်သီးခြောက်၊ သကြားရည်ဖြင့် ယိုထိုးထားသော သစ်သီးယိုများနှင့် မတူညီပါ။	
4.1.2.4	စည်သွတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ပုလင်းသွင်းထားသော သစ်သီး (သတ်မှတ်အပူချိထိ အပူပေးပိုးသတ်ထားသည်။)	- လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများကို ဆေးကြောသန့်စင်ပြီး သကြားရည် (ဖန်တီးပြုလုပ်ထားသော အချိုရည်အပါအဝင်) (သို့မဟုတ်) သဘာဝသစ်သီးဖျော်ရည်များနှင့်အတူ သံဘူး (သို့မဟုတ်) ဖန်ပုလင်းအတွင်း ထည့်ပြီးနောက် သတ်မှတ်အပူချိန်ထိ အပူပေးပိုးသတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ပိုးသတ်ခြင်းပြုလုပ်၍ အပြည့် အဝကြာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်ပါသည်။ အပူခံ နိုင်သော အိတ်များ (retort pouches) ဖြင့် ထည့်သွင်းထုပ်ပိုးထားသည့် သစ်သီးများလည်း ပါဝင်သည်။ ဥပမာ- အသင့်စားသုံးရန် ပြုလုပ်ထားသည့် သစ်သီးစုံစည်သွတ်ဘူးနှင့် ပုလင်းသွင်းထားသော ပန်းသီးဆော့ (apple sauce) တို့ ပါဝင်သည်။	-
4.1.2.5	ယို၊ ဂျယ်လီ၊ ချဉ်သော သစ်သီးများ၏ အသား၊ အခွံတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ယိုများ	- **ယို** ဆိုသည်မှာ သစ်သီးတစ်ခုလုံးဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအပိုင်းအစများကို ဖြစ်စေ၊ သစ်သီးအဖတ်များ (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအနှစ်တို့ကိုဖြစ်စေ သစ်သီးဖျော်ရည် (သို့မဟုတ်) ဖျော်ရည်အပျစ်ရည်နှင့် သကြားရောထည့်၍ သော်လည်းကောင်း (သို့မဟုတ်) ရောနှောထားခြင်းမရှိဘဲ ဆူပွက်စေ၍ စေး ပျစ်လာအောင် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်ဖြစ်ပြီး ယင်းတွင် ပက်တင်	- ငွေးချိုသီးယို၊ ငွေးသီးယို၊ ဂျင်းယို၊ ဂရိပ်ဖရုသီးယို၊ စောင်းလျားယို၊ သဘော်သီးယို၊ သရက်ယို၊ ဇီးယို၊ ချဉ်စော်ကားသီးယို၊ ချဉ်ပေါင်ဖူးယို၊ ခရမ်းချဉ်သီးယို၊

		(Pectin) တို့ ပါရှိနိုင်ပါသည်။ **ဂျယ်လီ**ဆိုသည်မှာ ယိုနှင့် ထုတ်လုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်တူညီပြီး အရောင်ကြည်လင်၍ သုတ်စားနိုင်သော ထွက်ကုန်ဖြစ်ပြီး ယိုထက်နူးညံ့ပြီး သစ်သီးအပိုင်းစများ မပါဝင်ပါ။ ချဉ်သော သစ်သီးများ၏ အသား/ အခွံယိုဆိုသည်မှာ သစ်သီးတစ်ခုလုံး၊ သစ်သီးအဖတ် (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအနှစ် (အထူးသဖြင့် ချဉ်သောသစ်သီး) တို့ကို သကြားနှင့် ညှောင်စေး ကျအောင်ကျို၍ ပျစ်ခဲစေပြီး သုတ်စားနိုင်သော သစ်သီးယိုဖြစ်ပြီး ယင်းတွင် Pectin နှင့် သစ်သီးအပိုင်းအစ၊ နှင့် သစ်သီးခွံအပိုင်းအစများထည့်နိုင်ပါ သည်။ အာဟာရဓာတ်နှင့်ပတ်သက်ပြီး ထုတ်လုပ်သော အာဟာရတန်ဖိုး မရှိသည့် အချိုဓာတ်လွန်ကဲသော ပစ္စည်း (sweentener) ဖြင့် ပြုလုပ်သော ယိုများလည်း ပါဝင်ပါသည်။ ဥပမာ- လိမ္မော်အသားအခွံယို (orange marmalade)၊ စပျစ်ဂျယ်လီ၊ စတော်ဘယ်ရီယိုတို့ဖြစ်သည်။	သကြားကတွတ်ယို၊ သကြားခရမ်းချဉ်သီးယို၊ သကြားဝွေး ချိုသီးကြွပ်စပ်၊ သကြားစောင်းလျား ယို၊ သကြားနာနတ်ယို၊ သကြားမရမ်း ကြွပ်စပ်၊ သကြားရှောက်မျှင်ယို၊ သကြားမရမ်းယို၊ သကြားမရမ်း အကြွပ်ယို၊ သကြားသရက်ယို၊ ယိုး ဒယားဇီးယို (အချို/ အစပ်)၊ မရမ်းသီး ယိုစုံ (ရှယ်ပေါင်း)၊ သစ်သီးယိုစုံ၊ ဇီးသီးယိုစုံ (ရှယ်ပေါင်း)၊ သံပုရာသီး ယိုစုံ(ရှယ်ပေါင်း)၊ မက်မန်းသီးယို (တစ်လုံးထုပ်)၊ သရက်ယို (ချိုချဉ်စပ်)၊ ပင်စိမ်းသီး (အချို၊ အစပ်)၊ ပျားသံပုရာ (အချို၊ အစပ်)၊ မက်မန်းသီး (အာပူ)၊ ဇီးလုံးချဉ်စပ်၊ အစေ့လွတ်ဇီးချို၊ မက်မွန်သီးအချိုစိမ်၊ ဇီးသီးအချိုစိမ်၊ သရက်သီးအချိုစိမ်(စပ်), နာနတ်ယို၊ စတော်ဘယ်ရီယို၊ ရှောက်ယို(Lemon Marmalade), လိမ္မော်ယို(Orange Marmalade), Aloe Vera Jam,

			Pineapple and Lemon Jam, Grapefruit Marmalade Jam, Jelly–Clear (Strawberry, Orange, Lime Flavour), Jelly Stick (Grape Flavour/ Lychee Flavour/ Orange Flavour/ Pineapple Flavour/ Strawberry Flavour), Jelly (Apple Flavour/ Coconut Flavour/ Grape flavour/ Guava Flavour/ Lemon flavour/ Lychee Flavour/ Melon Flavour/ Orange Flavour/ Pineapple flavour/ Strawberry Flavour/ Blueberry Flavoured/ Grape Flavoured/ Sugar Coated)။ *(Spreadable jam ဖြစ်ပါက 4.1.2.5 ဖြစ်၍ Tamarind toffee ကဲ့သို့ ယိုများဖြစ်ပါက 4.1.2.8)
4.1.2.6	သုတ်စားနိုင်သော သစ်သီးယိုအနှစ် (အစားအသောက်	– ရှောက်အနှစ်ယို (lemon curd) နှင့် ပန်းသီးထောပတ် (apple butter) တို့ကဲ့သို့သော သစ်သီးကို အခြေခံထုတ်လုပ်ထားသည့် သုတ်စားစရာအားလုံး ပါဝင်သည်။ သရက်သီးချတ္တနီး (mango chutney)၊ စပျစ်သီးချတ္တနီး	–

	အုပ်စုအမှတ် (4.1.2.5) ရှိ ထွက်ကုန်များမပါ)	(raisin chutney) ကဲ့သို့သော ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်အမျိုးအစားသစ်သီး ထွက်ကုန်များလည်း ပါဝင်သည်။	
4.1.2.7	သကြားရည်ဖြင့် အရောင်တင်ထားသည့် သစ်သီးယိုခြောက် (Candied fruit)	- သကြားရည်ဖြင့် အရောင်တင်ထားသည့် သစ်သီးယိုခြောက်ဆိုသည်မှာ သကြားရည်တွင်စိမ်၍ အခြောက်ခံထားသော သစ်သီးများ (glazed fruits)၊ ယင်းသစ်သီးများကို သကြားရည်တွင်ထပ်စိမ်ပြီး အခြောက်ခံထားသည့် ချိုချဉ်ကဲ့သို့ အပေါ်ယံသကြားလွှာဖုံးထားသော သစ်သီးများ (Candied fruit) နှင့် သကြားရည်တွင်စိမ်၍ အခြောက်ခံထားသော သစ်သီးကို သကြားအမှုန့် များပေါ်တွင် လိမ့်ထားသော သစ်သီး (Crystallized Fruit) တို့ ပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ချယ်ရီသီးကော့တေး၊ သကြားလွှာဖုံးအုပ်ထားသည့် ချဉ်သော သစ်သီး ခွံခြောက် (candied citrus peel)၊ သစ်သီးကိတ်ပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် ရှောက်ချိုသီးယိုခြောက် (candied citrons) နှင့် အီတလီသစ်သီးယိုခြောက် (mostarda di frutta) တို့ဖြစ်သည်။	- ကျောက်ဖရုံယို၊ Lemon Chips, ခရမ်းချဉ်သီးယိုခြောက်၊ စွံပလွန်သီးယို (Candied Dates)။
4.1.2.8	ပြင်ဆင်ထားသော သစ်သီးများ (သစ်သီးအဖတ်၊ သစ်သီးအနှစ်၊ မုန့်များပေါ်တွင် ဆမ်းသောသစ်သီး	- **သစ်သီးအဖတ်** (Fruit pulp) ကို ပုံမှန်အားဖြင့် တိုက်ရိုက်စားသုံးရန် ရည်ရွယ်ထုတ်လုပ်ထားခြင်းမဟုတ်ဘဲ တာရှည်အထားခံရန်အတွက် လတ်ဆတ်သော သစ်သီးများကို တာရှည်ခံဆေးများ (preservatives) ထည့်၍ ဖြစ်စေ၊ မထည့်ဘဲဖြစ်စေ မီးအေးအေးဖြင့် ပေါင်းခံထားခြင်းဖြင့် ရရှိပါသည်။ **သစ်သီးအနှစ်** (Fruit puree) (ဥပမာ- သရက်သီးအနှစ်၊ ဆီးသီးအနှစ်) များ ကိုလည်း သစ်သီးအဖတ်များထုတ်လုပ်သည့်နည်းအတိုင်း	- မရမ်းတော်ဖီ၊ သရက်တော်ဖီ၊ ဇီးတော်ဖီ၊ မန်ကျည်းတော်ဖီ၊ စတော်ဘယ်ရီသီးအနှစ်၊ မန်ကျည်းသီးအနှစ်၊ ခရမ်းချဉ်သီးအနှစ်၊ အုန်းနို့နှစ်၊ ဂျင်းရှောက်ပြား၊ မန်ကျည်းဖလိတ်(ခ်)ပြား၊ Mango Puree၊

	အနှစ် (fruit toppings) နှင့် အုန်းနို့များ ပါဝင်သည်)	ပြုလုပ်ထားခြင်း ဖြစ်ပြီး ပို၍နူးညံ့သော အနေအထားရှိပြီး အစာသွတ်မုန့်များတွင် ဌာပနာ အဖြစ်အသုံးပြုသည်သာမက အခြားအစားအသောက်များတွင်လည်း အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ **သစ်သီးဆော့** (Fruit sauce) (ဥပမာ– နာနတ်ဆော့၊ (သို့မဟုတ်) စတော်ဘယ်ရီဆော့) များသည် သစ်သီးဖတ်များကို ချိုစေသော ပစ္စည်းထည့်၍ဖြစ်စေ၊ မထည့်၍ဖြစ်စေ ကျိုချက်ထားပြီး သစ်သီးအပိုင်းစ များလည်း ပါဝင်ပါသည်။ ၎င်းသစ်သီးဆော့များကို အပူမီးဖုတ်မုန့်များနှင့် ရေခဲမုန့်တို့အပေါ်တွင် ဆမ်းရန်အတွက် အသုံးပြုနိုင်သည်။ **သစ်သီးသကာရည်** (Fruit syrup) (ဥပမာ– ဘလူးဘယ်ရီသီးသကာရည်) သည် သစ်သီးဆော့ ထက်ပို၍ အရည်ကျဲပြီး မုန့်များအပေါ်တွင်ဆမ်းရန်အတွက် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ (ဥပမာအားဖြင့် ပန်ကိတ်တွင်သုံးသည်) သစ်သီး မဟုတ်သော (သကြားနှင့် ချောကလက်အခြေခံသော) မုန့်များပေါ်ဆမ်းသောအနှစ်များသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.4) တွင် ပါဝင်ပြီး သကြားရည် (sugar syrups) (ဥပမာ–maple syrup) သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.4) တွင် ပါဝင်ပါသည်။ **အုန်းနို့နှင့် အုန်းနို့ခရင်မ်**ဆိုသည်မှာ အုန်းသီးအသားကိုခြစ်၍ အရည်ညှစ်ထုတ်ထားပြီး အုန်းဖတ်များကို ဖယ်ရှားကာ အုန်းရည် (သို့မဟုတ်) ရေရောစပ် ၍ဖြစ်စေ၊ မရောဘဲ ဖြစ်စေ ပြုလုပ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ၎င်းအုန်းနို့နှင့် အုန်းနို့ခရင်မ်အနှစ် များကို သတ်မှတ်အပူချိန်ထိ အပူပေး၍ ပိုးသတ်ခြင်းစနစ်၊ ပိုးသတ်ခြင်းစနစ် (သို့မဟုတ်) အပူလွန်ပိုးသတ်ခြင်းစနစ်စသည့်နည်းများဖြင့် ပိုးသတ်ပြုပြင်	မက်မန်းအလုံးသုပ်၊ ပျားမက်မန်း၊ ဂျင်းမက်မန်း၊ မက်မန်း (အချိုလုံး၊ အနီသီး၊ အဝါသီး)၊ မက်မန်းသီးပေါင်း၊ မရမ်းပေါင်း၊ ရှောက်ပေါင်း၊ ရှောက်လုံးပေါင်း၊ သံပုရာသီးအလုံးပေါင်း၊ ရှောက်သီးအလုံးပေါင်း၊ ရှောက်ချိုလုံး၊ ဇီးပေါင်း (Process)၊ ဇီးငံလုံး၊ ငွေးပေါင်းစပ်၊ ဆားချိုသီး၊ – *(Spreadable jam ဖြစ်ပါက 4.1.2.5 ဖြစ်၍ Tamarind toffee ကဲ့သို့ ယိုများဖြစ်ပါက 4.1.2.8)

		ပါသည်။ အုန်းနို့နှင့် အုန်းနို့ခရင်မ်များကို ထုတ်လုပ်ရာတွင် အရည်အပျစ် (concentrated) (သို့မဟုတ်) အဆီလျှော့ထားသော အရည်ကျဲပုံစံဖြင့်လည်း ထုတ်လုပ်နိုင်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် ဤအစားအသောက်အုပ်စုတွင် ရိုးရာအစားအစာများဖြစ်သည့် မန်ကျည်းအနှစ် (ပျော်ဝင်နိုင်သော မန်းကျည်းဖတ် (65%) ထက်မနည်းပါဝင်ပြီး သန့်စင်ထားသော မန်းကျည်းသီးအနှစ်)၊ မန်ကျည်းမှုန့် (မန်ကျည်းအနှစ်နှင့် ပီလောပီနံအမှုန့်အရော)၊ မန်ကျည်းတော်ဖီ (မန်ကျည်းအဖတ်၊ သကြား၊ နို့မှုန့်၊ ဓာတ်တိုးဆန့်ကျင်ပစ္စည်း၊ တာရှည်ခံဆေး၊ အနံ့အရသာမှုန့်တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော) နှင့် သစ်သီးချောင်း (သရက်သီး၊ နာနတ်သီး၊ မာလကာသီးအစရှိသော သစ်သီးဖတ်များကို သကြား၊ ပီလောပီနံကော်မှုန့်၊ အနံ့ အရသာမှုန့်၊ တာရှည်ခံဆေးရောနှော၍ အခြောက်ခံထားသော သစ်သီးအချပ် (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအချောင်း) တို့ဖြစ်ပါသည်။	
4.1.2.9	သစ်သီးကိုအခြေခံ၍ ပြုလုပ်ထားသော အချိုပွဲများ (ရေကို အခြေခံ၍ သစ်သီးအနံ့အရသာထည့်ထားသော အချိုပွဲများပါဝင်သည်)	– အသင့်စားသုံးနိုင်သော ထွက်ကုန်များနှင့် ယင်းထွက်ကုန်အရောတို့ ပါဝင်သည်။ ဂျယ်လက်တင် (gelatin) ၊ frutgrod ၊ ဂျာမန်ဘယ်ရီသီးအချိုပွဲ (rote gruze)၊ ပြင်သစ်သစ်သီးအချိုပွဲ (fruit compote)၊ အုန်းရည်အချဉ်ဖောက်ဂျယ်လီတုံး (nata de coco) နှင့် ဂျပန်ရိုးရာအချိုပွဲ (mitsumame) ကို ကျောက်ကျော၊ သစ်သီးစိတ်၊ သကာရည်တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည်) ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.1) နှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.2) တွင် ပါဝင်သော သစ်သီးပါဝင်သော အပူမီးဖုတ်မှုန့်များ၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (3.0) ရှိ သစ်သီးအနံ့ အရသာထည့်	– Jelly Carrageenan (Mixed fruit juice 15%), Jelly Carrageenan (Grape Flavour, Strawberry Flavour, Orange Flavour), Jelly – Opaque (Strawberry, Orange, Lime Flavour)

		ထားသည့် ရေခဲ (သို့မဟုတ်) အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.7) ရှိ သစ်သီးပါဝင်ပြီး အေးခဲထားသော နို့နှင့်နို့ထွက်ပစ္စည်းအချိုပွဲများသည် မပါဝင်ပါ။	
4.1.2.10	အချဉ်ဖောက်ထားသော သစ်သီးထွက်ကုန်များ	- ဆားရည်ထဲတွင် မူလအခြေအနေမပျက်အောင် လက်တစ်အက်စစ် ဘတ် တီးရီးယားများ ပေါက်ဖွားခြင်းနည်းဖြင့် အချဉ်ဖောက်ထားသော သစ်သီးထွက်ကုန်မျိုးဖြစ်ပါသည်။ ဥပမာ- အချဉ်ဖောက်ထားသော ဇီးသီး (fermented plums)	- ဒညင်းသီးဆားစိမ်၊ သစ်တိုသီးဆားစိမ်
4.1.2.11	အစာသွတ်မုန့်များတွင် သုံးသည့် သစ်သီးယို (Fruit fillings for pastries)	- အသင့်စားသုံးနိုင်သော ထွက်ကုန်များနှင့် ယင်းထွက်ကုန်အရောတို့ ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.1.2.8) တွင် ဖော်ပြထားသော သစ်သီးအနှစ်များမှလွဲ၍ အစာသွတ်မုန့်များတွင်သုံးသည့် သစ်သီးအားလုံး ပါဝင်သည်။ ယင်းတွင် သစ်သီးတစ်ခုလုံးကိုဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအစိတ်အပိုင်းများဖြစ်စေပါရှိပါသည်။ ဥပမာ - အုတ်ဂျုံကွတ်ကီးအတွက် စပျစ်သီးခြောက်ယို (raisin filling) နှင့် ပိုင်မုန့်တွင်သုံးသည့် ချယ်ရီသီးယို (cherry pie filling)၊	
4.1.2.12	ချက်ပြုတ်ထားသော သစ်သီး (Cooked fruit)	- သစ်သီးများကို ကြော်ထားခြင်း (သို့မဟုတ်) ဖုတ်ထားခြင်း၊ ကျိုထားခြင်း၊ ပေါင်းထားခြင်းများပြုလုပ်ပြီး စားသုံးသူများအမြင်လှစေရန်အတွက် အပေါ် လွှာဖုံးအုပ်ထားသော (သို့မဟုတ်) မဖုံးအုပ်ထားသော ထုတ်ကုန်များဖြစ်ပါ သည်။ ဥပမာ- ပန်းသီးမီးဖုတ် (baked apples)၊ ပန်းသီးကွင်းကြော် (fried apple rings)၊ မက်မွန်သီးပေါက်စီ (peach dumpling) ပါဝင်ပါသည်။	Fried Banana Chips (Honey Coated/ Honey Taste/ Original Flavour/ Tom Yum Powder Coated/ Tom Yum Taste)၊ ငှက်ပျောကြော်၊
4.2	ဟင်းသီးဟင်းရွက်	- ဟင်းသီးဟင်းရွက်များတွင် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2.1) ရှိ	-

	များ (မို့အမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ်ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ	လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များအားလုံးနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2.2) ရှိ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များအားလုံး ပါဝင်သည်။	
4.2.1	လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မို့အမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ်ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့်အစေ့များ	- လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များသည် ယေဘုယျအားဖြင့် ဓာတုထပ်ဖြည့်ပစ္စည်း လုံးဝမပါရှိပါ။ သို့သော် ယင်းဟင်းသီးဟင်းရွက်အားစားသုံးသူများအမြင်လှစေရန်အတွက် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များပေါ်တွင် အပေါ်ယံအလွှာဖုံးအုပ်ထားခြင်း၊ လှိုးဖြတ်ခြင်း၊ အခွံနွာခြင်းတို့တွင် ထပ်ဖြည့်ဓာတုပစ္စည်းများပါနိုင်သည်။	-

4.2.1.1	ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသည့် လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ (ပဲပိစပ် အပါအဝင်)၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ် ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ	– စိုက်ခင်းမှ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ခူးဆွတ်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ ဖြစ်သည်။	–
4.2.1.2	မျက်နှာပြင် ပြုပြင်ထားသည့် လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက် များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊	– ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ၏ အရည်အသွေးနှင့် လတ်ဆတ်မှုကို ထိန်းသိမ်းနိုင်ရန်အတွက် အချို့ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ၏ မျက်နှာပြင်အား ဖယောင်း (သို့မဟုတ်) အရောင်တောက်ပြောင်စေရန် သုတ်သည့်အရည် (glazes) (သို့မဟုတ်) အခြားအစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများဖြင့် ပြုပြင်ဖုံးအုပ်ထားသည်။ ဥပမာ– ထောပတ်သီးများ၊ သခွားသီးများ၊ ပန်းငရုတ်သီးအစိမ်း	

	အမြစ်များနှင့်သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ်ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ	နှင့် အစိမ်းရောင်ဆိမ့်သော အဆံပါသည့် အခွံမာသီးများ (Pistachionuts) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	
4.2.1.3	အခွံနွာထားသော၊ လှီးဖြတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) မွှထားသော လတ်ဆတ်သည့်ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့်သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်	- လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ ဥပမာ- အခွံနွာထားသော အာလူးအစိမ်းများ။ (ဥပမာ- အိမ်၌ အာလူးထောင်း (hash brown potatoes) ပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်ရန် စားသုံးသူအတွက် ပြုလုပ်ပေးထားသည့် အခွံနွာထားသော အာလူးအစိမ်းများ)	- ယိုးဒယားသဘောသီးထောင်း

	များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ် ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ)		
4.2.2	ပြုပြင်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့်သစ်ဥ သစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့ အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ် ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ)	- လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို အခွံနွှာခြင်း၊ လှီးဖြတ်ထားခြင်း၊ မျက်နှာပြင် ပြုပြင်ထားခြင်းမှလွဲ၍ အခြားသော ပြုပြင်ထုတ်လုပ်မှုနည်းစဉ် အားလုံးပါဝင်သည်။	-
4.2.2.1	အေးခဲထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊	- လတ်ဆတ်သည့်ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို ပုံမှန်အားဖြင့် အချိန်တိုအတွင်း ရေနွေးဖျော၍ အေးခဲထားခြင်း (Blanched and frozen) ဖြစ်သည်။ ဥပမာ- လျင်မြန်စွာအေးခဲထားသော ပြောင်းဖူး (quick-frozen corn)၊ လျင်မြန်စွာ	- Frozen French Fries

ပုံနှိပ်ထုတ်ဝေထားသောစာရွက်စာတမ်းပါ သတ်မှတ်ချက်များမှာ ရည်ညွှန်းကိုးကားရန်အတွက်သာဖြစ်ပြီး နောင်တွင်အပြောင်းအလဲရှိနိုင်ပါသည်။

	အမြစ်များနှင့်သစ်ဥ သစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ် ရေမှော်များ၊ အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ)	အေးခဲထားသော ပဲစေ့ (quick-frozen peas)၊ လျှင်မြန်စွာအေးခဲထားသော အားလူးချောင်း (quick-frozen French-fried potatoes)၊ လျှင်မြန်စွာ အေးခဲထားသော ခရမ်းချဉ်သီး (quick-frozen whole processed tomatoes) ပါဝင်သည်။	
4.2.2.2	အခြောက်ခံထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ် ရေမှော်များ၊	- **အခြောက်ခံထားသောဟင်းသီးဟင်းရွက်** ဆိုသည်မှာ ဟင်းသီးဟင်းရွက်တွင် ပါဝင်သည့်အရေးကြီးသောအာဟာရဓါတ်များကို ထိခိုက်မှုမရှိစေဘဲ သဘာဝအတိုင်းပါရှိသော ရေပမာဏကို အဏုဇီဝပိုးမွှားများပေါက်ပွားရန် လိုအပ်သည့်ပမာဏအောက် လျော့နည်းအောင် လျှော့ချထားသော ထွက်ကုန်ဖြစ်သည်။ ၎င်းဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို စားသုံးခြင်းမပြုမီ ရေစာတ်ပြန်လည်ဖြည့်သွင်းရန် (သို့မဟုတ်) ရေဓါတ်ဖြည့်သွင်းခြင်းမပြုဘဲ စားသုံးရန် ရည်ရွယ်၍ ထုတ်လုပ်ထားပါသည်။ ခရမ်းချဉ်သီးအမှုန့်၊ သကြားမုန်လာမှုန့် များကဲ့သို့ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်များကို အခြောက်ခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်အမှုန့်များ ပါဝင်ပါသည်။ ဥပမာ-အာလူးခြောက်အချပ် (dried potato flakes)၊ အခြောက်ခံထားသော ပဲနီလေးခြောက် (dried lentil) ပါဝင်သည်။ အရှေ့တိုင်းအစားအစာခြောက်များ	- ရှမ်းစွန်တန်၊ အသားတုံ၊ ကုလားပဲ

	အခွံမာအသီးများနှင့် အစေ့များ	ဖြစ်သည့် ပင်လယ်ရေညှိခြောက်များ (Kelp; kombu)၊ အရသာမှုန့်များ ပါဝင်သော ပင်လယ်ရေညှိခြောက် (shio–kombu)၊ ပင်လယ်ရေမှော်ခြောက် (tororo–kombu)၊ အမြောင်းပုံစံအခြောက်ခံထားသော ဗူးသီးခြောက်များ (dried guard strips)၊ ရေညှိခြောက် (nori)နှင့် ဝါကာမီပင်လယ်ရေညှိခြောက် (wakame) ပါဝင်သည်။	
4.2.2.3	ရှာလကာရည်၊ ဆီ၊ ဆားရည် (သို့မဟုတ်) ပဲငံပြာရည်တို့ဖြင့် စိမ်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့်သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ်ရေမှော်များ	– အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်ထွက်ကုန်များမှလွဲ၍ ဟင်းသီးဟင်းရွက်စိမ်းများကို ဆားရည်စိမ်၍ ထုတ်လုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ အချဉ်ဖောက်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2.2.7) အဖြစ် သတ်မှတ်ထားသည်။ အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်ထွက်ကုန်များကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.8.6, 6.8.7) နှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.9.1, 12.9.2.1, 12.9.2.3) အဖြစ် သတ်မှတ်ထားပါသည်။ ဥပမာ– ဂေါ်ဖီချဉ်၊ သခွားသီးချဉ်၊ သံလွင်သီးများ၊ ကြက်သွန်ချဉ်၊ မှိုဆီစိမ်၊ အရသာနယ်ထားသော ဂေါ်ဖီထုပ်ကဲ့သို့ အရွက်ထုပ် (marinated artichoke hearts)၊ သနပ်များ (achar) နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်သနပ်များ (piccalilli) ပါဝင်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် အရှေ့တိုင်းစတိုင်ဟင်းရွက်ချဉ်များ ဖြစ်သည့် ဆန်ဖွဲနုဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်အချဉ် (nuka–zuke)၊ ထမင်းဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်အချဉ် (koji–zuke)၊ ဆန်အရက်ဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက် အချဉ် (kazu–zuke)၊ ဂျပန်ရိုးရာဟင်းခတ်အရသာအနှစ်ဖြင့် အချဉ်တည် ထားသော	– ကတက်ချဉ်၊ Pickles Garlic၊ Pickles Ginger၊ ဆီစိမ်လက်ဖက် (ချဉ်စပ်/အဆိမ့်)၊ ဂျင်းလက်ဖက်နှပ်၊ လက်ဖက်ဂျင်းမွှေးစပ်၊ ဂျင်းရွှေဖီလက်ဖက်ဇယန်းချဉ်စပ်၊ ဂျင်းနှပ်၊ ဂျင်းသားရှယ်နှပ်၊ ဂျင်းသားရှယ်နှပ် (အခြောက်)၊ နတ်သုဒ္ဓါဂျင်း ချဉ်စပ်၊ ဂျပန်ဂျင်းပြား၊ ဂျပန်ဂျင်းနု (အပြား)/ ဂျပန်ဂျင်းနု (အမျှင်)၊ သရက်သီးပိုးတီချဉ်၊ ရှမ်းချဉ်၊ မုန်ညှင်းချဉ်၊ ကြက်သွန်ချဉ်၊ မုန်လာဥချဉ်၊ ငရုတ်သီးချဉ်၊ မန်ကျည်းရွက်နုချဉ်၊

		ဟင်းသီးဟင်းရွက်အချဉ် (miso-zuke)၊ ပဲငံပြာရည်ဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (shyou-zuke)၊ ရှာလကာရည်ဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (su-zuke)၊ ဆားရည်ဖြင့် အချဉ်တည်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်ချဉ် (shio-zuke) တို့ ပါဝင်သည်။ အခြားသော ဂျင်းနှပ်၊ ကြက်သွန်ချဉ်နှင့် ငရုတ်ချဉ်များလည်း ပါဝင်သည်။	
4.2.2.4	စည်သွတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ပုလင်းသွတ်ထားသော (သတ်မှတ် အပူချိန်ထိ အပူပေးပိုးသတ်ထားသည်။) (သို့မဟုတ်) အပူခံနိုင်သော အိတ်များအတွင်း ထည့်သွင်း ထုပ်ပိုးထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့်သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်	– လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းများကို သန့်စင်ပြီးအချိန်တိုအတွင်း ရေနွေးဖျော်၍ ဖန်ပုလင်းအတွင်းသို့ အရည် (ဥပမာ– ဆားရည်၊ ရေ၊ ဆီ (သို့မဟုတ်) ဆော့) နှင့်အတူ ထည့်ပြီး အပူပေးပိုးသတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) သတ်မှတ်အပူချိန်ထိ အပူပေးပိုးသတ်ခြင်းဖြင့် အပြည့်အဝကြာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်ပါသည်။ ဥပမာ– သစ်အယ်သီးစည်သွတ်ဘူးများ၊ သစ်အယ်သီးအနှစ်စည်သွတ်ဘူးများ၊ ဖန်ပုလင်းဖြင့် ထုပ်ပိုးထားသော ကညွတ်၊ ချက်ထားသောပဲကြီးစည်သွတ်ဘူး၊ အချဉ်ဓါတ်နည်းသော ခရမ်းချဉ်သီးစည်သွတ်ဘူးနှင့် ခရမ်းချဉ်သီးစည်သွတ်ဘူးများ (ခရမ်းချဉ်သီး အတုံး/ ခရမ်းချဉ်သီးအလုံး) ပါဝင်သည်။	– စည်သွတ်ဗူး (Whole Babycorn in Brine)၊ Whole Straw Mushroom, Green Peas၊ အသင့်စားကုလားပဲလုံးစည်သွပ်ဗူး၊ သီးစုံပဲကုလားဟင်း၊ Chickpea Curry

	များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်) နှင့် ပင်လယ်ရေညှိများ		
4.2.2.5	ဟင်းသီးဟင်းရွက် (မြို့အမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ်ရေမှော်များ၊ အခွံမာသီးနှင့် အစေ့များ၏ အနှစ်များနှင့် သုတ်စားစရာ အနှစ်များ (ဥပမာ- မြေပဲထောပတ်)	- ဟင်းသီးဟင်းရွက်အနှစ်ဆိုသည်မှာ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များအား ရေနွေးငွေ့ဖြင့် ကြိုတင်အပူပေး၍ ပြုလုပ်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်အရည်ပျစ်မှ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသည့် သမအောင်ရောစပ်နေသည့်အနှစ်များဖြစ်သည်။ ထုပ်ပိုးခြင်းမပြုမီ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အရည်ပျစ်များ (slurries) များအား စစ်ယူထားပါသည်။ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အနှစ် (purees) သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2.2.6) တွင် တွေ့ရသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်အနှစ်အပျစ် (pastes) များထက် အစိုင်အခဲပါဝင်မှုပမာဏနည်းပါးသည်။ ဥပမာ-ခရမ်းချဉ်သီးအနှစ် (tomato purees) ၊ မြေပဲထောပတ် (peanut butter) ၊ အခြားသော အခွံမာသီးများမှရရှိသည့် ထောပတ်များ (other nut butters) (ဥပမာ-သီဟိုဠ်စေ့ထောပတ်) နှင့် ရွှေဖရုံသီးထောပတ် (pumpkin butter) ပါဝင်ပါသည်။	- Peanut Butter, Popcorn Peanut Butter, Unsalted Smokey Roast Tahini (ဆားလွတ် နှမ်းလှော်ထောပတ်)၊ Pure Peanut Butter (Smooth/ Crunchy)
4.2.2.6	အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2.2.5) မှလွဲ၍ အခြားသော ဟင်း သီးဟင်းရွက်	-ဟင်းသီးဟင်းရွက်အနှစ်အပျစ် (pastes) နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်အဖတ်များ (pulps) ကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2.2.5) ရှိ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အနှစ်များ (purees) ကဲ့သို့ ပြုလုပ်ရသည်။ သို့သော် အစိုင်အခဲပါဝင်မှုပမာဏမှာ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အနှစ်ထက်ပိုများပြီး အခြားအစားအသောက်များ	- ကြက်သွန်ဖြူအနှစ်၊ ဂျင်းအနှစ်၊ သဘာဝပုန်းရည်ကြီး၊ ပုန်းရည်ကြီး (အဆိမ့်အရသာ)

	(မှို အမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)၊ ပင်လယ်ရေမှော်နှင့် အခွံမာသီးနှင့် အစေ့များ၏ အဖတ်များ (pulps)နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက် အချိုပွဲများ၊ ဆော့များ၊ သကြားရည်ဖြင့် အရောင်တင်ထားသည့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ခြောက်များ (candied vegetables)	(ဥပမာ-ဆော့)တွင် ရောစပ်အသုံးပြုလေ့ရှိသည်။ ဥပမာ- အာလူးအဖတ်၊ သဘော်ဒန့်သလွန်အဖတ် (horseradish pulp)၊ ရှားစောင်းအဆီအနှစ် (aloe extract)၊ မက္ကဆီကိုရိုးရာ ခရမ်းချဉ်သီးဆော့အစပ် (Salsa)၊ ပဲအနှစ်အပျစ် (sweet red bean paste)၊ ကော်ဖီစေ့အနှစ်အပျစ် (sweet coffee bean paste)၊ ခရမ်းချဉ်သီးအနှစ်အပျစ် (tomato pastes)၊ ခရမ်းချဉ်သီးအဖတ် (tomato pulp)၊ ခရမ်းချဉ်သီးဆောစ့် (tomato sauces)၊ သကြားရည်ဖြင့် ပြုပြင်အခြောက်ခံထားသော ဂျင်းအဖတ် (crystallized ginger)၊ ပဲကို အခြေခံ၍ ပြုလုပ်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်အချိုပွဲ (namagashi) တို့ ပါဝင်သည်။	
4.2.2.7	အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (6.8.6၊ 6.8.7၊ 12.9.1၊	– **အချဉ်ဖောက်ထားသောအသီးအရွက်ထွက်ကုန်** ဆိုသည်မှာ ပုံမှန်အားဖြင့် ဆားပါရှိသည့် အခြေအနေတွင် မူလအခြေအနေမပျောက်ပျက်အောင် လက်တစ် အက်စစ်ဘတ်တီးရီးယားများ ပေါက်ပွားခြင်းနည်းဖြင့် အချဉ်	– Orangic Fermented Tea Leafs, သက်သတ်လွတ်လက်ဖက်(ချဉ်စပ်၊ အဆိမ့်)၊ လက်ဖက် (အစိမ့်/

	12.9.2.1၊ 12.9.2.3) ရှိ အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ် ထုတ်ကုန်များမှ လွဲ၍ အခြားသော အချဉ်ဖောက် ထားသည့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှို အမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်)နှင့် ပင်လယ်ရေမှော်ထွက်ကုန်များ	ဖောက်ထားသော ထွက်ကုန်မျိုးဖြစ်သည်။ အရှေ့တိုင်းရိုးရာ အချဉ်ဖောက်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို လေဖြင့် အခြောက်ခံပြီး ပတ်ဝန်းကျင် အပူချိန်အောက်တွင် အဏုဇီဝပိုးများကို ရှင်သန်ကြီးထွားစေပြီးနောက် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို ဆား၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များနှင့် အရသာမှုန့်များထည့်၍ လေလုံအောင်ထုပ်ပိုးထားခြင်းဖြင့် ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ဥပမာ– ငရုတ်ပွအနီအနှစ်အပျစ် (red pepper paste)နှင့် အချဉ်ဖောက်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (အစားအသောက်အုပ်စု အမှတ် (4.2.2.3) တွင် မပါသည့် အချို့သော tsukemono များ)၊ မုန်ညင်းဖြူနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ သမအောင်ရောမွှေ၍ အချဉ်တည်ထားသော ကင်မ်ချီ၊ ဂေါ်ဖီချဉ် (sauerkraut) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ သို့သော် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.8.6) ရှိ အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ် ထွက်ကုန်များ (ဥပမာ– ဂျပန်ရိုးရာပဲပုတ်စေ့ (natto) နှင့် အင်ဒိုရိုးရာ ပဲပြားချဉ် (tempe)၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.8.7) ရှိ အချဉ်ဖောက်ထားသောပဲပြား (ဥပမာ– ဆီတို့ဟူး)၊ အစားအသောက်အုပ်စု အမှတ် (12.9.1) ရှိ အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်အနှစ်အပျစ် (ဥပမာ– ပဲပိစပ်အနှစ်ပျော့ (Miso)၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.9.2.1) ရှိ အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲငံပြာရည်နှင့် အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (12.9.2.3) ရှိ အခြားသော ပဲငံပြာရည်များ မပါဝင်ပါ။	အစပ်)၊ သဘာဝလက်ဖက်ချဉ်စပ်၊ လက်ဖက် စပ်စပ်၊ လက်ဖက်ညွှန့်၊ ပလောင် လက်ဖက်၊ ပင်းတယအညွှန့်နှပ်၊ တော်ဝင်လက်ဖက် (အဆိမ့်နှပ်)၊ စပါယ်ရှယ်လက်ဖက်နှပ်၊ ပွဲထိုင် လက်ဖက်နှပ်၊ လက်ဖက်ထောင်းနှပ်၊ မိုးကုတ် လက်ဖက်ညွှန့်၊ နတ်သစ်ရွက်လက်ဖက်အညွှန့်ရှယ်၊ လက်ဖက်အသား၊ လက်ဖက် (ရွှေညွှန့်ဖူး၊ ငွေညွှန့်ဖူး၊ မြညွှန့်ဖူး)၊ လက်ဖက်သုပ်၊ ဖန်ချို ခါးလက်ဖက်၊ သံပုယိုသီးလက်ဖက်၊ ခရမ်းချဉ်သီးလက်ဖက်၊ သံလွင်သီး လက်ဖက်၊ စောင်းလျားသီးလက်ဖက် ချဉ်စပ်၊ တညင်းသီးလက်ဖက်၊ နှမ်းလက်ဖက် (အညွှန့်၊ အနှစ်)၊ လက်ဖက်နှပ် (ချဉ်စပ်၊ အချို၊ ညွှန့်စပ်၊ ညွှန့်ချို၊ ကြက်ခြေနီသုပ်)၊ ဇယန်းလက်ဖက် (အစပ်၊ အချို၊

			ရှူးရှဲ၊ ချဥ်စပ်၊ ဇယန်းထောင်းချဥ်စပ်၊ မိုးကုတ်လက်ဖက် (အချို၊ အစပ်၊ ရှူးရှဲ)၊ – သီးစုံနှပ် (ဟင်းသီးဟင်းရွက်ချဥ် (ဥပမာ–ကတက်ချဥ်) ဖြစ်ပါက 4.2.2.7 ၊ သို့သော် သရက်သီးသနပ်ကဲ့သို့ဖြစ်ပါက 4.1.2.3 ဖြစ်ရမည်။)
4.2.2.8	ချက်ပြုတ် (သို့မဟုတ်) ကြော် လှော်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (မှိုအမျိုးမျိုး၊ အမြစ်များနှင့် သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များ၊ ရှားစောင်းလက်ပတ်) နှင့် ပင်လယ်ရေညှိများ	– စားသုံးသူများအမြင်ပသာဒရှိစေရန်အတွက် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို ပေါင်းခြင်း၊ ပြုတ်ခြင်း၊ ကြော်ခြင်း၊ (သို့မဟုတ်) ဖုတ်ခြင်းများ ပြုလုပ်ပြီး အပေါ်ယံအလွှာ ဖုံးအုပ်၍ဖြစ်စေ၊ မဖုံးအုပ်၍ဖြစ်စေ ပြုလုပ်ထားသော ထုတ်ကုန်ဖြစ်သည်။ ဥပမာ– ပဲသီးပြုတ် (simmered beans)၊ အချိန်တိုတွင်းကြော်စားနိုင်ရန် ပြင်ဆင်ထားသော အာလူးကြော်(pre-friedpotatos)၊ ရုံးပတီသီးကြော် (fried okra)၊ ပဲငံပြာရည်ထဲတွင် ဆူပွက်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (tsukudani) ပါဝင်သည်။	– ကြက်သွန်ကြော်၊ ကြက်သွန်ဖြူကြော်၊ ကြက်သွန်နီကြော်၊ ပြောင်းဖူးကြော်၊ ဘိုကိတ်ကြော်၊ ပဲပုပ်ဆီစို၊ မြေပဲရောကြော်၊ မြေပဲကြော် (အစပ်)၊ ပဲစုံကြော်၊ ပဲစုံပေါင်းကြော်၊ ပဲကြီးစိမ်းကြော်၊ ပဲကြီးဖူးကြော်၊ ပဲကြီးရှယ်ကြော်၊ ပဲကြီးပွုးကြော်၊ တောင်ကြီးပဲကြော်၊ စားတော်ပဲအပူးကြော်၊ ပဲရေပွကြော်၊ ပဲနီပြားကြော်၊ ပဲခြမ်းကြော်၊ ဆီစိမ်ပဲပွုးကြော်၊ ထောပတ်ပဲစိမ်းကြော်၊

			ကုလားပဲခြမ်းကြော်၊ ကိုးရောင်ခြယ်ပဲကြော်စုံ၊ ခုနှစ်ထွေကြော်၊ အကြော်စုံ (ခုနှစ်ထွေရှယ်ကြော်)၊ နှမ်းနှင့်ပဲစုံကြော် (ခုနှစ်ထွေကြော်၊ ရှယ်နှစ်ပြန်ကြော်)ဆီသန့်နှစ်ပြန်ကြော်၊ပဲနှစ်ပြန်ကြော်၊ ပဲစုံနှစ်ပြန်ကြော်၊ အစာစုံနှစ်ပြန်ကြော်၊ ပဲကြီးပူး (နှစ်ပြန်ကြော်)၊ ပဲကြော်အမျိုးမျိုး၊ တရုတ်ပဲနှစ်ပြန်ကြော်ရှယ်၊ တရုတ်ပဲကြီးနှစ်ပြန်ကြော်၊ ဂျူးမြေပဲကြော်၊ ဂျူးမြစ်ကြော်၊ မှိုကြော်၊ မှိုကြွပ်ကြော်၊ ချဉ်ပေါင်ကြော်၊ မန်ကျည်းရွက်ကြော်၊ ကင်ပွန်းရွက်ကြော်၊ ကင်ပွန်းချဉ်ရွက်ကြော်၊
5.0	မုန့်အချိုအမျိုးမျိုး	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1) ရှိ ကိုကိုးနှင့် ချောကလက်ထွက်ကုန်များ၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2) ရှိ ကိုကိုးပါဝင်သော (သို့မဟုတ်) ကိုကိုးမပါဝင်သော မုန့်အချိုများ၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.3) ရှိ ပီကေများ၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.4) ရှိ မုန့်များအလှဆင်ရာတွင်သုံးသည့် သကြားအခြေခံအရောအနှော (decorations and icings)၊	-

		ယင်းအစားအသောက်အုပ်စုများတွင်ပါဝင်သည့် ထွက်ကုန်များနှင့် ပေါင်းစပ်ပြုလုပ်ထားသော အစားအသောက်များအားလုံးပါဝင်သည်။	
5.1	ကိုကိုးနှင့် ချောကလက်အစားထိုးမုန့်နှင့် တုပထားသော မုန့်များအပါဝင် ကိုကိုးနှင့် ချောကလက်ထွက်ကုန်များ	– စံသတ်မှတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) စံသတ်မှတ်ထားခြင်းမရှိသော ကိုကိုးနှင့် ချောကလက်ကိုအခြေခံသော ထွက်ကုန်များဟူ၍ အမျိုးအစားထပ်မံခွဲခြားပါသည်။	–
5.1.1	ကိုကိုးအမှုန့်နှင့် ကိုကိုးအတုံး/ ကိတ်	– ချောကလက်ထုတ်လုပ်ရာတွင် (သို့မဟုတ်) ကိုကိုးအခြေခံအဖျော်ယမကာများ (cocoa–based beverages) ထုတ်လုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသော ကိုကိုးထွက်ကုန်အမျိုးမျိုးပါဝင်ပါသည်။ ကိုကိုးထွက်ကုန်အများစုသည် ကိုကိုးအစေ့ကို သန့်စင်ပြီး အခွံမာအား ဖယ်ထုတ်၍ အခြောက်ခံချေမွထားသော ကိုကိုးအပိုင်းအစများ (cocoa nib) မှ ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ကိုကိုးအတုံးသည် cocoa nib အား စက်ဖြင့်ကြိတ်ခွဲခြင်းမှ ရရှိပါသည်။ ချောကလက်ထွက်ကုန်များအပေါ်မူတည်၍ cocoa nib (သို့မဟုတ်) ကိုကိုးအတုံးတို့ကို အနံ့အရသာပြည့်စုံအောင် အယ်ကာလိုက်ဖေးရှင်းနည်းအရ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်သည်။ ကိုကိုးမှုန် (cocoa dust) အား ကိုကိုးအစေ့များကို ဇကာဖြင့် လှော့၍ သန့်စင်ခြင်း၊ အညှောင့်ဖယ်ခြင်း (degerming) ပြုလုပ်ခြင်းမှ ရရှိသည်။ ကိုကိုးအမှုန့် (cocoa powder) ကို ကိုကိုးအတုံး (သို့မဟုတ်) ကိုကိုး	– ပါဝင်ပစ္စည်း (Ingredients) အဖြစ်အသုံးများသည်။

		အရည်ကို ဖိအားပေးကြိတ်ခြင်းဖြင့် အဆီကိုလျှော့ချပြီးနောက် ကိုကိုးကိတ် အတုံးအဖြစ် ပုံစံသွင်းပြီးပြန်လည် အမှုန့်ကြိတ်ခြင်းအားဖြင့် ရရှိပါသည်။ ကိုကိုးအရည်ဆိုသည်မှာ cocoa nib အားလှော်ခြင်း၊ အခြောက်ခံခြင်း၊ အစိတ်စိတ်အမွှာမွှာခွဲခြင်း၊ စက်ဖြင့် ကြိတ်ခွဲပြီးရရှိလာသော တစ်သားတည်း ဖြစ်ရှိနေသည့် ကိုကိုးအနှစ်အပျစ် ဖြစ်ပါသည်။ ကိုကိုး-သကြားအရောဆိုသည်မှာ ကိုကိုးမှုန့်နှင့်သကြား ရောနှောထားခြင်းသာဖြစ်သည်။ အဖျော်ယမကာတွင်သုံးသည့် ချောကလက်အမှုန့်အား ကိုကိုးအရည် (သို့မဟုတ်) ကိုကိုးအမှုန့်နှင့် သကြားတို့ကို ပေါင်းစပ်ပြီး အရသာအတွက် ကြိုက်နှစ်သက်ရာ အရသာများ (ဥပမာ- vanillin အမှုန့်) ပေါင်းထည့်နိုင်သည်။ ဥပမာ- ဖျော်သောက်ရန် ချောကလက်အမှုန့်၊ နံနက်စာကိုကိုး (breakfast cocoa)၊ ကိုကိုးမှုန့် (cocoa dust)၊ nibs၊ ကိုကိုးအတုံး၊ ဖိအားပေး၍ ပုံသွင်းထားသော ကိုကိုးကိတ်၊ ချောကလက်အရည်၊ ကိုကိုးအရော (hot beverage ပြုလုပ်ရန် အတွက်)၊ ကိုကိုး-သကြားအရော၊ ကိုကိုး-သကြားဖြင့် ပြုလုပ်သော မုန့် အချို့တွင် သုံးမည့်အရောများ (dry mixes)။ အနှံ့အရသာရှိသော ကိုကိုး အဖျော်ယမကာ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.4) တွင် ပါဝင်ပြီး ချောကလက်ထွက်ကုန်အများစုသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.4) တွင် ပါဝင်သည်။	
5.1.2	ကိုကိုးအရော (သကြားရည်ကဲ့သို့ ကိုကိုးအရည်ပျစ်)	- ကိုကိုးအရည်တွင် ဘက်တီးရီးယားအမိုင်းလေ့စ်ထည့်သွင်းခြင်းဖြင့် ထုတ်လုပ်ရရှိပါသည်။ ယင်းအင်ဇိုင်းသည် ကိုကိုးအရည်ပျစ်များကို စေးပျစ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ကိုကိုးကော်မှုန့်များ ပျော်ဝင်သွားခြင်း၊ အခဲဖြစ်ခြင်းမှ ကာကွယ်	-

		ပေးသည်။ ချောကလက်အပူ (သို့မဟုတ်) နို့ချောကလက် ပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် ချောကလက်ဖျော်ရည်အပျစ်များ ပါဝင်သည်။ ချောကလက်အပျစ်ရည် (chocolate syrup) သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.4) တွင် ပါရှိသော သစ်သီးရေခဲမုန့်ပေါ်တွင်ဆမ်းသည့် နို့၊ ချောကလက်၊ သကြားတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆော့နှင့် မတူညီပါ။	
5.1.3	ကိုကိုးအခြေခံသည့် မုန့်များတွင် အစာသွတ်ရန် အပါအဝင် သုတ်စားနိုင်သော အနှစ်	– ကိုကိုးနှင့် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ (ပုံမှန်အားဖြင့် အဆီအခြေခံထားသော ပစ္စည်းများ) ရောစပ်ထားပြီး ပေါင်မုန့်နှင့် အပူမီးဖုတ်မုန့်များတွင် အစာသွတ်ရာတွင်သုံးသော အနှစ်အနေဖြင့် ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသည့် ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် ကိုကိုးထောပတ်၊ ချောကလက်၊ ချောကလက်မုန့်အချိုကလေးများ (bonbons) နှင့် ချောကလက်ပိုင် (chocolate pie filling) အတွက် အစာသွတ်ရန်အနှစ်၊ ပေါင်မုန့်တွင်သုတ်၍စားသော အခွံမာသီးနှင့် ချောကလက်အခြေခံထုတ်လုပ်ထားသည့်အနှစ် (Nutella ပုံစံထုတ်ကုန်) တို့ ပါဝင်သည်။	–
5.1.4	ကိုကိုးနှင့် ချောကလက် ထွက်ကုန်များ	– ချောကလက်ကို cocoa nib၊ ကိုကိုးအတုံး၊ ဖိသိပ်ထားသော ကိုကိုးကိတ်၊ ကိုကိုးအမှုန့်၊ ကိုကိုးရည်တို့တွင် သကြားထည့်သည်ဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) သကြားမထည့်သည်ဖြစ်စေ ကိုကိုးထောပတ်၊ အနံ့အရသာအတွက် ထည့်သော ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများနှင့် ထည့်လိုက ထည့်နိုင်သော အခြားပါဝင်ပစ္စည်း (ဥပမာ-အခွံမာသီး) တို့မှ ထုတ်လုပ်သည်။ ယခုအစားအသောက်အုပ်စုသည် chocolate and chocolate products (Codex Standard 87–1981) အတွက် စံသတ်မှတ်ချက်တွင် အဓိပ္ပာယ်ဖွင့်ဆိုထား သောချောကလက်နှင့်	– Chocolate Ball

		စံချိန်စံညွှန်းသတ်မှတ်ချက်နှင့် ကိုက်ညီပြီး အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများပါရှိနိုင်သည့် ချောကလက်ဖုံးအုပ်ထားသော အခွံမာသီးနှင့် သစ်သီး (ဥပမာ- စပျစ်သီးခြောက်) ကဲ့သို့သော မုန့်အချို့များဖြစ်သည်။ ယခုအစားအသောက် အုပ်စုတွင်အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2) တွင်ပါဝင်သည့် မုန့်အချို့ များ၏ ချောကလက်ပါရှိသော အပိုင်းများသာ (chocolate portion) ပါဝင် ပါသည်။ ဥပမာအားဖြင့် ချောကလက်မုန့်အချို့ကလေးများ (bonbons)၊ နို့ခဲ နှင့် သကြား၊ ကိုကိုးထောပတ်၊ ပေါင်းစပ်ပြုလုပ်ထားသည့် ကိုကိုးထောပတ် မုန့်အချို့များ၊ ချောကလက်အဖြူ၊ မုန့်ဖုတ်ရာတွင် သုံးသော ချောကလက် အပြား၊ နို့ချောကလက်၊ ခရင်(မ်) ချောကလက်၊ ချောကလက်အချို့၊ ချောကလက်အခါး၊ အပေါ်လွှာဖုံးအုပ် ပေးမည့်ချောကလက် (enrobing chocolate) သကြားလွှာဖုံးအုပ်ထားသော ချောကလက် (သို့မဟုတ်) အရောင်စုံသကြားခဲများနှင့် အလှဆင်ပြုလုပ်ထားသော ချောကလက်၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.1) နှင့် (7.2.2) ရှိ ဂျုံဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော မုန့်အချို့နှင့် အစာသွတ်မုန့်များမှလွဲ၍ ထူးကဲသောမုန့်သားကို အလယ်တွင် ဖြည့်ပြီး အပေါ်လွှာဖုံးအုပ်ထားသော ချောကလက် (filled chocolate) နှင့် အခြားသော ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ စားသုံးနိုင်သော ပါဝင်ပစ္စည်းများထပ်ထည့်ထားသည့် ချောကလက်များ ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (15.2) ရှိ ဒိန်ချဉ်/ ကောက်ပဲသီးနှံ/ ပျားရည်နှင့် ဖုံးအုပ်ထားသော အခွံမာသီး (honey- covered nuts) များ မပါဝင်ပါ။	

5.1.5	ချောကလက် အစားထိုးထုတ်ကုန်များ၊ တုပထားသော ချောကလက် ထွက်ကုန်များ	– ချောကလက်နှင့် ဆင်တူသော ထွက်ကုန်များတွင် ကိုကိုးကိုအခြေခံ၍သော်လည်းကောင်း (သို့မဟုတ်) ကိုကိုးပါဝင်ခြင်းမရှိ၍သော်လည်းကောင်း ထုတ်လုပ်ပြီး ချောကလက်နှင့် အနံ့အရသာ၊ ဂုဏ်သတ္တိဆင်တူသည့် ဥရောပမှ ထွက်ရှိသော အစေ့တစ်မျိုး၏အဖတ် (carob chips) မှလည်း ထုတ်လုပ်သည်။ chocolate and chocolate products (Codex Standard 87–1981) တွင် မပါရှိသည့် ကိုကိုးထောပတ်မှလွဲ၍ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အဆီ ၅% ထက် ပိုမိုပါဝင်သည့် ကိုကိုးအခြေခံသည့် ထွက်ကုန်များလည်းပါရှိသည်။ ချောကလက်အလားတူ ထွက်ကုန်များတွင် ထည့်လိုက ထပ်ထည့်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပါရှိနိုင်ပြီး အစာသွတ်မုန့်အချို့များလည်း ပါဝင်ပါသည်။ ဥပမာ– စျေးနှုန်းသက်သာစေရန် ကိုကိုးထောပတ် အစားအုန်းဆီ၊ စားအုန်းဆီများ အသုံးပြု၍ ကိုကိုးအမှုန့်နှင့် သကြားတို့ ရောစပ်ပြုလုပ်ထားသည့် ချောကလက်ခဲ (compound chocolate)၊ အနံ့အရသာထပ်ဖြည့်ထားသော compound chocolate၊ အပေါ်လွှာဖုံးအုပ်ရန် သုံးသည့် compound chocolate (compound chocolate coating) နှင့် တုပထားသော ချောကလက်ဖုံးအုပ်ထားသည့် အခွံမာသီးနှင့် သစ်သီး (ဥပမာ– စပျစ်သီးခြောက်)။ ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2) တွင် ပါရှိသည့် မုန့်အချို့များ၏ ချောကလက်နှင့် အလားတူ အပိုင်းသာပါဝင်ပါသည်။	–
5.2	အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (5.1၊	– သကြားနှင့် ကယ်လိုရီလျှော့ချထားသော ၎င်းနှင့်အခြေအနေတူ အစားအသောက်များပါဝင်သော (dietetic counterparts) ထွက်ကုန်နှင့် ကိုကိုး	

	5.3၊ 5.4) မှလွဲ၍ ကျန်သော သကြား လုံးအမာ၊ သကြားလုံး အပျော့ များ၊ သကြား/ ပျားရည်၊ ကြက်ဥ အကာ၊ အခွံမာသီး တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထား သော သကြားလုံး (nougats) အပါ အဝင်မုန့်အချိုများ	ပါဝင်သော (သို့မဟုတ်) မပါဝင်သောထွက်ကုန်များအားလုံးပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2.1) ရှိ သကြားလုံးအမာ၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2.2) ရှိ သကြားလုံးအပျော့၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2.3) ရှိ သကြား/ ပျားရည်၊ ကြက်ဥအကာ၊ အခွံမာသီးတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထား သော သကြားလုံး (nougats)နှင့် သကြား/ပျားရည်၊ ဗာဒံစေ့ထွက်ကုန်၊ ကြက်ဥအကာဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော မုန့်အချို (marzipans) များ ပါဝင်ပါ သည်။	
5.2.1	သကြားလုံးအမာ	– ယင်းထွက်ကုန်များကို ရေနှင့် သကြား (သကြားရည်) အရောင်၊ အနံ့အရသာ ထပ်ဖြည့်ပြီးထုတ်လုပ်၍ အတွင်း၌ အစာသွတ်ထားသည်ဖြစ်စေ၊ မသွတ်ထားသည်ဖြစ်စေ ထုတ်လုပ်ထားပါသည်။ ကယ်လိုရီလျှော့ချထားသော ၎င်းထွက်ကုန်နှင့် အခြေအနေတူအစားအသောက်များနှင့် ကိုကိုးပါဝင်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ပါဝင်ခြင်းမရှိသည့် ထွက်ကုန်များဖြစ်ပါသည်။ လည်ချောင်းနာသက်သာစေရန်ငုံရသော သကြားလုံး (pastilles) နှင့် ဆေးအာနိသင်ပါသည့် ငုံရသောသကြားခဲ/ ပူရှိန်းပြား (lozenges) (ပုံစံအမျိုးမျိုး၊ အရသာအမျိုးမျိုးဖြင့် ပြုလုပ်ထားသောငုံဆေးပြား) ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.4 နှင့် 5.1.5) ရှိ	(Blackcurrant Flavoured/ Blueberry Flavoured/ Butter Flavour/ Honey Melon Milkshake Flavour/ Tea Flavour/ Chocolate Flavoured/ Coconut Flavoured/ Coffee Flavoured/ Cool Mint Flavoured/ Corn Milk Flavoured/ Durian Flavoured/ Energy drink flavoured/ Faluda Flavoured/

		ချောကလက်ထွက်ကုန်နှင့် ချောကလက်အစားထိုး ထွက်ကုန်များတွင် ဖြည့်သွင်းရန်အသုံးပြုပါသည်။	Fruit Flavoured/ Guava Flavoured/ Honey Dew Flavoured/ Ice Cream Soda Flavoured/ Lemon Flavoured/ Mango Flavoured/ Menthol Flavoured/ Milk Flavoured/ Orange Flavoured/ Pineapple Flavoured/ Jack Fruit Flavoured/ Pomelo Flavoured/ Tamarind Flavoured/ Passion Fruit Flavoured/ Watermelon Flavoured/ Strawberry Flavoured) Candy၊ သကြားလုံး (အမာ)၊ (Peppermint/ Peanut/ Chocomilk/ Melon/ Salt & Lemon/ Black Coffee/ Snake Head Fruit/ Cappuccino/ Japan Lemon) Candy, Throat drops candy, (Coffee Flavour/ Guava Flavour/ Lippo Flavour/ Strawberry Flavour) Lollipop Candy

5.2.2	သကြားလုံးအပျော့	- သကြားလုံးအပျော့များသည် ပျော့အိပြီး ဝါးစားရသော ထွက်ကုန်များဖြစ်၍ သကြားရည်၊ အဆီ၊ အရောင်နှင့် အရသာပါရှိသည့် မီးသင်းသကြား (Caramel) နှင့် ကယ်လိုရီလျှော့ချထားသော ၎င်းနှင့် အခြေအနေတူ အစားအသောက် များ (dietetic counterparts)၊ ကိုကိုးနှင့် နို့ပါဝင်သော ထွက်ကုန်/ မပါသော ထွက်ကုန်များ (ဥပမာ- တော်ဖီ၊ ချောကလက်အရသာ Caramel၊ ဂျယ်လီ သကြားလုံးများ (ဥပမာ- ပဲစေ့ပုံသဏ္ဍာန်ဂျယ်လီသကြားလုံး (Jelly beans)၊ ဂျယ်လက်တင်၊ ပက်တင်၊ အနုံအရသာတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော သကြားအုပ် ထားသည့် သစ်သီးအနှစ်ဂျယ်လီသကြားလုံး) နှင့် နွယ်ချိုသကြားလုံး (licorice) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ နှမ်းအနှစ်ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော အရေ့အလယ်ပိုင်းနှင့် မြေထဲပင်လယ်ရှိ အချိုပွဲတစ်မျိုး (halwa teheniaa)၊ ဂျပန်ရိုးရာပဲဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဂျယ်လီ (yokan)၊ ဂျပန်ရိုးရာအချိုပွဲ (mitsumame ပြုလုပ် ရာတွင် အသုံးပြုသည့်ကျောက်ကျော) တို့ ပါဝင်သည်။ အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (5.1.4) နှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.5) ရှိ ထွက်ကုန် များအတွက် အစာသွတ်ရန် (fillings) အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။	Assorted Fruit Flavoured Jelly (Strawberry , Orange Lime, Grape, Banana Flavour), Assorted Jelly (Strawberry, Lychee, Orange, Grape Flavour), (Corn Milk Ball/ Grape Milk Ball/ Melon Milk Ball/ Orange Milk Ball/ Pineapple Milk Ball/ Taro Milk Ball/ Strawberry Milk Ball/ Apple Milk Ball) Soft Candy, (Chocolate Flavoured/ Milk Flavoured/ Strawberry Flavoured) Soft Candy၊ သကြားလုံး(အပျော့)၊ Milk Toffee Candy (နို့တော်ဖီ)
5.2.3	သကြား/ ပျားရည်၊ အခွံမာသီး၊ ကြက်ဥ အကာဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော သကြား	- Nougats တွင် မြေပဲလှော်၊ သကြားနှင့် ကိုကိုးနှင့် လှော်ထားသော အခွံမာသီးများ၊ သကြား၊ ကိုကိုးနှင့် ကယ်လိုရီလျှော့ချထားသော ၎င်းတို့နှင့် အခြေအနေတူ အစားအသောက်များပါဝင်ပြီး ၎င်းတို့ကိုစားသုံးရန် (သို့မဟုတ်) အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.4 နှင့် 5.1.5) တွင် ပါဝင်သော	- Peanut Brittle, White Sesame Brittle, မာလာမြေပဲယို, Butter Peanut Crisp Candy, NOUGAT Toffee (Chocolate Flavour)

	လုံး (nougats)နှင့် သကြား/ ပျားရည်၊ ဗာဒံစေ့ထွက်ကုန်၊ ကြက်ဥအကာဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော မုန့်အချို (marzipans)	ချောကလက် ထွက်ကုန်များတွင် အစာသွတ်ရန် (fillings) အတွက် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ marzipans တွင် ဗာဒံစေ့အနှစ်၊ သကြားနှင့် ကယ်လိုရီလျှော့ချထားသော ၎င်းတို့နှင့် အခြေအနေတူအစားအသောက်များပါဝင်ပြီး တိုက်ရိုက်စားသုံးရန် အတွက် အရောင်ထည့်၍ပုံဖော်ခြင်း (သို့မဟုတ်) အစားအသောက်အုပ်စု အမှတ် (5.1.4) နှင့် (5.1.5) ရှိ ချောကလက်အစားထိုးထွက်ကုန်များတွင် အစာသွတ် ရန် (fillings) အတွက် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။	
5.3	ပီကေ	- ပီကေများကို သဘာဝ (သို့မဟုတ်) လူတို့ ပြုလုပ်ထားသော ကော်စေး အခြေခံပစ္စည်း (gum based) မှ ထုတ်လုပ်သည်။ ယင်းတွင် အနံ့အရသာ၊ ချိုအောင်ထည့်သော ပစ္စည်း- sweetener (အာဟာရတန်ဖိုးရှိသည်ဖြစ်စေ/ မရှိ သည်ဖြစ်စေ)၊ ရနံ့ခြေပေါင်း (aroma compound) နှင့် အခြားဓာတုထပ် ဖြည့်ပစ္စည်းများ ပါဝင်သည်။ ပီကေနှင့် ခံတွင်းရနံ့ရှင်းစေသော ပီကေထွက် ကုန်များ (breath-freshener gum) ပါဝင်သည်။	- Bubble Gum, Chewing Gum- Assorted Flavour (Spearmint Flavour, Strawberry Flavour, Peppermint Flavour, Banana Flavour, Orange Flavour), Chewing Gum (Peppermint Flavour/ Spearmint Flavour)
5.4	အပူမီးဖုတ်မုန့်များ အတွက်အလှဆင် အရော (decorations)၊ မုန့်များပေါ်တွင် လောင်းသော	- ကိတ်၊ ကွတ်ကီး၊ ပိုင်မုန့် (Pie)၊ ပေါင်မုန့်နှင့် ဂျုံတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော မုန့်အချိုများပေါ်တွင် ဖုံးအုပ်မွမ်းမံရန်အတွက် အသုံးပြုသော သကြား၊ ကြက်ဥ အကာစသည်တို့ဖြင့် ဖျော်စပ်ထားသော အသင့်စားသုံးနိုင်သည့်အရာ (icings and frostings)၊ ယင်းတို့၏အရောများလည်း ပါဝင်သည်။ ထို့အပြင် အပူမီး ဖုတ်မုန့်များပေါ်တွင် ဖုံးအုပ်သော သကြား/ ချောကလက်အခြေခံ ပြုလုပ်ထားသည့် အလွှာများလည်း ပါဝင်ပါသည်။ Sweet Sauces နှင့် toppings	

	သစ်သီးမပါသည့် အလွှာ (toppings) နှင့် ချိုသော ဆော့ (Sweet Sauces)	တွင်သကြားညို့နှင့်ထောပတ်အဓိကထားပြုလုပ်ထားသောဆော့(butterscotch) ပါဝင်သည် (ဥပမာ– ရေခဲမုန့်အပေါ်တွင် ဆမ်းစားရန်)။ Sweet Sauces မှာ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.4) တွင် ပါရှိသော သကြားရည်–syrup) (ဥပမာ–အပူမီးဖုတ်မုန့်နှင့်ရေခဲတွင်သုံးမည့် မေပယ်၊ မီးသင်းသကြားနှင့် အနံ့အရသာထည့်ထားသည့် သကြားရည်)နှင့် ကွဲပြားခြားနားပါသည်။ သစ်သီးပါသော မုန့်ပေါ်တွင် လောင်းသည့်အလွှာ (fruit based toppins) မှာ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.1.2.8) တွင် ပါရှိပြီး ချောကလက်ဆော့မှာ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.2) တွင် ပါရှိသည်။	
6.0	ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် ကောက်ပဲသီးနှံ ထွက်ကုန်များ (ကောက်နှံစေ့၊ အမြစ်နှင့် သစ်ဥ သစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့များ၊ ပဲပင်များနှင့် ဆီအုန်းပင်၏ အူတိုင် (သို့မဟုတ်) အူတိုင်ပျော့မှရရှိပြီး အစားအသောက်	– အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.1) ရှိ ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသည့် ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် ကောက်ပဲသီးနှံတို့ကိုအခြေခံ၍ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော ထွက်ကုန်အမျိုးမျိုးတို့ ပါဝင်သည်။	

	အုပ်စုအမှတ် (7.0) ရှိ အပူမီးဖုတ်မုန့်များ မပါ)		
6.1	စပါးအပါအဝင် ကောက်နှံစေ့ အစေ့လိုက် (whole) ကောက်နှံစေ့ အကျိုးအကြေ (broken) (သို့မဟုတ်) ကောက်နှံစေ့ အဖတ် (flaked)	- ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် ကောက်နှံစေ့အလုံးလိုက် (whole) အခွံချွတ်ထားသော၊ ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသော ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် ကောက်နှံစေ့များပါဝင်သည်။ ဥပမာ- မုယောစပါး၊ ပြောင်း၊ ဖြစ်ပွင့် (ဘီယာထုတ်ရာတွင် သုံးသည်)၊ အုတ်ဂျုံ၊ ဆန် (အားဖြည့်ဆန်၊ အသင့်စားဆန်နှင့် ပြုတ်ဆန် (parboiled))၊ နှံစားပြောင်း၊ ပဲပိစပ်နှင့် ဂျုံတို့ ပါဝင်သည်။	- ပုလဲသွယ်ဆန်၊ ဘာစမာတီဆန်၊ မဂျမ်းတောဆန်၊ ရှမ်းဆန်၊ ရွှေဘိုဆန်လတ်ကြီး၊ ဧရာမင်းဆန်၊ ကောက်ညှင်းဆန်၊ ရွှေဘိုပေါ်ဆန်းမွှေး၊ ဆန်မွှေး၊ Fortified Rice (အားဖြည့်ဆန်-ဧည့်မထ/ မြောင်းမြပေါ်ဆန်းမွှေး/ ရွှေဘိုပေါ်ဆန်းမွှေး/ ဖျာပုံပေါ်ဆန်း / ပေါ်ဆန်း)
6.2	ပဲပိစပ်မှုန့်အပါအဝင် မုန့်ညက် (flours) နှင့်ကော်မှုန့်များ (starches)	- ကောက်နှံစေ့၊ အမြစ်၊ သစ်ဥသစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့များ၊ ဆီအုန်းပင်၏ အူတိုင်နှင့် အူတိုင်ပျော့ (သို့မဟုတ်) ပဲပင်များကို ကြိတ်ခွဲထားသည့် အခြေခံထွက်ကုန်များဖြစ်ပြီး ရောင်းချရန် (သို့မဟုတ်) ၎င်းတို့ကို အပူမီးဖုတ်မုန့်များ ပြုလုပ်ရန်အတွက် ပါဝင်ပစ္စည်းအဖြစ် အသုံးပြုသည်။	
6.2.1	မုန့်ညက်များ	- ကောက်နှံစေ့၊ ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် သစ်ဥသစ်ဖု (ဥပမာ- ပီလောပီနံ) နှင့် ဆီအုန်းပင်၏ အူတိုင် (သို့မဟုတ်) အူတိုင်ပျော့များကို ကြိတ်ခွဲခြင်းမှ မုန့်ညက်	- ပဲအကျက်မှုန့်၊ ကုလားပဲအကျက်မှုန့်၊ ကုလားပဲဘယာကြော်မှုန့်၊ မတ်ပဲ

		ရရှိသည်။ ပေါင်မုန့်နှင့် မုန့်ညက်ဖြင့် ပြုလုပ်သော မုန့်အချို့များအတွက် မုန့်ညက်အနှစ် (flour pastes)၊ ပါစတာ၊ ခေါက်ဆွဲ၊ အစာသွတ်မုန့်နှင့် ပေါင်မုန့်အတွက်မုန့်ညက် (flour) နှင့် မုန့်ညက်အရောများ (flour mixes) (မတူညီသော ကောက်ပဲသီးနှံ (သို့မဟုတ်) ကောက်နှံစေ့အမျိုးမျိုးတို့ကို ရောနှောထားသော အရောဖြစ်ပြီး အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1.6) ရှိ ရိုးရိုး အပူမီးဖုတ်မုန့်များအတွက်အရောများနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.3) ရှိ ချိုသော၊ ငံသော၊ အရသာရှိသော အပူမီးဖုတ်မုန့်များ fine bakery) အတွက် အရောများဖြစ်ကြသည့် မုန့်ညက်နှင့် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ ရောထားသည့် ခြောက်သွေ့သော အရောများနှင့် ကွဲပြားခြားနားပါသည်။) ဥပမာ- ပါစတာဂျုံ (durum wheat flour)၊ မုန့်ဖုတ်ဆိုဒါနှင့် ဆားရောထားသော မုန့်ညက် (self-rising flour)၊ အာဟာရဓာတ်ထပ်ဖြည့်ထားသော ဂျုံ (enriched flour)၊ အသင့်အသုံးပြုနိုင်သော မုန့်ညက် (instantized flour)၊ ပြောင်းမှုန့် (corn flour)၊ ပြောင်းမုန့်အကြမ်း (corn meal)၊ ဖွဲနု (bran)၊ ကောက်ပဲသီးနှံ၊ အခွံမာသီး (သို့မဟုတ်) စေးကပ်သော အမြစ်မှ ပြုလုပ်သော မုန့်ညက် (farina)၊ ပဲပိစပ်အလျော်မှုန့် (kinako)၊ ဆေးဖက်ဝင်သစ်ဥသစ်ဖုမှ ပြုလုပ်သော အမှုန့် (konjac flour)၊ သန့်စင်ထားသော ဂျုံမှုန့် (maida) နှင့် သာဂူမှုန့် (sago flour) တို့ ပါဝင်သည်။	ဘယာကြော်မှုန့်၊ ကောက်ညှင်း မှုန့်၊ ဆန်အကျက်မှုန့်၊ ဆန်အစိမ်းမှုန့်၊ ကုလားပဲအစိမ်းမှုန့်၊ ပဲအစိမ်းမှုန့်၊ တို့ဟူးမှုန့်၊ အကြော်မှုန့်၊ ပြောင်းဖူးအမှုန့်၊ ဂျုံမှုန့်၊ အထွေထွေသုံးဂျုံ Noodle Wheat Flour, Roasted Sesame Powder (နှမ်းလျော်မှုန့်)၊ Cake Wheat Flour, ဘီစကစ်ဂျုံ
6.2.2	ကော်မှုန့်များ	- ကော်မှုန့်ဆိုသည်မှာ သစ်ဥသစ်ဖုများ (ဥပမာ-ပီလောပီနံ၊ အာလူး)၊ အစေ့များ (ဥပမာ- ကောက်ပဲသီးနှံ၊ ပဲစေ့၊ ပြောင်း၊ ဂျုံ၊ ဆန်၊ ပဲပြားမျိုး (beans)၊ ပဲလုံးစေ့ (peas)) နှင့် အချို့အပင်မျိုးစိတ်များတွင် အစေ့မှုန်သဏ္ဌာန် (granular	- ပြောင်းကော်မှုန့်၊ ကော်မှုန့်၊ Tapioca Starch ၊ ပီလောပီနံမှုန့်၊

		form) အဖြစ် တွေ့ရသည့် ဂလူးကို့ပေါ်လီမာ (glucose polymer) တစ်မျိုး ဖြစ်ပါသည်။ ပိုလီမာတွင် ရေခါတ်ဖယ်ရှားထားသည့် အယ်လဖာ-ဒီ-ဂလူး ကိုးယူနစ်များ (anhydro-α- D-glucose units) ချိတ်ဆက်ပါရှိပါသည်။ ကုန်ကြမ်းတစ်မျိုးဆီအတွက် သီးသန့်ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်ဆင့်ပေါ်မူတည်၍ ဒေသထွက်ကော်မှုန့်များ ကွဲပြားခြားနားပါသည်။	အာလူးမှုန့်
6.3	အခွံခွာ၊ ကြိတ်ချေထားသော အုတ်ဂျုံ (rolled oats) အပါအဝင် နံနက်စာကောက်ပဲသီးနှံများ	- အသင့်စားနှင့် ပုံမှန်ပူပူနွေးနွေးစားရသော နံနက်စာကောက်ပဲသီးနှံထွက်ကုန်များအားလုံး ပါဝင်သည်။ ဥပမာ- အုတ်ဂျုံနှင့် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ ရောနှောပြီး မီးကင်ထားသော နံနက်စာကောက်ပဲသီးနှံများ (granola-type breakfast cereals)၊ အသင့်စားအုတ်ဂျုံမှုန့် (instant oat meal)၊ ကောက်ပဲသီးနှံ၊ အခွံမာသီး (သို့မဟုတ်) စေးကပ်သော အမြစ်မှ ပြုလုပ်သော နံနက်စာ (Farina)၊ ပြောင်းဖူးအဖတ် (corn flakes)၊ ကြွပ်ရွသည့်ဂျုံ (သို့မဟုတ်) ဆန်မှုန့်၊ ကောက်ပဲသီးနှံများ (ဥပမာ- ဆန်၊ ဂျုံနှင့် ပြောင်းရောထားသော နံနက်စာ (multi-grain)၊ ပဲပိစပ် (သို့မဟုတ်) ဖွဲနုဖြင့် ပြုလုပ်သော နှံနက်စာ ကောက်ပဲသီးနှံများနှင့် ကောက်နှံစေ့မှုန့်များမှ ပုံသွန်းလောင်းထုတ်လုပ်ထား သည့် နံနက်စာကောက်ပဲသီးနှံများ (Extruded- type breakfast cereals) ပါဝင်သည်။	-
6.4	ပါစတာ (pasta)၊ ခေါက်ဆွဲနှင့် ယင်းကဲ့သို့သော ထွက်ကုန်များ (ဥပမာ-	- လိုအပ်ပါက အစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ ထပ်မံဖြည့်စွက်၍ စားသုံး ရသောပါစတာနှင့် ခေါက်ဆွဲခြောက်များဖြစ်ပါသည်။ ပါစတာ၊ ခေါက်ဆွဲနှင့် အလားတူထွက်ကုန်များ အားလုံးပါဝင်သည်။	-

	စားရှုရသော ဆန်စက္ကူ (rice paper)၊ ဆန်ကြာဇံ၊ ပဲပိစပ်ပါစတာနှင့် ခေါက်ဆွဲများ)		
6.4.1	ပါစတာအစို (fresh pasta)၊ ခေါက်ဆွဲအစိုနှင့် ယင်းကဲ့သို့သော ထွက်ကုန်များ	- ရေပယ်ထားခြင်းမရှိသော (not dehydrated)၊ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားခြင်းမရှိသည့် (untreated) (အပူပေးခြင်း၊ ပြုတ်ခြင်း၊ ပေါင်းခြင်း ချက်ပြုတ်ခြင်း၊ ဂျယ်လက်တင်ဖြစ်အောင်ပြုလုပ်ခြင်း (pre-gelantinized) (သို့မဟုတ်) အေးခဲခြင်း ပြုလုပ်မထားသော) ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ယင်းထွက်ကုန်များကို ပြင်ဆင်ပြီးနောက် စားသုံးရန်အတွက် ရည်ရွယ်ပါသည်။ ဥပမာ- ဆူပွက်အောင် ပြုတ်ရန်မလိုဘဲ ရေနွေးဖျော၍ အသင့်စားသုံးနိုင်သော ခေါက် ဆွဲများ (unboiled noodles)၊ ကော်ပြန့်လိပ် (springs rolls)၊ အသားလုံး ပေါင်း (Wontons) နှင့် ဖက်ထုပ် (shuo mai) ပြုလုပ်သည့် အခွံ (သို့မဟုတ်) အကာ (skins or crusts) ပါဝင်သည်။	- မုန့်ဟင်းခါးဖတ်၊ ခေါက်ဆွဲအဖတ်၊ နန်းကြီးအဖတ်
6.4.2	ပါစတာခြောက်၊ ခေါက်ဆွဲခြောက်နှင့် ယင်းကဲ့သို့သော ထွက်ကုန်များ	- ရေပယ်ထားသော (dehydrated)၊ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားခြင်းမရှိသည့် (untreated) (အပူပေးခြင်း၊ ပြုတ်ခြင်း၊ ပေါင်းခြင်း ချက်ပြုတ်ခြင်း၊ ဂျယ်လက်တင်ဖြစ်အောင် ပြုလုပ်ခြင်း (pre-gelantinized) (သို့မဟုတ်) အေးခဲခြင်း ပြုလုပ်မထားသော) ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ဥပမာ- အီတလီခေါက်ဆွဲခြောက် (spaghetti)၊ ပဲကြာဆံခြောက်၊ ဆန်ကြာဆံခြောက်၊ ခေါက်ဆွဲအခေါင်းပွခြောက် (macaroni) နှင့် ဆန်ခေါက်ဆွဲခြောက်တို့ ပါဝင်သည်။	- Buckwheat Dry Noodle, Dry Noodle, ဆန်ကြာဆံ၊ ဆန်ခေါက်ဆွဲခြောက်၊ ဆန်စီးခေါက်ဆွဲခြောက်၊ မြီးရှည်ခြောက်၊ မုန့်ဖတ်ခြောက်၊ ပဲကြာဆံ၊ ကြက်ဥခေါက်ဆွဲ **(heat

			treated or not စဉ်းစားရန်လို
6.4.3	ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသော ပါစတာ၊ ခေါက်ဆွဲနှင့် ယင်းကဲ့သို့သော ထွက်ကုန်များ	- အပူပေးခြင်း၊ ပြုတ်ခြင်း၊ ပေါင်းခြင်း၊ ချက်ပြုတ်ခြင်း၊ ဂျယ်လက်တင်ဖြစ်အောင် ပြုလုပ်ခြင်း (pre-gelantinized) (သို့မဟုတ်) အေးခဲခြင်းစသည်ဖြင့် ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ စားသုံးသူထံ တိုက်ရိုက် ရောင်းချသော ထွက်ကုန်များ (ဥပမာ- မစားသုံးမီ အပူပေးရန်လိုသော ကြိုတင်ချက်ပြုတ်၍ အအေးခဲထားသည့် အီတလီစားစရာ (precooked, Chilled gnocchi) (သို့မဟုတ်) ကစီဓာတ်ပါဝင်သော ပြင်ဆင်ပြီး အစား အသောက်များ (ဥပမာ- အပူပေး၍ စားသုံးရသော အေးခဲထားသည့် အနောက်တိုင်းစတိုင် ညစာစားပွဲ၏ အဓိကဟင်းလျာများ (dinner entrees) ဖြစ်သော spaghetti ခေါက်ဆွဲ၊ macaroni ခေါက်ဆွဲနှင့် ခေါက်ဆွဲ၊ spaghetti နှင့် အသားလုံး စည်သွတ်ဘူးအဓိကဟင်းလျာ)၊ စားသုံးသူထံ မရောင်းချမီ ဂျယ်လက်တင်ဖြစ်အောင် ပြုလုပ်ထားခြင်း၊ အပူပေးခြင်း၊ အခြောက်ခံခြင်း ပြုလုပ်ထားသည့် အသင့်စားခေါက်ဆွဲခြောက်များ (Sokuseki-men)၊ ဥပမာ- ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသော ဂျပန်ရိုးရာ ရာမန်ခေါက်ဆွဲ၊ အူဒုံခေါက် ဆွဲ၊ ဆန်ခေါက်ဆွဲတို့ ပါဝင်သည်။	-
6.5	ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် ကော်မှုန့်တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော အချိုပွဲ (ဥပမာ	- အချိုပွဲထွက်ကုန်များတွင် အဓိကပါဝင်ပစ္စည်းအဖြစ် ကောက်ပဲသီးနှံ၊ ကော်မှုန့် (သို့မဟုတ်) ကောက်နှံစေ့များ ပါဝင်သည်။ အချိုပွဲများတွင် သုံးသည့် ကောက်ပဲသီးနှံ (သို့မဟုတ်) ကော်မှုန့်ကို အခြေခံသော (ceraeal- or starch based) အစာသွတ်သည့်အရာများလည်း (fillings) ပါဝင်သည်။ (ဥပမာ- ဆန်ပူတင်း	-

	ဆန်ပူတင်း၊ ဗီလော ပီနံပူတင်း)	(rice pudding)၊ ရွှေကြည်ပူတင်း (semolina pudding)၊ ဗီလောပီနံပူတင်း၊ ဆန်မှုန့်မုန့်လုံး (dango)၊ တဆေးဖြင့် အချဉ်ဖေါက်၍ ပေါင်းထားသော ဂျုံမုန့် ညက်စိမ်းအချိုပွဲ (musipan) နှင့် ကစီဓာတ်များသော ပူတင်းအခြေခံအချိုပွဲ (namagashi) တို့ ပါဝင်သည်။	
6.6	ဂျုံမှုန့်၊ ကြက်ဥ၊ နို့ရည်ရောထားသောမုန့်အနှစ် (Batters) (ဥပမာ– မုန့်အမှုန့်လူးရန် (သို့မဟုတ်) ငါးနှင့် ကြက်၊ ငှက်၊ အသားများအတွက် မုန့်အနှစ်)	– ကောက်ပဲသီးနှံ (သို့မဟုတ်) ကောက်နှံစေ့ကြိတ်ခွဲစ (သို့မဟုတ်) အဖတ်များ ပါဝင်ပြီး အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ– ရေ၊ နို့၊ ဥ) တို့ဖြင့် ပေါင်းစပ်ပြုလုပ်ထား၍ ငါး (သို့မဟုတ်) ကြက်၊ ငှက်၊ အသားများကြော်ရာတွင် အပေါ်ယံလွှာ (coating) အဖြစ် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ ပုံမှန်အားဖြင့် ကောက်ပဲသီးနှံအခြောက် (သို့မဟုတ်) ကောက်နှံစေ့အခြောက်တို့ကို ရောစပ်ပြီးရောင်းချလေ့ရှိသည်။ အကြော်ကြော်ရာတွင် အသုံးပြုသော ပေါင်မုန့်ခြောက်အဖတ်လေးများ (tempura batter)၊ ပေါင်မုန့်ပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် ဂျုံမုန့်ညက်စိမ်း (Dough)ကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1.4) တွင် တွေ့ရှိရပြီး ပေါင်မုန့်၊ ကိတ်မုန့်ပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသော အခြားအရောအနှောများကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1.6) နှင့် (7.2.3) တွင် တွေ့ရှိရပါသည်။	–
6.7	ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသောဆန် ထွက်	– ဆန်ကိုရေစိမ်ခြင်း၊ ရေစစ်ခြင်း၊ ရေနွေးငွေ့ဖြင့် ပေါင်းခြင်း၊ နယ်ခြင်းနှင့် ကိတ်ပုံစံပုံဖော်ခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်သော ထွက်ကုန်ဖြစ်ပါသည်။ (ဥပမာ–ဂျပန်ရိုးရာ ဆန်ကိတ် (Japanese mochi)၊ ကိုရီးယားရိုးရာ Street Food (Korean teuck))၊ ဆန်ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ကြွပ်ရွသည့် အသင့်စားမုန့်များကိုလည်း ဆန်ကိတ်ဟုခေါ်ဆို၍ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (15.1) တွင် ပါဝင်သည်။	– မြန်မာ့ပေါင်းဆန်

	ကုန်များ (အရှေ့တိုင်းပုံစံဆန်ကိတ်များ အပါအဝင်)	အချိုပွဲပုံစံဆန်ကိတ်အား အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.5) တွင် ပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.7) တွင် ဆန်နှင့် အားဖြည့်ဆန်တို့ဖြင့် ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်သည့် (ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသော ထွက်ကုန်များကို စည်သွတ်ဘူးဖြင့် ထုပ်ပိုးခြင်း၊ အအေးခံခြင်း (သို့မဟုတ်) အေးခဲခြင်းပုံစံတို့ဖြင့် ရောင်းချခြင်းနှင့် အပူဒဏ်ခံနိုင်သော အထုပ်ဖြင့် ပိုးသတ်ထားသည့်ပုံစံဖြင့် (retort pouches) ရောင်းချပါသည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.1) တွင် ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် ကောက်နှံစေ့ အလုံးလိုက်၊ အခွံချွတ်ထားသော၊ ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသော ကောက်ပဲသီးနှံနှင့်ကောက်နှံစေ့များပါဝင်၍ယခုအစားအသောက်အုပ်စုနှင့် ကွဲပြားခြားနားပါသည်။	
6.8	ပဲပိစပ်ထွက်ကုန်များ၊ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် 12.9 ရှိ ပဲပိစပ်အခြခံ အရသာတိုးစေသော ဟင်းခတ် (seasonings) နှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်	– အခြောက်ခံထားသော၊ ချက်ပြုတ်ထားသော၊ ကြော်ထားသော (သို့မဟုတ်) အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်ထွက်ကုန်နှင့် တို့ဟူးထွက်ကုန်များ ပါဝင်ပါသည်။	–

	(condiments))		
6.8.1	ပဲပိစပ်အခြေခံထားသောအဖျော်ယမကာများ	- ပဲပိစပ်ကို အခြေခံထားသော အဖျော်ယမကာများကို ခြောက်သွေ့သော ပဲပိစပ်အား ရေစိမ်ခြင်း၊ အနှစ်ရအောင် ပြုလုပ်ခြင်း၊ ကျိုချက်ခြင်းနှင့် အရည်စစ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ပဲပိစပ်မှုန့် (soybean flour)၊ ပဲပိစပ်အနှစ် (soybean concentrate) အား (သို့မဟုတ်) သီးသန့်ခွဲထုတ်ထားသည့် ပဲပိစပ် (soybean isolate) တို့မှ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ပါသည်။ နိုင်ငံအများစုတွင် ယခုအစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်သည် ပဲနို့ရည်အား ရည်ညွှန်းသည်။ ပဲပိစပ်အခြေခံထားသော အဖျော်ယမကာအား သူ့ချည်းသက်သက်စားသုံးနိုင်သကဲ့သို့ (သို့မဟုတ်) အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.8.2, 6.8.3, 6.8.4, 6.8.5) တွင် ပါရှိသည့် အခြားသောပဲပိစပ်ထွက်ကုန်များ ပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုနိုင်သည်။ ပဲနို့ဖျော်သောက်ရန် ပဲပိစပ်အခြေခံအဖျော်ယမကာအမှုန့် (သို့မဟုတ်) အိမ်လုပ်တို့ဟူးပျော့ပြုလုပ်ရန်အတွက် ခဲစေသော ပစ္စည်း (coagulant) ထည့်ထားသော ပဲပိစပ်မှုန့်အရောစသည့် ပဲပိစပ်ထွက်ကုန်များ ပါဝင်သည်။	- Soy Milk, Classic Soy Milk, Instant Soy Milk, (Strawberry Flavour/ Chocolate Flavour) Soy Milk ၊ တို့ဟူးမှုန့်
6.8.2	ပဲပိစပ်အခြေခံအဖျော်ယမကာအပေါ်ယံအလွှာပါးခြောက် (soybean-based beverage film)	- ပဲပိစပ်အခြေခံ အဖျော်ယမကာအား ကျိုချက်ခြင်းဖြင့် အပေါ်ယံမျက်နှာပြင်တွင် ဖြစ်ပေါ်လာသော အလွှာပါးခြောက်ဖြစ်ပါသည်။ ၎င်းကို မီးပြင်းပြင်းနှင့် ကြော်ခြင်း (သို့မဟုတ်) စွပ်ပြုတ်များတွင် အသုံးမပြုမီ ရေတွင်စိမ်ခြင်း ပြုလုပ်နိုင်သည်။ တို့ဟူးခြောက်အချောင်း (Fuzhu) (သို့မဟုတ်) တို့ဟူးခြောက် (Yuba) ဟုလည်းခေါ်သည်။	-

6.8.3	ပဲပိစပ်တို့ဟူး	- ပဲပိစပ်တို့ဟူးအား ပြုလုပ်ရာတွင် ပထမဦးစွာ ခြောက်သွေ့သော ပဲပိစပ်အား ရေစိမ်၍ အနှစ်ရအောင် ပြုလုပ်ပြီး အရည်စစ်ယူပါသည်။ ၎င်းအရည်အား ခဲစေသော ပစ္စည်းထည့်၍ ခဲအောင်ပြုလုပ်ပြီး ပုံစံခွက်ထဲတွင်ထည့်၍ ပြုလုပ်ပါသည်။ ပဲပိစပ်တို့ဟူးတွင် အပျော့၊ မပျော့မမာ၊ အမာဟူ၍ တို့ဟူးအသားအခြေအနေအမျိုးမျိုးရှိနိုင်ပါသည်။	- Egg Tofu
6.8.4	တစ်ပိုင်းတစ်စ အခြောက်ခံထား သော တို့ဟူး	- ပဲပိစပ်တို့ဟူးအား ပုံစံခွက်တွင်ထည့်၍ ဖိနှိပ်ကာ အချို့အစိုဓာတ်ကို ဖယ်ရှားပါသည်။ သို့သော် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (6.8.5) ကဲ့သို့ လုံးဝ ခြောက်သွေ့နေခြင်းမဟုတ်ပါ။ ရေပါဝင်မှု (၆၂) ရာခိုင်နှုန်းပါရှိပြီး ဝါးစားနိုင်သည့် တို့ဟူးသားအနေအထားရှိပါသည်။	- ပဲပြားတုံး
6.8.4.1	ပဲပိစပ်ဆော့အပျစ် ထည့်ချက်ထား သည့် တစ်ပိုင်း တစ်စအခြောက်ခံ ထားသော တို့ဟူး	- တစ်ပိုင်းတစ်စအခြောက်ခံထားသော တို့ဟူးကို ဆော့အပျစ် (ဥပမာ- misosauce) နှင့်အတူ ချက်ပြုတ်ထားပါသည်။ ထိုသို့ ချက်ပြုတ်ခြင်းဖြင့် တို့ဟူးမှဆော့ကို စုပ်ယူသောကြောင့် မူလတို့ဟူးသားအနေအထားရရှိပါသည်။	-
6.8.4.2	တစ်ပိုင်းတစ်စ အခြောက်ခံထား သော တို့ဟူးကြော်	- တစ်ပိုင်းတစ်စအခြောက်ခံထားသော တို့ဟူးအား ဆီမြုပ်အောင် ထည့်၍ ကြော်ထားပါသည်။ ယင်းကို ကြော်ထားသည့်အတိုင်း (သို့မဟုတ်) ကြော်ပြီး နောက်ထပ်ချက်၍လည်း (ဥပမာ-ဆော့နှင့်အတူချက်ပြုတ်ခြင်း) စားပါသည်။	
6.8.4.3	အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ်	- ဆော့အပျစ်တွင် ချက်ပြုတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ဆီမြုပ်အောင် ထည့်၍ ကြော်ခြင်းမှလွဲ၍ အခြားနည်းလမ်းများဖြင့် ပြုပြင်ထားသော တစ်ပိုင်းတစ်စ	-

	(6.8.4.1) နှင့် (6.8.4.2) မှလွဲ၍ အခြားသော တစ်ပိုင်းတစ်စ အခြောက်ခံထားသော တို့ဟူး	အခြောက်ခံထားသည့် တို့ဟူးဖြစ်သည်။ မီးမြှိုက်ထားသော ထွက်ကုန်များနှင့် ကြိတ်ချေထားသော ထွက်ကုန်များပါဝင်ပြီး ယင်းတို့ကို အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများနှင့် ရောစပ်အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ (ဥပမာ–အစာသွပ်မုန့် (သို့မဟုတ်) ပေါင်မုန့်လုံး)	
6.8.5	တို့ဟူးခြောက် (kori တို့ဟူး)	– တို့ဟူးတွင် ပါဝင်သော အစိုဓာတ်အားလုံးကို အေးခဲခြင်း၊ နှပ်ထားခြင်း (aging) နှင့် ရေဖယ်ထုတ်ခြင်း (dehydrating) နည်းစဉ်အဆင့်ဆင့်ဖြင့် ဖယ်ရှားထားသော ထွက်ကုန်ဖြစ်ပါသည်။ စားသုံးရန်အတွက် ရေ (သို့မဟုတ်) ဆော့တို့ဖြင့် ပြန်လည်အစိုဓာတ်ဖြည့်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ဟင်းပွဲများပြင်ဆင်ရာတွင် တိုက်ရိုက်အသုံးပြုသည်။ ၎င်းကိုဆီမြုပ်အောင် ထည့်၍ ကြော်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ဆော့နှင့်အတူ မီးအေးအေးဖြင့် ချက်နိုင်သည်။	– ဂျင်းပဲပုတ်၊ ဂျူးပဲပုတ်၊ လေးထောင့်ပဲပုတ်၊ ပဲငါးပိခြောက်၊ – ရှမ်းတို့ဟူးခြောက်ကြော် (အချို/အစပ်) (မကြော်ရသေးသော တို့ဟူး ခြောက်ဖြစ်ပါက 6.8.5 ဖြစ်ပြီး ကြော်ထားပါက 15.1)
6.8.6	အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်	– ပဲပိစပ်ကို ပေါင်းပြီးနောက် မှို (သို့မဟုတ်) ဘတ်တီးရီးယားတို့ဖြင့် အချဉ်ဖောက်ထားသော ထွက်ကုန်ဖြစ်သည်။ ပဲပိစပ်အလုံးလိုက်ရှိ၍ ပျော့ပြောင်းပြီး ထူးကဲသော အနံ့အရသာရှိသည်။ တရုတ်နိုင်ငံရှိ dou chi ၊ ဂျပန်နိုင်ငံရှိ natto ၊ အင်ဒိုနီးရှားနိုင်ငံရှိ tempe တို့ ပါဝင်သည်။	–
6.8.7	အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်တို့ဟူး	– ပဲပိစပ်တို့ဟူးအား အချဉ်ဖောက်နေစဉ်တွင် အတုံးအခဲပြုလုပ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ အနီရောင်၊ ဆန်ဝါရောင် (သို့မဟုတ်) မီးခိုးစိမ်းရောင်ရှိပြီး ပျော့ပြောင်း၍ အရသာရှိပါသည်။	– ဆီတို့ဟူး၊ တိုဟူးချဉ်

6.8.8	အခြားသော ပဲပိစပ်ပရိုတင်း ထွက်ကုန်များ	- ပဲပိစပ်မှ ပြုလုပ်ထားသော အခြားထွက်ကုန်များဖြစ်၍ အဓိကအားဖြင့် ပဲပိစပ်ပရိုတင်းဖြင့် ဖွဲ့စည်းထား၍ ပုံသွင်းခြင်း၊ နူးညံ့အောင် ပြုလုပ်ခြင်း၊ အနှစ်ရအောင် ပြုလုပ်ခြင်းနှင့် သီးသန့်ပြုလုပ်ထားသော ပဲပိစပ်ပရိုတင်း စသည်တို့ဖြစ်ပါသည်။	-
7.0	အပူမီးဖုတ်မုန့်များ	- ပေါင်မုန့်နှင့် ရိုးရိုးအပူမီးဖုတ်မုန့်များ (oridinary bakery wares) ကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1) နှင့် ချိုသော၊ ငံသော၊ အရသာကောင်းသော နူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်များ (Fine bakery wares) ကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2) တွင် တွေ့နိုင်သည်။	
7.1	ပေါင်မုန့်နှင့် ရိုးရိုး အပူမီးဖုတ်မုန့်များ	- မချိုသော အပူမီးဖုတ်မုန့်များနှင့် အခြားသော ပေါင်မုန့်ထွက်ကုန်များ ပါဝင်သည်။	-
7.1.1	ပေါင်မုန့်နှင့် ပေါင်မုန့်လိတ် (rolls)	- မုန့်ဖုတ်ဆော်ဒါပါသော ပေါင်မုန့် (soda bread)၊ အထူးပြုလုပ်ထားသော ပေါင်မုန့်များ (specialty breads)နှင့် တဆေးဖြင့်ပွအောင် ပြုလုပ်ထားသော ပေါင်မုန့်များ (yeast-leavened breads) တို့ ပါဝင်သည်။	-
7.1.1.1	တဆေးဖြင့် ပွအောင် ပြုလုပ်ထားသော ပေါင်မုန့်များနှင့် အထူးပြုလုပ်ထားသော ပေါင်မုန့်များ	- မချိုသော အပူမီးဖုတ်မုန့်များနှင့် ပေါင်မုန့်ထွက်ကုန်အမျိုးအစားများအားလုံး ပါဝင်သည်။ (ဥပမာ-ပေါင်မုန့်ဖြူ၊ ရိုင်းဂျုံဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ပေါင်မုန့် (rye bread)၊ ရိုင်းဂျုံဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော အသားသိပ်ထည့်ထားသည့် အညိုရောင်ပေါင်မုန့် (pumpernickel bread)၊ မုယောပေါင်မုန့် (malt bread)၊ စပျစ်သီးခြောက်ပေါင် မုန့် (raisin bread)၊ ဂျုံပေါင်မုန့် (whole wheat bread)၊ ရိုးရိုးပြင်သစ်ပေါင်မုန့် (pain courant francais)၊ ဟမ်ဘာဂါပေါင်မုန့်လုံး (hamburger rolls)၊ ဂျုံပေါင်မုန့်လုံး (whole	- Bread (Long/ Milk/ White Bread/ Slice Bread/ French Bread), နှမ်းကပ်ပူတင်းပေါင်မုန့်၊ Bun (Durian/Pudding/ Spicy Potato/ Bean/ Coconut/ Chicken Steam/ Chunky Steam/ Burger/ Red Bean/ Red Bean Steam/

		wheat rolls)၊ နို့ပေါင်မုန့်လုံး (milk rolls))	Kaya/ Yellow Bean Steam), Bread (Hot Dog/ Round Top/ Cheese/ Parker House/ Whole Meal/ Silky Bread Cream/ Silky Bread Strawberry Cream/ Sweet Bread Chocolate/ Sweet Bread Milk), Croissant (ခရုခွေပုံစံ ပေါင်မုန့်), *to check the receipe (ပါဝင်ပစ္စည်းတွင် Soda ပါဝင်မှုရှိ /မရှိ စစ်ဆေးရမည်ဖြစ်ပြီး Soda ပါဝင်ပါက 7.1.1.2)
7.1.1.2	မုန့်ဖုတ်ဆော်ဒါပါသော ပေါင်မုန့်	– မုန့်ဖုတ်ဆော်ဒါထည့်ထားသော ပေါင်မုန့်များ (Soda breads) များ ပါဝင်သည်။	– Bread (Long/ Milk/ White Bread/ Slice Bread/ French Bread) – *to check the receipe (ပါဝင်ပစ္စည်းတွင် Soda ပါဝင်မှုရှိ /မရှိ စစ်ဆေးရမည်ဖြစ်ပြီး Soda ပါဝင်ပါက 7.1.1.2)
7.1.2	ဘီစကစ်ပွကြွပ်/	– ဘီစကစ်ပွကြွပ်/ ခရက်ကာ (crackers) သည် ပါးလွှာ၍ ကြွပ်ရွသော ဝေဖာ	–

	ခရက်ကာ (crackers) (ချိုသော ဘီစကစ်ပွကြွပ်မပါ)	များဖြစ်ပြီး မချိုသော မုန့်ညက်စိမ်းမှ ပြုလုပ်သည်။ အနံ့အရသာထည့်ထားသော cracker (ဥပမာ– ဒိန်ခဲအရသာ cracker) ကို အစာပြေမုန့်အနေဖြင့် စားသုံးပြီး အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (15.1) တွင် ပါဝင်သည်။ (ဥပမာ– ဆော်ဒါခရက်ကာ၊ ရိုင်းဂျုံဖြင့် ပြုလုပ်သော ကြွပ်ရွသည့်မုန့် (rye crisps)၊ ကြွပ်ရွသော ခရက်ကာအမာ (matzohs))	
7.1.3	အခြားသောရိုးရိုးအပူမီးဖုတ်မုန့်များ (ဥပမာ– ပေါင်မုန့်အကွင်း (bagels)၊ ပေါင်မုန့်အဝိုင်းပြား (pita)၊ English ပေါင်မုန့်အဝိုင်း (English muffins))	– ပြောင်းဖူးပေါင်မုန့်နှင့် ဘီစကစ်ကဲ့သို့သော ရိုးရိုးအပူမီးဖုတ်မုန့်များ အားလုံးပါဝင်သည်။ ဘီစကစ်ဟုဆိုရာတွင် မုန့်ဖုတ်ပေါင်ဒါ (သို့မဟုတ်) မုန့်ဖုတ်ဆော်ဒါဖြင့် ပွအောင်ပြုလုပ်ပြီး ဆီခဲ (shortened) ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော သေးငယ်သည့် ပေါင်မုန့်အတုံးများကို ဆိုလိုခြင်းဖြစ်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.1) တွင် ပါရှိသည့် ဖြိတ်သျှဘီစကစ် (ကွတ်ကီး (သို့မဟုတ်) ချိုသောခရက်ကာ) ကိုဆိုလိုခြင်းမဟုတ်ပါ။	
7.1.4	ပေါင်မုန့်အမျိုးအစားထွက်ကုန်များ (ပေါင်မုန့်ခြောက်အတုံးငယ်များ (bread stuffing) နှင့် ပေါင်မုန့်ခြောက်အစအန	– ပေါင်မုန့်အခြေခံထွက်ကုန်များတွင် ပြန်ဖုတ်ထားသော ပေါင်မုန့်အပိုင်းအစများ (croutons)၊ ပေါင်မုန့်ခြောက်အတုံးငယ်များ (bread stuffing) နှင့် အရသာထည့်ထားပြီး အခြောက်ခံထားသော ပေါင်မုန့်ခြောက်အတုံးငယ်များ (သို့မဟုတ်) အကျိုးအကြေများ (stuffing mixes) နှင့် ဘီစကစ်အတွက် ပြင်ဆင်ထားသော မုန့်ညက်စိမ်း (prepared doughs)တို့ ပါဝင်ပါသည်။ ပေါင်မုန့်ပြုလုပ်သည့် အသင့်သုံးဂျုံမှုန့် (Bread Mix)ကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်အမှတ် (7.1.6) အောက်တွင် ပါရှိပါသည်။	– မုန့်ကြွပ်အချို (Rusks ကိုရည်ညွှန်းပါက 7.1.4)

	များ (bread crumbs) ပါဝင်သည်။)		
7.1.5	ပေါင်းထားသော ပေါင်မုန့်များ (steamed bread) နှင့် ပေါင်မုန့်လုံးများ (buns)	- အရှေ့တိုင်းစတိုင် ပွအောင်ပြုလုပ်ထားသော ဂျုံ (သို့မဟုတ်) ဆန်ထွက်ကုန်များဖြစ်ပြီး ရေနွေးငွေ့ဖြင့် ပေါင်းထားပါသည်။ ယင်းထွက်ကုန်များသည် ဌာပနာထည့်၍သော်လည်းကောင်း (သို့မဟုတ်) ဌာပနာမထည့်၍သော်လည်းကောင်း ပြုလုပ်နိုင်ပါသည်။ တရုတ်နိုင်ငံတွင် ဌာပနာမပါလျှင် ပေါင်မုန့်ပေါင်း/ ပေါက်ဆီ(mantou) နှင့် ဌာပနာပါလျှင် baozi (သို့မဟုတ်) bao ဟု ခေါ်သည်။ မုန့်ကြိုးလိမ်ကဲ့သို့ ပုံစံအမျိုးမျိုးဖော်ထားသော ပေါင်မုန့်လိတ် (huajuan) များလည်း ပါဝင်သည်။ ဥပမာ- အသား၊ ယို (သို့မဟုတ်) အခြားဌာပနာများ ထည့်ထားသော ပေါက်စီနှင့် ပေါင်းထားသော ပေါင်မုန့်လုံးများ (manjyu) လည်း ပါဝင်သည်။	- အုန်းသီးပေါက်စီ၊ ပဲပေါက်စီ၊ ပေါက်စီ (ဝက်သား)
7.1.6	ပေါင်မုန့်နှင့်ရိုးရိုး အပူမီးဖုတ်မုန့်များ အတွက် အသင့်သုံး အရောများ	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1.1 မှ 7.1.5 အထိ) ပါရှိသော အပူမီးဖုတ်မုန့်များအတွက် မုန့်ညက်စိမ်းပြုလုပ်ရာတွင် ပါဝင်သည့် ရေ၊ နို့၊ ဆီ၊ ထောပတ်၊ ကြက်ဥ၊ ကဲ့သို့သော ပါဝင်ပစ္စည်းအစိုများနှင့်အတူ ရောစပ်အသုံးပြုသည့် ပါဝင်ပစ္စည်းအခြောက်အရောများ (dry-ingredient mixes) အားလုံးပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ပြင်သစ်ပေါင်မုန့်ပြုလုပ်သည့် အသင့်သုံးအမှုန့် (French bread mix)၊ ပေါင်မုန့်အတုံးပြုလုပ်သည့် အသင့်သုံးဂျုံမှုန့်အရော (Tin bread mix)၊ အီတလီစတိုင်စပျစ်သီးခြောက်ပေါင်မုန့်အချိုပြုလုပ်သည့် အသင့်သုံးအရော	- အပူမီးဖုတ်မုန့်များအတွက် အသင့်သုံးဂျုံအရောများ

		(Pannetone mix)၊ အီတလီစတိုင်ပေါင်မုန့်ဖြုပြုလုပ်သည့် အသင့်သုံးအရော (Ciabatta mix) ပါဝင်ပါသည်။ နူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့် များအတွက် (ဥပမာ– ကိတ်များ၊ ကွတ်ကီးများ၊ Pancake) ပြုလုပ်သည့် အသင့်သုံးအရောများကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.3)တွင် တွေ့နိုင် ပါသည်။	
7.2	နူးညံ့သော အပူမီး ဖုတ်မုန့်များ (ချို သော၊ ငံသော၊ အရသာကောင်း သော) နှင့် အရောများ	– အသင့်စားနူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်များကို (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.1) နှင့် (7.2.2))၊ နူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်များပြင်ဆင်ရန် အသင့်သုံး အရောများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.2.3)) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	–
7.2.1	ကိတ်မုန့်၊ ကွတ်ကီး နှင့် ပိုင်မုန့်များ (ဥပမာ–သစ်သီး အစာသွတ် (သို့မဟုတ်) ကြက်ဥ နို့ပေါင်းအမျိုးအစား (custard type))	– ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် ခရက်ကာအချို (Sweet Cracker) (သို့မဟုတ်) ဘီစကစ်အချို (Sweet biscuit) ဟူသော အသုံးအနှုန်းမှာ အချိုပွဲအနေဖြင့် စားသုံးရသည့် ကွတ်ကီးကဲ့သို့သော ထုတ်ကုန်များကို ဆို လိုပါသည်။ ဥပမာ– ထောပတ်ကိတ်၊ ချိစ်ကိတ်၊ သစ်သီးဖြည့်ထားသော စီရီ ယယ် (fruit-filled cereal bars)၊ ရိုးရာပေါင်ကိတ်/ pound cake (kasutera အပါအဝင်)၊ ကဆီခာတ်ကြွယ်ဝသော အပေါ်ယံလွှာ နူးညံ့ပျော့ပျောင်းသည့် ကိတ် (namagashi)၊ အနောက်တိုင်းကိတ် (western cake)၊ လမုန့်၊ ကိတ် မုန့်ပွ (Sponge Cake)၊ သစ်သီးထည့်ထားသော ပိုင် (ဥပမာ– ပန်းသီးပိုင်မုန့်)၊ အုတ်ဂျုံကွတ်ကီး၊ သကြားကွတ်ကီးနှင့်	– အုန်းသီးလမုန့်/ လေမုန့်/ နာနတ် လမုန့်/ ပူတင်းလမုန့်/ စပါယ်ရှယ် လေမုန့်/ စပါယ်ရှယ်ပဲလမုန့်/ ထောပတ်ကိတ်ခြောက်, ထောပတ် လမုန့်/ ထောပတ်ပဲလမုန့်/ အုန်းမ လိုင်လမုန့်, Almond Tart (ဗာဒံ သီးကိတ်), ချောကလက်အုန်းမ လိုင်လမုန့်/ စပါယ်ရှယ်သီးစုံမလိုင် လေမုန့်၊ Sponge Cake with

		ဖြိတိသျှဘီစကစ် (ကွတ်ကီး (သို့မဟုတ်) ခရက်ကာအချို) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	(Chocolate Fudge/ Strawberry Jam Filling), Layer Cake (Chocolate Flavour/Strawberry Flavour), Cake (Jelly Steam/ Honey Comb/ Marble/ Marble Tea/ Special Butter/ Java/ Special Milk/ Black forest/ American Cheese/ Banana/ Butter/ Plain/ Plum/ Blueberry/ Chocolate/ Fruit/ Muffin/ Toy/ Yellow Bean/ Bean/ White Lady/ Pandon Swiss/ Rich chocolate/ Coconut/ Exotic Cake Orange/ Exotic Cake Strawberry), Tea Cake (Milk Flavour/Strawberry Flavour), Cookies (Milk Banana/ Cheese Cream/ Chicken/ Milk & Egg/ Milk Cantaloupe/ Milk Jujube/ Milk Strawberry/ Coconut/

			Chocolate/ Choco Candy/ Cheese Soft Shell/ Cheese/ Lemon/ Butter/ Pineapple/ Strawberry/ Milk/ Soft Shell), Assorted Cookies (Chocolate, Coconut, Butter), Fruit Jam Cookies (Chocolate, Strawberry, Pineapple), Cake Boy (Blueberry Flavour/ Chocolate Flavour/ Coffee Flavour/ Orange Flavour/ Strawberry Flavour), Cup Cake with (Chocolate Cream/ Orange Cream/ Strawberry Cream), Coffee Cup Cake, Biscuits (Coconut/ Cream/ Lemon Cream/ Egg/ Classic Coconut Cheese Milk/ Classic Cheese Milk/ Marie/ Milk/ Baby Fish/ Pineapple Cream/Butter Coconut/ Iced Gem/ Party Mix

			Assorted/ Petit Beurre Goat Milk Biscuit), Chicken Sandwich, Sesame Biscuits, Cashewnut Cookies, ကြက်ဥမုန့် (Crispy Sussy)၊ Cookies (Butter Corn), Roasted Corn Cracker, Sausage Pizza, Biscuits (Durian Flavored / Milk Flavored/ Strawberry Flavored/ Chicken Flavour Margarine/ Chocolate Flavoured Cream/ Orange Flavour Cream Sandwich/ BBQ Flavoured), Mini Selected Biscuits (Lemon Flavour/ Strawberry Flavour)
7.2.2	အခြားနူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်များ (ဥပမာ- ဒိုးနပ်များ (doughnuts)၊ ချိုသောပေါင်မုန့်	- မနက်စာ (သို့မဟုတ်) အချိုပွဲအနေဖြင့် စားရသော မုန့်များပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ပန်ကိတ်/ ဘိန်းမုန့်၊ ဝေဖာ(Waffles)၊ ပဲပေါင်မုန့် (Anpan)၊ ဒိန်းမတ်မုန့်ချို (Danish pastry)၊ ရေခဲမုန့်ဝေဖာကန်တော့၊ မုန့်ညက်ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော မုန့်အချိုများ (flour confectionary) နှင့် ကြက်ဥနို့ပေါင်း၊ သစ်သီး၊ ယိုတို့ဖြင့် အပေါ်ယံလွှာ ဖုံးအုပ်ထားသော ကိတ်မုန့်ပွ (triffles)	- Cream Roll (Blueberry Jam/ Chocolate hazelnut/ Custard Pudding/ Strawberry jam/ Sugar Butter/ Vanilla Cream/ Chocolate Fudge/ Fresh

	လိပ် (sweet rolls)၊ ဂျုံမုန့်ပြားချပ် (scones)နှင့် ကိတ်မုန့်လုံး ကလေးများ (muffins))		Strawberry Jam/ Peanut Butter/ Orange/ Strawberry/ Chocolate), ဟာလဝါ(အစို/ အခြောက်)၊ အုန်းကြော်ထိုးမုန့်/ သီးစုံထိုးမုန့်/ အာလူးဆန်းမကင်း/ ခါကြက်ဥဆန်းမကင်း/ ရွှေကြည်ဆန်းမကင်း/ မုန့်ကုလားမဲ/ ဟာလဝါ/ စပါယ်ရှယ်အိတုံ/ စပါယ်ရှယ်မာစကပ်/ Egg Roll (original/ Strawberry/ Chocolate), ပဲဝါပဲမုန့်, Pancake (Banana Flavour), Pandan Donut, Chocolate Eclair, Puff (Apricot/ Biscuits Butter/ Black Bean/ Jam/ Butter), Wafer (Chocolate Cream/ Durian Cream/ Milk Cream/ Strawberry Cream/ Sesame Cream/ Milk Flavour/ Chocolate Flavour/ Strawberry Flavour),

			Durian Wafer/ Chocolate Wafer/ Milk Wafer/ Peanut Wafer/ Orange Wafer Sticks, Corn Wafer (Chocolate Flavour), Corn Cracker
07.2.3	နူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်များ ပြုလုပ်ရန် အသင့်သုံးအရောများ (ဥပမာ- ကိတ်၊ ပန်ကိတ်များ)	- ရေ၊ နို့၊ ဥ၊ ဆီ၊ ထောပတ်ကဲ့သို့ ပါဝင်ပစ္စည်းအစိုများဖြင့် ရောစပ်၍ နူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်များအတွက် မုန့်ညက်စိမ်းပြုလုပ်ရာတွင်သုံးသည့် ခြောက်သွေ့သော ပါဝင်ပစ္စည်းအရောများဖြစ်ပါသည်။ ဥပမာ- ကိတ်မုန့်အတွက် အသင့် သုံးအရော (cake mix)၊ မုန့်ညက်ဖြင့်ပြုလုပ်သော မုန့်အချိုအတွက် အသင့် သုံးအရော (flour confectionery mix)၊ ပန်ကိတ်အတွက် အသင့်သုံးအရော (pancake mix)၊ ပိုင်မုန့်အတွက် အသင့်သုံးအရော (pie mix)၊ ဝေဖာ အတွက် အသင့်သုံးအရော (waffle mix) တို့ပါဝင်ပါသည်။ အသင့်ပြင်ဆင် ထားသော မုန့်ညက်စိမ်းကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1.4) တွင် တွေ့နိုင်ပါသည်။ ပေါင်မုန့်နှင့် ရိုးရိုးအပူမီးဖုတ်မုန့်များအတွက် အသင့်သုံး အရောများကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1.6) တွင် တွေ့နိုင်သည်။	
8.0	အသားနှင့် အသားထွက်ကုန်များ (ကြက်/ငှက်အသားနှင့် တောကောင်	- ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် အသားအမျိုးမျိုး၊ ကြက်၊ ငှက်၊ အသားနှင့် တောကောင်ထွက်ပစ္စည်းများအားလုံးပါဝင်ပြီး ယင်းတို့ကို အစိတ်အပိုင်းများ ပြုလုပ်ထားပြီး (pieces)၊ လှီးဖြတ်ထားသော (cut)၊ ကြိတ်ချေထားသော (comminuted fresh) အသားများဖြစ်၍ လတ်ဆတ်သော အသားမှာ အစား	-

	သား အပါအဝင်)	အသောက်အုပ်စုအမှတ် (8.1) နှင့် ပြုပြင်ထားသော အသားများမှာ အစား အသောက်အုပ်စုအမှတ် (8.2) နှင့် (8.3) တွင် ပါဝင်သည်။	
8.1	လတ်ဆတ်သော အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သား	- လတ်ဆတ်သော အသားထွက်ကုန်များဆိုသည်မှာ ပုံမှန်အားဖြင့် ခေတူ ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ ကင်းစင်ပါသည်။ သို့သော် အချို့သော အခြေအနေများ အတွက် ခေတူထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ လိုအပ်ပါသည်။ ဥပမာအားဖြင့် လှီးဖြတ် ထားသော လတ်ဆတ်သော အသားများကိုနာပြင်ပေါ်တွင် အရောင်များကို အသိအမှတ်ပြုတံဆိပ်တုံးအဖြစ် အသုံးပြုကြပြီး ထိုသို့တံဆိပ်ရိုက်ခြင်း (stamping)၊ အမှတ်အသားပြုလုပ်ခြင်း (marking) (သို့မဟုတ်) တံဆိပ် ခတ်ခြင်း (branding) ကို Food Category System (FCS) တွင် အမှတ် အသားသင်္ကေတပြုလုပ်ခြင်းဟု ဖော်ပြထားပါသည်။ ထို့အပြင် အသားထွက် ကုန်များကို စားသုံးသူထံရောင်းချခြင်းမပြုမီ အပေါ်ယံလွှာ coatings အဖြစ် အရသာရှိသည့် အညိုရောင်ပျစ်ခွဲသောအရာဖြင့် သုတ်လိမ်းခြင်း (glaze) နှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တို့ဖြင့် သုတ်လိမ်းခြင်းတို့ ပြုလုပ်ပါသည်။ (ဥပမာ- အရသာရှိသည့် အညိုရောင်ပျစ်ခွဲသောအရာဖြင့် သုတ်လိမ်းပြုလုပ်ထားသော ဝက်ပေါင်ခြောက် (glazed ham)၊ အသားကင်ပြုလုပ်ရန် ဟင်းခတ်အမွှေး အကြိုင်တို့ဖြင့် နယ်ထားသော ကြက်သား (barbecued chicken) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ FCS တွင် အရသာရှိသည့် အညိုရောင်ပျစ်ခွဲသောအရာဖြင့် သုတ်လိမ်းခြင်း (သို့မဟုတ်) အပေါ်ယံလွှာ သုတ်လိမ်းခြင်းကို မျက်နှာပြင်ပြုပြင်ခြင်း (surface treatment) အဖြစ်မှတ်ချက်ပြု ဖော်ပြထားပါသည်။ စျေးကွက်	-

		မတင်မီ အပေါ်ယံလွှာသုတ်လိမ်းသည့် ပစ္စည်းများသည် အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (4.1.2.8) ရှိ သစ်သီးအခြေခံသော မျက်နှာပြင်သုတ်လိမ်းနိုင်မည့်အရာများနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.2) ရှိ သုတ်လိမ်းနိုင်သည့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များပါဝင်ကြောင်း သတိပြုသင့်သည်။	
8.1.1	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီးထားသော လတ်ဆတ်သည့် အသား၊ ကြက်/ငှက် အသားနှင့် တောကောင်သားများ	- ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသော အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီးထားသော အသား၊ ကြက်၊ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်အသားအစိမ်းတို့ဖြစ်ပါသည်။ ဥပမာ- အမဲသား၊ တောဝက်သား၊ ဝက်သားများ၊ လတ်ဆတ်သောအမဲသွေး၊ လတ်ဆတ်သော ကြက်ကောင်လုံးနှင့် ကြက်သားအစိတ်အပိုင်းများ၊ လတ်ဆတ်သော အမဲသားတုံးများ (ဥပမာ- steaks၊ အမဲကလီစာများ (နှလုံး၊ ကျောက်ကပ်)၊ လတ်ဆတ်သော အမဲအူကြမ်း/ ဆိတ်ပုဆိုးကြမ်း (fresh tripe) နှင့် ဝက်နံရိုးသားများ (pork chops) ပါဝင်ပါသည်။	-
8.1.2	ကြိတ်ချေထားသော လတ်ဆတ်သည့် အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သားများ	- ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိသော ကြိတ်ချေထားသည့် (သို့မဟုတ်) စက်ဖြင့် အရိုးဖယ်ထားသော အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်အသားအစိမ်းတို့ဖြစ်ပါသည်။ ဥပမာ- လတ်ဆတ်သော ကြိတ်ချေ၍ ပုံသွင်းထားသည့် ဟမ်ဘာဂါအမဲသားတုံး (fresh beef (hamburger) patties)၊ အရသာပြင်းသော အမဲ/ ကြက်/ ဝက်အူချောင်းများနှင့် (boerewors) လတ်ဆတ်သော နံနက်စာအမဲ/ ကြက်/ ဝက်အူချောင်းများ (fresh breakfast sausages)၊ နုပ်နုပ်စင်းထားသော အသား (gehakt (chopped meat))၊ စပိန်ဝက်အူချောင်း loganiza (fresh, uncured sausage)၊ လတ်ဆတ်သော အသားလုံးများ (fresh meatballs)၊ စက်ဖြင့်အရိုးဖယ်ကာ ကြိတ်ချေ၍ ပုံသွင်းထား	-

		သော ကြက်/ငှက်အသားတုံးငယ်များ (အပေါ်ယံလွှာ (သို့မဟုတ်) မုန့်မှုန့် လူး၍သော်လည်းကောင်း၊ မလူး၍သော်လည်းကောင်းနှင့် လတ်ဆတ်သော အမဲ/ ကြက်/ ဝက်အူချောင်းများ ပါဝင်ပါသည်။	
8.2	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီးထားသော ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ငှက် အသားနှင့် တောကောင်သားထွက်ကုန်များ	- အပူမပေးဘဲ ပြုပြင်ခုတ်လှီးထားသော အသားများ (အစားအသောက်အုပ်စု အမှတ် (8.2.1)) နှင့် အပူပေး၍ ပြုပြင်ခုတ်လှီးထားသော အသားများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (8.3.2)) တို့အတွက် အမျိုးမျိုးသော ပြုပြင်မှု များ ပါဝင်ပါသည်။	-
8.2.1	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီး ထားသော အပူမပေးဘဲပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သားထွက်ကုန်များ	- အသားများကို မူလအခြေအနေအတိုင်း သက်တမ်းပို၍ အထားခံရန် ပြုပြင်သော နည်းလမ်းများစွာ (ဥပမာ- တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ခြင်း၊ ဆားနယ်ခြင်း၊ အခြောက်ခံခြင်း၊ အချဉ်တည်ခြင်း) အကြောင်း ဖော်ပြထားပါသည်။	- ဝက်သားပျားရည်စိမ်

8.2.1.1	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီး ထားသော အပူ မပေးဘဲ တာရှည်ခံ အောင် (ဆားနယ် ခြင်း အပါအဝင်) ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ငှက် အသားနှင့် တောကောင်သား များ	- ဆားနယ်ထားသော ထွက်ကုန်များဆိုသည်မှာ အသားများကို အိမ်သုံးဆား (Sodium Chloride) ဖြင့် ပြုပြင်ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ အသား၏မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် တိုက်ရိုက်ဆားပွတ်တိုက်ခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များ (dry pickled cured products)၊ အသားများကို ဆားရည်ထဲတွင် နစ်မြုပ်ခြင်းဖြင့် တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များ (wet pickled cured products)၊ အသားထဲသို့ ဆားရည်ထိုးသွင်းထားသောထွက်ကုန်များ၊ အသားများတာရှည်ခံရန် အစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ ပေါင်းထည့်ထားသော ထွက်ကုန်များ ကျပ်တိုက်ထားသော အသားများလည်းပါဝင်ပါသည်။(ဥပမာ-ဝက်ဆားနယ်ခြောက်၊ ဝက်ဝမ်းဗိုက်သားဆားနယ်ခြောက် (side bacon)၊ ဆားရည်စိမ်ထားသော အမဲသား (corned beef)၊ မချက်ပြုတ်မီ အမွှေးအကြိုင်အရည်ထဲတွင် စိမ်ထား/ နှပ်ထားသော အမဲသား (marinaded beef)၊ အရှေ့တိုင်းအချဉ်တည်ထားသော အသားထွက်ကုန်အမျိုးအစားများဖြစ်သည့် ပဲပိစပ်အနှစ်ဖြင့် နှပ်ထားသောအသား (miso-zuke)၊ ဝိုင် (သို့မဟုတ်) အရက်တို့ဖြင့် နှပ်ထား သော အသား (koji-zuke)၊ ပဲငံပြာရည်ဖြင့် နှပ်ထားသော အသား (shoyu-zuke) ပါဝင်ပါသည်။)	
8.2.1.2	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီးထားသော အပူ	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (8.2.1.1) တွင် ဖော်ပြထားသကဲ့သို့ တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ထားသော အသား (သို့မဟုတ်) ဆားနယ်ထားသော အသားကို အခြောက်ခံခြင်း (သို့မဟုတ်) အခြောက်ခံခြင်းသာ ပြုလုပ်ထားသော	-

	မပေးဘဲ တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ပြီး (ဆားနယ်ခြင်း အပါအဝင်) အခြောက်ခံ၍ ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သား ထွက်ကုန်များ	အသားများဖြစ်ပါသည်။ အခြောက်ခံခြင်းကို လေပူ (သို့မဟုတ်) လေဟာနယ်ပြုလုပ်၍ အသားများကို ခြောက်သွေ့အောင်ပြုလုပ်နိုင်သည်။ (ဥပမာ– ဝက်သားဆားနယ်ခြောက် (dried salt pork)၊ အသားခြောက်များ (dehydrated meat)၊ အစာသွတ်ထားသောအသား (Stuffed lion)၊ စပိန်နှင့် ပေါ်တူဂီနိုင်ငံရှိ ဝက်ပေါင်ခြောက် (Iberian ham)၊ အီတလီဝက်ပေါင်ခြောက် (prosciutto–type ham) ပါဝင်ပါသည်။	
8.2.1.3	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီးထားသော အပူမပေးဘဲ အချဉ်ဖောက်၍ ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သား	– အချဉ်ဖောက်သည့်ထွက်ကုန်များမှာ ဆားရှိသောအခြေအနေတွင် လက်တစ်အက်စစ်ဘက်တီးရီးယားများ၏ လုပ်ဆောင်မှုဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသော အချဉ်တည်ထွက်ကုန်အမျိုးအစားများဖြစ်သည်။ (ဥပမာ– အိုးစိမ်အမဲသား (potted beef) နှင့် အချဉ်ဖောက်ထားသော ဝက်ခြေထောက် (pickled (fermented) pig's feets) ပါဝင်သည်။)	–

	ထွက်ကုန်များ		
8.2.2	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီး ထားသော အပူပေး ၍ ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင် သားများ	– ချက်ပြုတ်ထားသော (တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ထားသော အသားနှင့် အခြောက်ခံပြီး ချက်ပြုတ်ထားသော အသားများအပါအဝင်)၊ အပူပေး၍ ပြုပြင်ထားသော (ပိုးသတ်ထားသော အသားများအပါအဝင်) နှင့် စည်သွတ်ခုတ်လှီးထားသော အသားများပါဝင်သည်။ (ဥပမာ– တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ထားသော ဝက်ပေါင်ခြောက်၊ ချက်ပြုတ်ထားသော ဝက်ပုခုံးသား (cooked pork shoulder)၊ ကြက်သားစည်သွတ်ဘူး နှင့် ပဲငံပြာရည်ဖြင့် ပြုတ်ထားသော အသား (tsukudani) တို့ ပါဝင်သည်။)	– အမဲသားကင်ထု၊ အသားစည်သွတ်ဘူး (Mutton Curry/ ဆိတ်သားနှပ်)၊ အသားစည်သွတ်ဘူး (Roasted Duck/ ဘဲကင်အချိုပေါင်း)၊ Stewed Pork (ဝက်သားဟင်း)၊ ကြက်မွှန်ချက်၊ Curry (Beef/Chicken)၊ အသင့်စားဆိတ်သားခြောက်ဟင်း၊ ကြက်ခြေထောက်ပေါင်း၊ ဆိတ်သားခြောက်ကြော်၊ အမဲသားခြောက်ကြော်၊ ကြက်သားမွှကြော်၊ ဆိတ်သားကြော်(အစပ်)၊ ကြက်သားငရုတ်သီးကြော်
8.2.3	အကောင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ခုတ်လှီး ထားသော ပြုပြင် ထားသည့် အေးခဲ အသားကြက်/ ငှက် အသားနှင့် တော ကောင်သားများ	– ခုတ်လှီးထားသော အသားစိမ်းနှင့် ချက်ပြုတ်ထားသော အသားများကို အေးခဲထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ဥပမာ– အေးခဲထားသော ကြက်ကောင်လုံး၊ အေးခဲထားသော ကြက်သားအစိတ်အပိုင်းများနှင့် အေးခဲထားသော အမဲသားတုံး (frozen beef sticks) ပါဝင်သည်။	–

8.3	ကြိတ်ချေ၍ ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သားထွက်ကုန်များ	- အပူမပေးဘဲ ပြုပြင်ထားသော အသားထွက်ကုန်များ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (8.3.1)) နှင့် အပူပေး၍ ပြုပြင်ထားသော အသားထွက်ကုန်များ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (8.3.2)) အတွက် ပြုပြင်ထုတ်လုပ်မှုအမျိုးမျိုးပါဝင်ပါသည်။	-
8.3.1	အပူမပေးဘဲ ကြိတ်ချေ၍ ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သားထွက်ကုန်များ	- ယခုအစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်တွင် စက်ဖြင့်အရိုးဖယ်ထုတ်ပြီး ကြိတ်ချေထားသော အသားထွက်ကုန်များ မူလအခြေအနေအတိုင်း သက်တမ်းပို၍ အထားခံရန် ပြုပြင်သော နည်းလမ်းများစွာ (တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ခြင်း၊ ဆားနယ်ခြင်း၊ အခြောက်ခံခြင်း၊ အချဉ်တည်ခြင်း) နှင့် သက်ဆိုင်သည့် ဖော်ပြချက်များ ပါဝင်ပါသည်။	-
8.3.1.1	အပူမပေးဘဲ တာရှည်ခံအောင် (ဆားနယ်ခြင်း အပါအဝင်) ကြိတ်ချေ၍ ပြုပြင်ထားသည့်အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်	- ဆားနယ်ထားသော ထွက်ကုန်များဆိုသည်မှာ အသားများကို အိမ်သုံးဆား (Sodium Chloride) ဖြင့် ပြုပြင်ထားသောထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ အသား၏ မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် တိုက်ရိုက်ဆားပွတ်တိုက်ခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များ (dry pickled cured products) ၊ အသားများကို ဆားရည်ထဲတွင်နစ်မြုပ်ခြင်းဖြင့် တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသောထွက်ကုန်များ (wet pickled cured products) ၊ အသားထဲသို့ ဆားရည်ထိုးသွင်းထားသည့် ထွက်ကုန်များ၊ အသားများ တာရှည်ခံရန် အစားအသောက်ထည့်ဖြည့် ပစ္စည်းများ ပေါင်းထည့်ထားသည့် ထွက်ကုန်များနှင့် ကျပ်တိုက်ထားသော အသား	-

	သားထွက်ကုန်များ	များ ပါဝင်ပါသည်။ ဥပမာ- စပိန်ဝက်အူချောင်းအစပ် (chorizos)၊ အရသာကောင်းသော အီတလီအစာသွတ်ဝက်အူချောင်း (salami-type production)၊ စပိန်စတိုင် ဝက်အူချောင်း (salchichon)၊ လတ်ဆတ်ပြီး တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ဝက်အူချောင်း၊ အီတလီ/ အမေရိကန်ဝက်အူချောင်းအစပ် (pepperoni)၊ ကြပ်တိုက်ထားသော ကြက်/ ဝက်အူချောင်းများဖြစ်သည်။	
8.3.1.2	ကြိတ်ချေထားသော အပူမပေးဘဲ တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ပြီး (ဆားနယ်ခြင်းအပါအဝင်) အခြောက်ခံပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသား နှင့်တောကောင်သား ထွက်ကုန်များ	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (8.3.1.1) တွင် ဖော်ပြထားသကဲ့သို့ စက်ဖြင့် အရိုးဖယ်ထုတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) အရိုးဖယ်ထုတ်ပြီးကြိတ်ချေထားသော ထွက်ကုန်များကို တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ဆားနယ်ခြင်း ပြုလုပ်ပြီးနောက် အခြောက်ခံခြင်း (သို့မဟုတ်) အခြောက်ခံခြင်းသာ ပြုလုပ်ထားသော အသားများဖြစ်ပါသည်။ အခြောက်ခံခြင်းကို လေပူ (သို့မဟုတ်) လေဟာနယ်ပြုလုပ်၍ အသားများကို ခြောက်သွေ့အောင် ပြုလုပ်နိုင်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် pasturmas (ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များကိုအသုံးပြု၍ လေဖြင့် အခြောက်ခံပြီး တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော အမဲသားများ)၊ အခြောက်ခံထားသော ကြက်/ ဝက်အူချောင်း၊ အခြောက်ခံ၍ တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ကြက်/ ဝက်အူချောင်း၊ အမဲသားဆားနယ်ခြောက် (beef jerky)၊ တရုတ်နိုင်ငံထုတ်ကြက်အူချောင်း၊ ဝက်အူချောင်းများ၊ တရုတ်စတိုင် ဝက်/ ကြက်အူချောင်း၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်၊ ငရုတ်သီးတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော စပိန်အမဲသား/ ကြက်/ ဝက်အူချောင်း (Sobrasada) ပါဝင်ပါသည်။	- အမဲသားခြောက်၊ Stripe Bacon (ဝက်ပေါင်ခြောက်)၊ ဆိတ်သားခြောက်၊ ဝက်သားခြောက် (အချို)၊ - အမဲသားခြောက်(မဆလာအရသာ/အစပ်အရသာ)/ အမဲသားခြောက်နှီးစီး၊ Pork Sausage (Smoked Pork Cocktail/ Smoked Pork Frank/ Smoked Pork Jumbo/ Pork Chinese Sausage), Smoked (Bacon/ Ham/ Chicken Cocktail/ Pork Cocktail/ Chicken Hot Dog/ Pork Hot Dog/ Stripe Bacon, Chicken Sausage (Smoked Cheese

			Sausage/ Smoked Chicken Cocktail/ Smoked Chicken Frank/ Smoked Chicken Jumbo/ B.B.Q/ Milky/ Chinese Sausage/ Basil Sausage/ Retort Sausage), အမဲသားပြား၊ ဆတ်သားခြောက်
8.3.1.3	ကြိတ်ချေထားသော အပူမပေးဘဲ အချဉ်ဖောက်၍ ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊ ကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သားထွက်ကုန်များ	- ဆားရှိသောအခြေအနေတွင် လက်တစ်အက်စစ်ဘက်တီးရီးယားများ၏ လုပ်ဆောင်မှုဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသော အချဉ်တည်ထုတ်ကုန်အမျိုးအစားများ ဖြစ်သည်။ အချို့ကြက်/ ဝက်အူချောင်းအမျိုးအစားများမှာ အချဉ်ဖောက်ထားပါသည်။	- Pickled Pork/ ဝက်သားချဉ်ချောင်း၊ ဝက်ကောက်ညှင်းချဉ်လုံး
8.3.2	ကြိတ်ချေထားသော အပူပေး၍ပြုပြင်ထားသည့် အသား၊	- ချက်ပြုတ်ထားသော (တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ထားသော အသားနှင့် အခြောက်ခံပြီး ချက်ပြုတ်ထားသော အသားများအပါအဝင်)၊ အပူပေး၍ ပြုပြင်ထားသော (ပိုးသတ်ထားသော	- Chicken Frankfurter (Hot Dog), ပျားရည်ဝက်သားပြား(ဝက်ချို) (heat trated or not), ဝက်သား

	ကြက်/ ငှက်အသား နှင့်တောကောင် သား ထွက်ကုန်များ	အသားများအပါအဝင်) နှင့် စည်သွတ်ကြိတ်ချေထားသော ထွက်ကုန်များ (canned comminuted products) အသားများ ပါဝင်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် ကြိတ်ချေ၍ ကင်ထား သောအမဲသားပြား (pre-grilled beef patties)၊ ဆူဖြိုးသော ဘဲ/ ငန်း အသည်းမှ ပြုလုပ်ထားသည့်အနှစ် (foie gras and pates)၊ နွားကလေး/ ဝက်ဦးခေါင်းအသားကို ကြိတ်ချေပြီးချက်ပြုတ်ထားသည့် အသားတုံး (canned corned head cheese) ၊ ခုတ်ထစ်၍ ချက်ပြုတ်ပြုပြင်ထားသော အသား (cooked, cured chopped meat)၊ ခုတ်ထစ်၍ ပဲငံပြာရည်ဖြင့် ပြုတ်ထားသော အသား (tsukudani)၊ စည်သွတ် ဆားရည်စိမ်အမဲသားများ (canned corned beef)၊ ကောက်ပဲသီးနှံနှင့်ရောစပ်၍ နုပ်နုပ်စင်းပြီး ချက်ပြုတ် ထားသောအသားပြား (luncheon meat)၊ ချက်ထားသော အသားအနှစ် (meat pastes)၊ ကြိတ်ချေ၍ချက်ထားသော အသားပြား (cooked meat patties)၊ ချက်ထားသော အစာသွတ် ကြက်/ ဝက်အူချောင်းအမျိုးအစား ထွက်ကုန်များ (cooked salami type product)၊ ချက်ထားသော အသား လုံးများ (cooked meat balls)၊ အမဲသားကို ဇီယာဖြူးပြီး ဆိတ်အူတွင် ထည့်ထားသော အမဲအူချောင်း (saucises de Strasbourg)၊ နံနက်စာကြက်/ ဝက်အူချောင်းများ (breakfast sausages)၊ ဟင်းခတ် အမွှေးအကြိုင်နှင့် အရသာနယ်ထားသည့် ချက်ပြုတ်ထားသော အမဲအူချောင်း (brown-and-serve sausages)၊ အရသာနယ်ထားပြီး ကြိတ်ချေ၍ ချက်ပြုတ်ထားသည့် အသားများ (terrines) ဖြစ်သည်။	ဘာလချောင်း (အစပ်/ အချို) - Chicken Bologna Chill/ Chicken Basil Slice (ကြက်သားပြား), Sliced Chicken (Hot & Spicy/ Original), Chicken Cocktail, Chicken Meat Ball (ကြက်သား လုံး), Chicken Fancy Ball/ Chicken Jumbo Ball/ Chicken Ball (Black Pepper/ Soft Bone), Pork Cocktail/ Pork Meat Ball (ဝက်သားလုံး), Pork Bologna Chill (ဝက်သားပြား)**(Frozen မဟုတ်ပါက)

8.3.3	ကြိတ်ချေထားသော ပြုပြင်ထားသည့် အေးခဲအသားကြက်/ ငှက်အသားနှင့် တောကောင်သားများ	- ကြိတ်ချေထားသော (သို့မဟုတ်) စက်ဖြင့် အရိုးဖယ်ထုတ်ထားသော အသားထွက်ထုတ်ကုန်များကို အစိမ်းအတိုင်းဖြစ်စေ၊ မကျက်တကျက်ချက်၍ဖြစ်စေ၊ ကျက်အောင်ချက်၍ဖြစ်စေပြုလုပ်ပြီး အေးခဲထားခြင်းဖြစ်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် (အေးခဲထားသောဟန်ဘာဂါနှင့် တွဲစားရသော အသားပြား (frozen hamburger patties)၊ အေးခဲထားသော ပေါင်မုန့်ခြောက်အစအနများ လူးထားသော (breaded) (သို့မဟုတ်) ဂျုံမှုန့်၊ ကြက်ဥ၊ နို့ရောထားသည့် မုန့်နှစ်ဖုံးအုပ်ထားသော (battered)၊ အေးခဲထားသည့် ကြက်သားမြှောင်း (chicken fingers)) တို့ ပါဝင်သည်။	-
8.4	စားသုံးနိုင်သော အိတ်များ/ အခွံ	- ကော်လာဂျင်၊ ဆယ်လူးလို့ အစားအသောက်နှင့် တိုက်ရိုက်ထိတွေ့ရန် သင့်လျော်သော ပေါင်းစပ်ပြုလုပ်ထားသည့် ပစ္စည်းများ (synthetic materials) (သို့မဟုတ်) သဘာဝအရင်းအမြစ်များ (ဥပမာ- ဝက်အူ (သို့မဟုတ်) သိုးအူ (hog or sheep intestines))ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော အရာများဖြစ်ပြီး ယင်းအထဲတွင် ကြက်/ ဝက်အူချောင်းပြုလုပ်ရန် အရောများထည့်သည့် စားသုံးနိုင် သော အိတ်/ အခွံများဖြစ်သည်။	- ဥပမာ- sausage လုပ်ရန် သုံးသော အိတ်များ
9.0	ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါ	- ငါးထွက်ကုန်ပစ္စည်းများကို လတ်ဆတ်သော ငါးများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် 9.1) နှင့် နည်းလမ်းအမျိုးမျိုးဖြင့် ပြုပြင်ထားသော ငါးထွက်ထွက်ကုန်များ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် 9.2 - 9.4) ဟူ၍ အစားအသောက်အုပ်စုခွဲများအဖြစ် ခွဲခြားထားပါသည်။ ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် ကျောရိုးရှိသော ရေနေသတ္တဝါများ (ငါးနှင့် ဝေလငါးကဲ့သို့ ရေ	-

	များ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ် ရေသတ္တဝါ (echinoderms)	နေနို့တိုက်သတ္တဝါများ)၊ ကျောရိုးမဲ့ရေနေသတ္တဝါများ (ဥပမာ– ရေခူ)၊ ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရုများ (ဥပမာ– ခုံးကောင်၊ ခရု)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ (ဥပမာ– ပုစွန် (shrip)၊ ဂဏန်း၊ ကျောက်ပုစွန်) နှင့် ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ echinoderms (ဥပမာ– သံပချိပ် (sea urchins)၊ ပင်လယ်မျှော့ (sea cucumbers)) ပါဝင်ပါသည်။ စားသုံးသူထံ မရောင်းချမီ ငါးထွက်ကုန်များအား ရေခဲအလွှာပြုလုပ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များဖြင့် ပွတ်တိုက်ခြင်း (ဥပမာ– ရေခဲလွှာဖုံးအုပ်ထားသော အေးခဲထားသည့် ငါးအသားလွှာ) စသည်ဖြင့် အပေါ်ယံအလွှာ ဖုံးအုပ်၍ ပြုပြင်ကြပါသည်။ FCS တွင် “ရေခဲလွှာ (သို့မဟုတ်) အပေါ်ယံလွှာအဖြစ် အသုံးပြုခြင်းကို (မျက်နှာပြင်ပြုပြင်ခြင်း)” ဟု မှတ်ချက်ပြုဖော်ပြထားပါသည်။	
9.1	လတ်ဆတ်သော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေ သတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ် ရေသတ္တဝါ	– လတ်ဆတ်သော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များတွင် “လတ်ဆတ်သော” ဟူသော ဝေါဟာရမှာ “ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိ” ဟု ရည်ညွှန်းပါသည်။ ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိဟုဆိုရာတွင် ပင်လယ်၊ မြစ်ချောင်း၊ ရေကန်များမှ ဖမ်းယူရရှိသည့် နေရာတွင် ငါးများပုပ်သိုး၊ ပျက်စီးခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် ရေခဲရိုက်ခြင်း၊ ရေခဲပေါ်တွင် သိမ်းဆည်းခြင်း၊ (သို့မဟုတ်) အေးခဲခြင်းတို့ မပါရှိပါ။	–

	(echinoderms) အပါအဝင်)		
9.1.1	လတ်ဆတ်သော ငါးများ	– လတ်ဆတ်သော ငါးများအုပ်စုတွင် လတ်ဆတ်သော ဝေလငါးအသားများ၊ ငါးကြီးဆီထုတ်ယူရရှိသော အအေးပိုင်းဒေသရေငန်ငါး (Cod)၊ ဆော်လမွန်ငါး (Salmon)၊ ဆော်လမွန်မျိုးရင်းရေချိုငါးတစ်မျိုး (Trout) နှင့် ငါးဥများ (Fresh Fish Roe) ပါဝင်သည်။	–
9.1.2	လတ်ဆတ်သော ခရုများ၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများနှင့် ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါများ (echinoderms)	– လတ်ဆတ်သော ပုစွန် (Shrimp)၊ ခုံးကောင် (Clam)၊ ဂဏန်းများ (Crabs)၊ ကျောက်ပုစွန် (Lobster)၊ ခရုများ (Snail) စသည်တို့ ပါဝင်သည်။	–
9.2	ပြုပြင်ထားသောငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ (crustaceans)၊	– ယခုအစားအသောက်အုပ်စုသည် အေးခဲခြင်းနှင့် လိုအပ်သည့်ထပ်မံချက်ပြုတ်ခြင်း (အဆင်သင့်စားသုံးရန်ချက်ပြုတ်ထားသော၊ ကျပ်တိုက်ထားသော၊ အခြောက်ခံထားသော၊ အချဉ်ဖောက်ထားသော၊ ဆားနယ်ထားသော)၊ ပြုလုပ်ထားသော ငါးထွက်ကုန်ပစ္စည်းများကို ဆိုလိုသည်။	

	ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)		
9.2.1	အေးခဲထားသော ငါး၊ အရိုးလွတ်ငါး အသားလွှာများနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	– ပင်လယ်နှင့် ကုန်းပေါ်တွင်ထပ်မံပြုပြင်ရန်အတွက် လတ်ဆတ်သော (မကျက်တစ်ကျက်ချက်ပြုတ်ခြင်းအပါအဝင်) ငါးများကို အေးခဲခြင်း (သို့မဟုတ်) လျှင်မြန်စွာ အေးခဲခြင်း ပြုလုပ်ထားသော ငါးထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် အေးခဲထားသော (သို့မဟုတ်) -80°C နှင့် ယင်းအောက် အေးခဲထားသော ခုံးကောင်များ၊ ပင်လယ်ငါးကြီးအသားလွှာများ၊ ဂဏန်း၊ အရိုးများသောငါး (Finnfish)၊ ငါးကြီးဆီထုတ်သော ပင်လယ်ငါးတစ်မျိုး (haddock)၊ ငါးကြီးဆီထုတ်ယူရသော ကော့ဒ် (cod fillets)၊ ကျောက်ပုစွန် (Lobster)၊ ကြိတ်ထားသော ငါးများ/ ပုစွန်/ ပုစွန်တုပ်ကြီးများ၊ အေးခဲထားသောငါးဥများ (frozen fish roe)၊ အေးခဲထားသော ငါးအနှစ်တုံးများ (frozen surimi)၊ အေးခဲထားသောဝေလငါး အသားများ (frozen whale meat) ပါဝင်သည်။	– Frozen Fish Fillet, Fish Roll (ငါးလိတ်), – Red Barbecue Slice (Fish Meat)**, Vegetable BBQ Slice (Fish Meat)** ** (Cream type sauce နယ်ထားသလား? ကြည့်ရမယ် အကယ်၍ Cream sauce နယ်ထားပါက 9.2.3)
9.2.2	မုန့်နှစ်သုတ်လိမ်းပြီး အေးခဲထားသော	– ဥများနှင့် ပေါင်မုန့်ခြောက်အစအနများ (သို့မဟုတ်) ဂျုံမှုန့်ကြက်ဥ၊ နို့ရောထားသော မုန့်အနှစ်များဖြင့် ပြင်ဆင်ထားး၍ မချက်ပြုတ်ရသေးသော ငါးနှင့်	–Frozen Fish Fillet (breaded or

	(frozen battered) ငါး၊ အရိုးလွတ်ငါး အသားလွှာများနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနု ကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေ သတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ် ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	ငါးအစိတ်အပိုင်းများမှ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသည့် ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် ပေါင်မုန့်ခြောက်အစအနများကပ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ဂျုံမှုန့်ပါသော မုန့်နှစ်ရည်အပေါ်လွှာဖုံးအုပ်ထားသည့် အေးခဲပုစွန်အစိမ်း၊ ပေါင်မုန့် ခြောက်အစအနများ ကပ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ဂျုံမှုန့်ပါသော မုန့်နှစ်ရည်အပေါ်လွှာဖုံးအုပ်ထားသည့် အေးခဲငါးအသားလွှာ (သို့မဟုတ်) လျင်မြန်စွာ အေးခဲထားသော ငါးအသားလွှာ၊ ငါးအစိတ်အပိုင်းနှင့် ငါးအသားချောင်း (fish finger) များ ပါဝင်သည်။	batter–coated), Fish Finger
9.2.3	နုပ်နုပ်စဉ်း ပြီးခရင်မ်ဖြင့် ပြုပြင်၍ အေးခဲထားသည့် ငါး၊ အရိုးလွတ် ငါးအသားလွှာများနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ	- ငါးအစိတ်အပိုင်းများကို နုပ်နုပ်စဉ်းပြီး ခရင်မ်အမျိုးအစားဆော့ (cream–type sauce) ဆမ်းထား၍ မချက်ပြုတ်ရသေးသည့် ငါးထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။	- Red Barbecue Slice (Fish Meat)**, Vegetable BBQ Slice (Fish Meat)** ** (Cream type sauce နယ်ထားသလား? ကြည့်ရမယ် အကယ်၍ မနယ်

	(ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)		ထားပါက 9.2.1)
9.2.4	ချက်ပြုတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ကြော်လှော်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ	- အစားအသောက်အုပ်စုခွဲများတွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း အသင့်စားသုံးရန် ချက်ပြုတ်ကြော်လှော်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များအားလုံးပါဝင်သည်။	- Hot & Spicy Fried Fish, Sweet & Sour Fried Fish (ငါးကြွပ်ကြွပ်ကြော်)

	(crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ် ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)		
9.2.4.1	ချက်ပြုတ်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ	– အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.2.4.3) ရှိ ကြော်လှော်ထားသော ထွက်ကုန်များမှလွဲ၍ ပေါင်းခြင်း၊ ပြုတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) အခြားချက်ပြုတ်နည်းများဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားသော ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။ ငါးကောင်လုံး၊ ငါးအစိတ်အပိုင်း (သို့မဟုတ်) ကြိတ်ချေထားသော ငါးများဖြစ်နိုင်ပါသည်။ ဥပမာ– ငါးအသားသွပ်ထားသည့် အသားချောင်း (fish sausage)၊ ပဲငံပြာရည်နှင့် ပြုတ်ထားသော ငါးထွက်ကုန်များ (tsukudani)၊ ချက်ပြုတ်ထားသော ကြိတ်ချေထားသည့် ငါးအနှစ်တုံး (kamaboko)၊ ချက်ပြုတ်ထားသော ဂဏန်းအရသာ kamaboko (kanikama)၊ ချက်ပြုတ်ထားသည့် ငါးဥ (cooked roe)၊ ချက်ပြုတ်ထားပြီးပိုက်ပုံစံသွင်းထားသည့် surimi ထွက်ကုန် (tube-shaped surimi product)၊ ချက်ပြုတ်ထားသော ငါးနှင့် ကျောက်ပုစွန်အနှစ် (fish and lobster paste) တို့ ဖြစ်သည်။ အရှေ့တိုင်းစတိုင် အခြားသော ငါးပိအမျိုးအစားကို အစားအသာက်အုပ်စုအမှတ် (9.3.4) အောက်တွင် တွေ့ရပါသည်။	– Fish Breakfast Sausage, Fish Chinese Sausage, Fish Coriander Sausage, Fish Vienna Sausage, Fish Sausage, Red Hot Dog (Fish Meat), Fish Frank Furter (Hog Dog), ငါးရေညှိလိပ် ၊ Corn Fish Stick (ပြောင်းဖူးငါးဖယ်)၊ Fish Jumbo Ball၊ Fish Seaweed Cake၊ Fish Tofu၊ Fish Tofu (ငါးတို့ဟူး)၊ Fish Hot Chilli Slice (ငါးအသားပြား)၊ ယိုးဒယားငါးပြား , Fish Ball (ငါးဖယ်လုံး၊ ငါးဆုပ်လုံး၊ ငါးမွှေးလုံး)၊ Colour Fish Ball (နီစိမ်းငါးဖယ်လုံး)

9.2.4.2	ချက်ပြုတ်ထားသော ခရု၊ အခွံမာသော ရေနေသတ္တဝါများနှင့် ကျောရိုးမဲ့ ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms)	– အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.2.4.3) ရှိ ကြော်လှော်ထားသော ထွက်ကုန်များမှလွဲ၍ ပေါင်းခြင်း၊ ပြုတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) အခြားချက်ပြုတ်နည်းများဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားသော ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။ ဥပမာ– ချက်ပြုတ်ထားသော ကာရီးဒီးယမ်ပုစွန် (brown shrimp)၊ ချက်ပြုတ်ထားသော ပုစွန်၊ ခုံးနှင့် ဂဏန်းများဖြစ်သည်။	– Seafood Sausage, Shrimp Sausage, Prawn Sausage, Prawn BBQ, Seaweed Prawn/ ပုစွန်ရေညှိလိပ်၊ – Shrimp Ball (ပုစွန်လုံး)၊ Crab Roll Fish Cake (ဂဏန်းအသားငါးအသားပြား)၊ Crab Stick၊ Squid Ball၊ Squid Cake** **(to check heat treatment process or vacuum) heat treatment ဖြစ်ပါက 9.4)
9.2.4.3	ကြော်လှော်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ	– ငါး (သို့မဟုတ်) ငါးအစိတ်အပိုင်းများကို ကြက်ဥနှင့် ပေါင်မုန့်ခြောက်အစအန (သို့မဟုတ်) ဂျုံ၊ ကြက်ဥ၊ နို့ ရောထားသော မုန့်အနှစ်ဖြင့် အပေါ်လွှာသုတ်လိမ်းပြီး (သို့မဟုတ်) သုတ်လိမ်းခြင်းမပြုဘဲ ကြော်ခြင်း၊ ဖုတ်ခြင်း၊ လှော်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ကင်ခြင်း ပြုလုပ်ပြီးနောက် ထုပ်ပိုးခြင်း (သို့မဟုတ်) သံဘူးအတွင်းတွင် ဆော့ (သို့မဟုတ်) ဆီထည့်၍သော်လည်းကောင်း၊ (သို့မဟုတ်) မထည့်၍သော်လည်းကောင်း ထုပ်ပိုးထားသော အသင့်စားထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ဥပမာ– အသင့်စားဂဏန်းပျော့ကြော် (soft-shell crabs)၊ အသင့်စား surimi ကြော် (fried surimi)၊ အသင့်စားကင်းမွန်ကြော် (fried	– အင်းပုစွန်ကြော် (အချို/ အစပ်), အသင့်စားပုစွန်ခြောက်ထောင်းကြော်, Karage Squid (ကင်းမွန်အကြွပ်ကြော်)၊ ပုစွန်ခြောက်ငံပြာရည်ကြော်၊ ပုစွန်ငါးပိကြော်၊ ငံပြာရည်ကြော်၊ ငါးခြောက်ထောင်းကြော်၊ ငါးရံ့ခြောက်ထောင်းကြော် (အချို/ အစပ်)၊ ငါးလေးကြော်၊ ငါး

	(crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	calamari) ပါဝင်ပါသည်။	ကလေးကြော်၊ ငါးသွယ်လေးကြော်၊ ငါးဖောင်ရိုးကြော်၊ ငါးကလေးကြော် (အစပ်)၊ ငါးသွယ်လေးကြော် (အစပ်)၊ ငါးဖောင်ရိုးကြော်(အစပ်)၊ ငါးလေးခြောက်ကြော်၊ ငါးနီတူခြောက်ကြော်၊ အာပြဲခြောက်ကြော်၊ ငါးနီတူကြော် (အစပ်), ငါးကလေး ကြော် (အချို/အစပ်), ငါးကလေး ရင်ကွဲကြော် (အချို), အသင့်စားငါး နှပ်မီးကင်, ငါးရံ့ခြောက်ဖုတ်၊ ငါးရံ့ခြောက်မီးဖုတ် (Roasted Nga Yant Chaut), အသင့်စားငါးရံ့ခြောက်ကင် (ဆီစိမ်), အာပြဲခြောက်မီးဖုတ်၊ Roasted Dried Fish၊ ငါးအသားကပ်ကြော်၊ ပုစွန်အသားကပ်ကြော်
9.2.5	ကျပ်တိုက်၊ အခြောက်ခံ၊	- ငါးကျပ်တိုက်များ ပြုလုပ်ရာတွင် ပုံမှန်အားဖြင့် အေးခဲထားသော (သို့မဟုတ်) (–80°C) နှင့် ယင်းအောက် အေးခဲထားသော ငါးများကို လွှစာမှုန့်ဖြင့် မီးဖို၍	- ပုစွန်ခြောက်၊ ငါးခြောက်၊ စမခြောက်၊ ငါးပုပ်ခြောက်၊ ခုံးခြောက်၊

	အချဉ်ဖောက်နှင့် (သို့မဟုတ်) ဆားနယ်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	ထွက်ရှိလာသောမီးခိုးများဖြင့် ငါးများကို တိုက်ရိုက်အခြောက်ခံ၍သော်လည်းကောင်း၊ ပြုတ်ပြီးနောက် အခြောက်ခံ၍သော်လည်းကောင်းပြုလုပ်ပါသည်။ ထိုသို့ပြုလုပ်ရာတွင် ငါးများကို ဆားနယ်၍ဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) ဆားမနယ်၍ဖြစ်စေ ပြုလုပ်ပြီး ငါးခြောက်ပြုလုပ်ရာတွင် ငါးများကို ဆားနယ်၍ နေရောင်ဖြင့် အခြောက်ခံခြင်း၊ အထူးတပ်ဆင်ထားသော စက်ကိရိယာတို့ဖြင့် တိုက်ရိုက်အခြောက်ခံခြင်း (သို့မဟုတ်) ပြုတ်ပြီးနောက် အခြောက်ခံခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်ပါသည်။ ငါးဆားနယ်များကို ငါးများအားဆားဖြင့် ပွတ်တိုက်ခြင်းမှ သော်လည်းကောင်း၊ ဆားရည်စိမ်ခြင်းမှသော်လည်းကောင်း ရရှိသည်။ ဤထုတ်လုပ်မှုဖြစ်စဉ်သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.3) တွင် ဖော်ပြထားသော အရသာရှိအောင် ပြုလုပ်ထားသည့် အရည်တွင်စိမ်၍ အချဉ်ဖောက်ထားသော ငါးများ (marinated and pickled fish)နှင့် ကွဲပြားခြားနားသည်။ တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ငါးသည် ဆားနယ်၍ ကျပ်တိုက်ထားသော ငါးများဖြစ်သည်။ ဥပမာ– ဆားနယ်ထားသော ငါးနီတူ (salted anchovy)၊ ပုစွန်၊ ငါးသလောက်တစ်မျိုး (shad) ပါဝင်ပါသည်။ ကျပ်တိုက်ထားသော ပြည်ကြီးငါး (smoked cuttlefish)၊ ရေဘဝဲများ၊ ကိုယ်လုံးတုတ်သည့် ရေချိုငါးများ (smoked chub)၊ တူနာ (သို့မဟုတ်) မာလင်းငါးအသားကို ဝေလငါးအသား၊ ဝက်အဆီတို့နှင့်ရောရ၍ ပြုပြင်ထားသည့် ငါးကျပ်တင်ခြောက် (fish ham)၊ ဆားနယ်၍ အခြောက်ခံထားသော Gadidae မျိုးစိတ်ပင်လယ်ငါးကြီးများ၊ ကျပ်တိုက်ထားသော (သို့မဟုတ်) ဆားနယ်ထားသော ငါးငါးပိနှင့် ငါးဥ (smoked or salted fish paste and	ငါးပိကောင်

		fish roe)၊ တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ပြီး ကျပ်တိုက်ထားသော အနက်ရောင်ငါးကြီး (smoked sablefish)၊ ငါးသလောက်တစ်မျိုး (shad)၊ ဆော်လမွန်ငါး (Salmon)၊ အခြောက်ခံထားသော ခရု၊ ကမာ၊ ယောက်သွားခြောက်များ (dried shellfish)၊ ပါးပါးလှီးခြစ်ထားသော bonito ငါးခြောက်အသားလွှာ (katsuobushi)၊ ဆာဒင်းငါးကလေးခြောက် (niboshi) များ ပါဝင်ပါသည်။	
9.3	အနည်းငယ် တာရှည်ခံအောင် ပြုပြင်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာ ရေနေ သတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ် ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	- ငါးများကို အရသာရှိအောင် ပြုလုပ်ထားသော အရသာရည်တွင် စိမ်ခြင်း၊ အချဉ်တည်ခြင်း၊ မကျက်တကျက်ချက်ထားသည့် ငါးနှင့်ငါးထွက်ကုန်များ ပါဝင်သည်။ ၎င်းတို့တွင် သိုလှောင်ခံသက်တမ်းအကန့်အသတ် (limited shelf-life) ရှိသည်။	-
9.3.1	အရသာနယ်ထား	- အရသာနယ်ထားသော ထွက်ကုန်များသည် ငါးများအား ရှာလကာရည်	

	သော နှင့်/သို့မဟုတ် ဂျယ်လီပုံသွင်းထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	(သို့မဟုတ်) ဝိုင်ထဲတွင် စိမ်ပြီး ဆားနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ ထပ်ထည့်၍ဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) မထည့်၍ဖြစ်စေ ပြုလုပ်ပါသည်။ ယင်းတို့ကို ဖန်ပုလင်း (သို့မဟုတ်) သတ္တုဘူး (Can) များဖြင့် ထုပ်ပိုးပြီး သိုလှောင်ခံသက်တမ်းအကန့်အသတ်ရှိပါသည်။ ဂျယ်လီဖြင့် Coating လုပ်ထားသော ငါးထွက်ကုန်များကို ချက်ပြုတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ပေါင်းခြင်း၊ ရှာလကာရည် (သို့မဟုတ်) ဝိုင်များထည့်ခြင်း၊ ဆားနှင့် တာရှည်ခံပစ္စည်းများထည့်ခြင်းနှင့် ဂျယ်လီပုံစံသွင်းခြင်းဖြင့်ရရှိပါသည်။ ဥပမာ– “အတ္တလန္တိတ်ငါးသလောက် အသားလွှာကိုဆလင်ဒါပုံသဏ္ဌာန်အဖြစ် လိမ့်ကာအရသာရှိသော အသားများတွင် လိမ့်ထားခြင်း (rollmops)” (အချဉ်တည်ထားသော ပင်လယ်ငါးသလောက်အသားလွှာအမျိုးအစား)၊ ဂျယ်လီဖြင့် coating လုပ်ထားသော ပင်လယ်ငါးရှဉ့် (dogfish)၊ ငါးအရိုးပြုတ်ရည်ဖြင့် ကျောက်ကျောကွဲသို့ ဟင်း လျာ (fish aspic) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	
9.3.2	အချဉ်တည်ပြီးဆားရည်စိမ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ဆားရည်စိမ်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ	– အချဉ်တည်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များကို တစ်ခါတစ်ရံ အရသာနယ် ထားသော ထွက်ကုန်အမျိုးအစားအဖြစ် စဉ်းစားပါသည်။ ငါးများကို ဆားနှင့် ရှာလကာရည် (သို့မဟုတ်) အရက် (ဥပမာ–ဝိုင်) တို့နှင့် ပြုပြင်ခြင်းဖြင့် အချဉ်တည်ပါသည်။ ဥပမာ– အရှေ့တိုင်းစတိုင် အချဉ်တည်ထားသော ငါး ထွက်ကုန်အမျိုးမျိုးဖြစ်သည့် ထမင်းဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ဂျပန်ရိုးရာ ငါးချဉ် (koji–zuke)၊	– ပုစွန်ချဉ်၊ ငါးချဉ်၊ ငါးကလေးချဉ်

	(ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	တဆေးအသေများပါသော အရက်အနည်ဖြင့် အချဉ် တည်ထားသော ငါး (kazu-zuke)၊ အချဉ်ဖောက်ပဲပိစပ်အနှစ်ဖြင့် အချဉ် တည်ထားသောငါး (miso-zuke)၊ ပဲငံပြာရည်ဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ငါး (shoyu-zuke)၊ ရှာလကာရည်ဖြင့် အချဉ်တည်ထားသော ငါး (su-zuke)၊ ဝေလငါးအသားချဉ် (pickled whale meat)၊ ငါးသလောက်နှင့် ငါးသလောက် မိသားစုမျိုးနွယ်ဝင်သေးငယ်ပြီး အဆီများငါးချဉ် (pickled herring and sprat) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	
9.3.3	ဆော်လမွန်ငါး အစားထိုး၊ ငါးကြီးဥ ဆားနယ်နှင့် အခြားငါးဥထွက်ကုန်များ	- ငါးဥများကို အများအားဖြင့် ဆေးကြောခြင်း၊ ဆားသိပ်ခြင်းနှင့် ကြည်လင်သည်အထိ ထားရှိခြင်းဖြင့် ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ထို့နောက် ငါးဥများကို ဖန် (သို့မဟုတ်) အခြားသင့်လျော်သော ထည့်စရာတွင် ထည့်၍ ထုပ်ပိုးပါသည်။ ငါးကြီးဥဆားနယ် (caviar) ဆိုသည်မှာ စတာဂျီရွန်အေးပိုင်းဒေသ ငါးမျိုးစိတ်များ (ဥပမာ-Beluga) မှရသော ငါးဥကိုသာ ရည်ညွှန်းသည်။ ငါးကြီးဥဆားနယ်အစားထိုးကို ပင်လယ်ငါးနှင့် ရေချိုငါးအမျိုးမျိုး (ဥပမာ- ငါးကြီးဆီထုတ်ယူရရှိသော အအေးပိုင်းဒေသရေငန်ငါး (cod) နှင့် ငါးသလောက် (herring)) အား ဆားနယ်ပြီး ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်၊ ဆိုးဆေးများထည့်ပြီး တာရှည်ခံအောင် ပြုပြင်ခြင်းဖြင့် ရရှိပါသည်။ ဥပမာ- ဆားနယ်ထားသော ဆော်လမွန်ငါးဥအတွဲ (sujiko)၊ ဆားနယ်ထား၍ ခြွေထားသော	

		ဆော်လမွန်ငါးဥ (ikura)၊ ပင်လယ်ငါးကြီးဥ၊ ပင်လယ်ငါးကြီးဥဆားနယ် (tarako) နှင့် အအေးပိုင်းဒေသ ရေငန်ငါးဥဆားနယ် (lumpfish cavior) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ တစ်ခါတစ်ရံငါးဥများကို သတ်မှတ်အပူချိန်ထိ အပူပေး၍ ပိုးသတ်ပြုလုပ်ပါသည်။ ထိုကဲ့သို့ပြုလုပ်ပါက အပြည့်အဝတာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.4)) တွင် ပါဝင်ပါသည်။ အအေးခံထားသော ငါးဥထွက်ကုန်များသည် အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (9.2.1)၊ ချက်ပြုတ်ထားသော ငါးဥထွက်ကုန်များသည် အစား အသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.2.4.1)၊ (သို့မဟုတ်) ကျပ်တိုက်ထားသော ငါးဥ ထွက်ကုန်များသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.2.5) အောက်တွင် အသီးသီးပါဝင်သည်။ လတ်ဆတ်သော ငါးဥများမှာ အစားအသောက်အုပ်စု အမှတ် (9.1.1) တွင် တွေ့နိုင် သည်။	
09.3.4	အနည်းငယ်တာရှည်ခံအောင်ပြုပြင်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊ ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေသတ္တဝါ	- ဥပမာ- ငါး (သို့မဟုတ်) အခွံမာရေနေသတ္တဝါများကို ညက်ညက်ကြိတ်ထားသော အနှစ်များနှင့် အရှေ့တိုင်းရိုးရာ ငါးငပိများပါဝင်သည်။ လတ်ဆတ်သော ငါး (သို့မဟုတ်) ငါးငံပြာရည်ထုတ်လုပ်ခြင်းမှ ရရှိသော အကြွင်းအကျန်များကို ဂျုံမှုန့်၊ ဖွဲနု၊ ဆန် (သို့မဟုတ်) ပဲပိစပ်ကဲ့သို့သော အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများနှင့် ပေါင်းစပ်ခြင်းမှ ငါးငပိကို ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ၎င်းထွက်ကုန်များကို နောက်ထပ်အချဉ်ဖောက်ခြင်း ပြုလုပ်နိုင်သည်။ ချက်ထားသော ငါးဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့် ငါးငပိကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.2.4.1) တွင် လည်းကောင်း၊ ချက်ပြုတ်ထားသော အခွံမာရေနေသတ္တဝါများဖြင့် ပြုလုပ်	- ပုစွန်ငါးပိ၊ စိမ်းစားငါးပိ၊ မျှင်ငါးပိ၊ မြိတ်စိမ်းစားစွန်ငါးပိ၊ ရွှေမြိတ်စိမ်းစားငါးပိ, မျှင်ငါးပိအမှုန့် (Fermented Shrimp Powder), ရေချိုငါးပိ၊ ငါးပိရည်ကျို၊ ရွှေမြိတ်ငါးပိဖျော်, ငါးပိရည်ကျိုအနှစ် (Cooled Fermented Fish Paste), ငါးငါးပိ၊ ငါးပိထောင်း၊ ရေချိုငါးပိရည်ကျို၊

	များ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ်ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်) (ဥပမာ– ငါးပိ)၊ အစားအသောက်အုပ်စု (09.3.1–09.3.3) တွင် ပါသော ထွက်ကုန်များမပါ	ထားသော ငါးပိကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.2.4.2) တွင်လည်း ကောင်း အသီးသီးတွေ့နိုင်ပြီး surimi ကဲ့သို့ ထွက်ကုန်များဖြစ်ပါသည်။	ငါးပိထောင်း, ငါးပိထောင်း၊ မြိတ်ငါးပိထောင်း၊ မြိတ်ပုစွန်ငါးပိထောင်း၊ ပုစွန်ငါးပိထောင်း၊ ရခိုင်ငါးပိထောင်း၊ ရွှေမြိတ်ငါးပိထောင်း၊ ရွှေငါးပိ ထောင်း၊ မရမ်းသီးငါးပိထောင်း, ငါးပိရည်ကျိုအနှစ်ခြောက်၊ မရမ်းသီးစိမ်းငါးပိထောင်း၊ မန်ကျည်းသီးစိမ်းငါးပိထောင်း၊ ပုစွန်ငါးပိထောင်း
9.4	အပြည့်အဝ တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော စည်သွတ်ထားသော (သို့မဟုတ်) အချဉ်ဖောက်ထားသော ငါးနှင့် ငါးထွက်ကုန်များ (ယောက်သွား၊ ကနုကမာ၊	– သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် ပိုးသတ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ရေနွေးငွေ့ဖြင့် ပေါင်းခြင်း (steam retorting) ထုတ်ကုန်များနှင့် ပိုးမွှားကင်းစင်စေရန် လေထုတ်ပြီး လေလုံအောင်ပိတ်၍ ထုပ်ပိုးထားသော သိုလှောင်ခံသက်တမ်းကြာသည့် ထွက်ကုန်ပစ္စည်းများဖြစ်သည်။ ၎င်းထွက်ကုန်များကို ၎င်းတို့မှ ထွက်ရှိသော အရည်များ (သို့မဟုတ်) ဆီ (သို့မဟုတ်) ဆော့ဖ်များထည့်၍ ထုပ်ပိုးနိုင်သည်။ ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် ကျက်အောင်ချက်ထားသည့် (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (9.2.4) ရှိ) ထွက်ကုန်များ မပါဝင်ပါ။ ဥပမာ– စည်သွတ်ထားသော တူနာငါး၊ ခုံး၊ ဂဏန်း၊ ငါးဥ၊ ဆားဒင်းငါး၊ ပိုလန် gefilte ငါးဖြင့်ပြုလုပ်ထားသော ငါးအသားလုံး (gefilte fish ball) နှင့်	– ငါးခရမ်းချဉ်စည်သွတ်ဗူး (Rohu in Tomato Sauce), ငါးခရမ်းချဉ်စည်သွတ်ဗူး (Sardines in Tomato Sauce), ငါးသလောက်ပေါင်း၊ စည်သွတ်ဗူး (Sliced Pineapple in Syrup), ငါးဖယ်ဟင်း၊ ပုစွန်အသားပေါင်း၊ ငါးစည်သွတ်ဗူး (Mackerel in Tomato Sauce)၊ ငါးစည်သွတ်ဗူး (Hilsa in Tomato Sauce),

	ခရု (molluscs)၊ အခွံမာရေနေ သတ္တဝါများ (crustaceans)၊ ကျောရိုးမဲ့ပင်လယ် ရေသတ္တဝါ (echinoderms) အပါအဝင်)	သတ်မှတ် အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ထားသော ငါးကြိတ်သား (surimi) များ ပါဝင် ပါသည်။	Canned Fish (Nga Gyin with Fermented Soy Bean), Steamed Nga Gyin, Tuna in Vegetable Oil, Nga Gyin Stew, ငါးခူရဲယို၊ Fish Cakes in Curry
10.0	ဥနှင့် ဥထွက်ကုန် များ	– လတ်ဆတ်၍ အခွံပါသော ဥများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (10.1))၊ လတ်ဆတ်သော ဥအစားထိုးသော ထွက်ကုန်များ (အစားအသောက်အုပ်စု အမှတ် (10.2)) နှင့် အခြားသောဥနှင့် ဥထွက်ကုန်များ (အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (10.3 နှင့် 10.4)) တို့ ပါဝင်သည်။	–
10.1	လတ်ဆတ်သော ဥများ	– လတ်ဆတ်သော အခွံမာဥများဆိုသည်မှာ ဓာတုထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ မပါ ရှိပါ။ သို့သော် ဥများ၏ ဥခွံအပြင်ဘက်မျက်နှာပြင်ကို အလှဆင်ခြင်း၊ ဆေး ဆိုးခြင်း (သို့မဟုတ်) တံဆိပ်နှိပ်ခြင်းတို့အတွက် အရောင်များကို သုံးနိုင်ပါ သည်။ FCS တွင် "အလှဆင်ခြင်း၊ တံဆိပ်နှိပ်ခြင်း၊ အမှတ်အသားပြုလုပ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) တံဆိပ်ခတ်ခြင်း (မျက်နှာပြင်ပြုပြင်ခြင်း)" ဟု မှတ်ချက်ပြုဖော် ပြထားပါသည်။	–
10.2	ဥ ထွက်ကုန်များ	– ဥထွက်ကုန်များကို အစားအသောက်ဖော်စပ်နည်းများတွင် လတ်ဆတ်သော ဥများအစား အစားထိုးအသုံးပြု၍သော်လည်းကောင်း (သို့မဟုတ်) အစား	

		အသောက်အနေဖြင့် (ဥပမာ-ကြက်ဥမွှေကြော်) လည်းကောင်း အသုံးပြုနိုင်သည်။ လတ်ဆတ်သောဥများမှ (၁) ဥ တစ်ခုလုံးကို မွှေပြီး သန့်စင်ခြင်း၊ (သို့မဟုတ်) (၂) ဥ အကာနှင့်အနှစ်တို့ကို သီးခြားခွဲပြီးနောက် သီးခြားစီ မွှေပြီးသန့်စင်ခြင်းဖြင့် ဥထွက်ကုန်များကို ထုတ်လုပ်ပါသည်။ သန့်စင်ထားသော ဥတစ်ခုလုံး၊ အကာ (သို့မဟုတ်) အနှစ်များကို နောက်ထပ်ထုတ်လုပ်မှုနည်းစဉ်အဆင့်ဆင့်ဖြင့် အရည်ပြုလုပ်ခြင်း၊ အေးခဲခြင်း (သို့မဟုတ်) အခြောက် ခံခြင်းတို့ကို ပြုလုပ်နိုင်ပါသည်။	
10.2.1	အရည်ပုံစံ ဥထွက်ကုန်များ (Liquid egg products)	- သန့်စင်ထားသော ဥတစ်ခုလုံး၊ ဥအကာ (သို့မဟုတ်) ဥအနှစ်များကို သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ခြင်းနှင့် ဓာတုပစ္စည်းများ အသုံးပြု၍ တာရှည်ခံအောင်ပြုလုပ်ထားသည်။ (ဥပမာ-ဆားထည့်ခြင်း)	-
10.2.2	အေးခဲထားသော ဥထွက်ကုန်များ	- သန့်စင်ထားသော ဥတစ်ခုလုံး၊ ဥအကာ (သို့မဟုတ်) ဥအနှစ်များကို သတ်မှတ် အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ခြင်းနှင့် အေးခဲခြင်းများ ပြုလုပ်နိုင်သည်။	
10.2.3	အခြောက်ခံခြင်း (နှင့်/ သို့မဟုတ်) အပူပေး၍ ခဲထားသော ဥ ထွက်ကုန်များ	- သန့်စင်ထားသော ဥတစ်ခုလုံး၊ ဥအကာ (သို့မဟုတ်) ဥအနှစ်တို့မှ သကြားကို ဖယ်ထုတ်ပြီးနောက် သတ်မှတ်အပူချိန်ဖြင့် အပူပေးပိုးသတ်ပြီး အခြောက်ခံနိုင်ပါသည်။	-
10.3	တာရှည်ခံအောင် ပြုပြင်ထားသော ဥများ (အယ်လ်ကလီ	- ဆားဖြင့် တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ဘဲဥ (Hueidan) အယ်လ်ကလီ ဖြင့် ပြုပြင်ထားသော ဆေးဘဲဥ (pidan) ကဲ့သို့သော အရှေ့တိုင်းရိုးရာဖြင့် တာရှည်ခံအောင် ပြုလုပ်ထားသော ဥထွက်ကုန်များ	-

	ဖြင့် ပြုပြင်ထား သော၊ ဆားနယ် ထားသောနှင့် စည်သွတ်ဥများ အပါအဝင်)	ပါဝင်သည်။	
10.4	ဥအခြေခံ အချိုပွဲများ (ဥပမာ– ကြက်ဥနို့ပေါင်း)	– အသင့်စားဥထွက်ကုန်များနှင့် ခြောက်သွေ့သော အရောများမှ ပြင်ဆင်ထုတ်လုပ်ရသော ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။ (ဥပမာ– ကြက်ဥနို့ပေါင်း (custard) နှင့် ကာရယ်မဲဆော့ပါသည့် ကြက်ဥနို့ပေါင်းအချိုပွဲ (flan)၊ နူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်များတွင် အစာသွတ်ရန်သုံးသည့် ကြက်ဥနို့ပေါင်း (ဥပမာ– ပိုင်) တို့ ပါဝင်သည်။)	
11.0	ချိုစေသောအရာ များ (ပျားရည်)	– စံသတ်မှတ်ထားသော သကြားများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.1))၊ စံသတ်မှတ်မထားသော သကြားများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.2), (11.3), (11.4), (11.6)) နှင့် သဘာဝမှရရှိသော ချိုစေသည့်အရာများ (ပျားရည်) (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.5–ပျားရည်)) အားလုံးပါဝင်သည်။	–
11.1	သန့်စင်ထားသော သကြားများနှင့် သန့်စင်မထားသော သကြားများ	– အာဟာရဓာတ်ပါဝင်သောချိုစေသည့် အရာများသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.1.1 မှ 11.1.5 အထိ) တွင် ပါဝင်ပါသည်။ ဥပမာ–တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း (သို့မဟုတ်) အပြည့်အဝသန့်စင်ထားသော ကြံနှင့် သကြားမုံလာမှ ဆင်းသက်လာသော sucrose ၊ ကဆီဓာတ်မှ ဆင်းသက်လာသော glucose (သို့မဟုတ်) fructose တို့ဖြစ်သည်။	–

11.1.1	သကြားဖြူ၊ ရေမဲ့ ဒက်စ်ထရို့စ်၊ ဒက်စ်ထရို့စ်မိုနို ဟိုက်ဒရိတ်၊ ဖရုတ်တို့စသည့် ချိုစေသော အရာများ	- သကြားဖြူသည် သန့်စင်ပြီးပုံဆောင်ခဲ ပြုလုပ်ထားသည့် ဆုခရို့ (Sucrose) ဖြစ်ပြီး ဆုခရို့ပါဝင်မှု (Polarization) 99.7°Z ထက် မနည်းရပါ။ ရေမဲ့ ဒက်စ်ထရို့စ်အန်ဟိုက်ဒရပ်စ် (Dextrose anhydrous) သည် သန့်စင်ပြီး ရေမပါဘဲ ပုံဆောင်ခဲပြုလုပ်ထားသည့် D-glucose ဖြစ်သည်။ ဒက်စ်ထရို့စ် မိုနိုဟိုက်ဒရိတ် (Dextrose monohydrate) သည် သန့်စင်ပြီးရေမော်လီကျူးတစ်ခုထဲဖြင့်သာ ပုံဆောင်ခဲဖြစ်အောင် ပြုလုပ်ထားသည့် D-glucose ဖြစ်သည်။ ဖရုတ်တို့စ် (fructose) သည် သန့်စင်ပြီး ပုံဆောင်ခဲပြုလုပ်ထားသော D- fructose ဖြစ်သည်။	- Refined Sugar (White), D-glucose
11.1.2	သကြားမှုန့်၊ dextrose အမှုန့်	- anticaking agent (မခဲဆေး) ထည့်၍ဖြစ်စေ၊ မထည့်၍ဖြစ်စေ စိစိညက်ညက်ကြေအောင် ထောင်းချေထားသော သကြားမှုန့် (icing sugar) ဖြစ်ပါသည်။ dextrose အမှုန့် (power dextrose) သည် anticaking agent ထည့်၍ဖြစ်စေ၊ မထည့်ဘဲဖြစ်စေ ရေမဲ့ dextrose (သို့မဟုတ်) dextrose monohydrate (သို့မဟုတ်) ယင်းနှစ်ခုအရောကို စိစိညက်ညက်ကြေအောင် ထောင်းချေထားခြင်းဖြစ်သည်။	- Sugar Powder, Glucose Powder, Glucose (supplement),
11.1.3	နူးညံ့သော သကြားဖြူ၊ နူးညံ့သော သကြားညို၊ ဂလူးကို့ သကာရည်၊ ခြောက်သွေ့သော ဂလူးကို့သကာရည်၊ သန့်စင်မထားသော ကြံသကြား	- နူးညံ့သော သကြားဖြူ (soft white sugar) ဆိုသည်မှာ အဖြူရောင်ရှိ၍ အစို ဓာတ်ပါသော သန့်စင်ထားသည့် သကြားအစေ့အမှုန်များ (fine grain) ဖြစ် သည်။ နူးညံ့သော သကြားညို (soft brown sugar) ဆိုသည်မှာ အညိုနုမှ အညိုရင့်ရောင်ရှိ၍ အစိုဓာတ်ပါသော သန့်စင်ထားသည့် သကြားအစေ့ အမှုန်များဖြစ်သည်။ ဂလူးကို့သကာရည် (glucose syrup) ဆိုသည်မှာ ကဆီဓာတ် (နှင့်/ သို့မဟုတ်) အင်နယူလင် (inulin) မှ ဆင်းသက်လာသော အာဟာရဓာတ်ရှိသည့် သန့်စင်ထားသော ဆက်ကရိုဒ် (saccharides) အရည်ပျစ်ဖြစ်သည်။ ခြောက်သွေ့သော ဂလူးကို့သကာရည် (dried glucose syrup) ဆိုသည်မှာ ဂလူးကို့သကာရည်မှ	-

		ရေကိုတစ်စိတ်တစ်ပိုင်း ဖယ်ရှား ထားသော ထုတ်ကုန်ဖြစ်သည်။ သန့်စင်မထားသော ကြံသကြား (Raw sugar cane) ဆိုသည်မှာ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းသန့်စင်ထားသော ကြံရည်မှ ပုံဆောင်ခဲပြုလုပ်ထားသည့် တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းသန့်စင်ထားသော sucrose ဖြစ်သည်။	
11.1.3.1	သကြားဖြင့် အဓိကပြုလုပ်ထားသော မုန့်ချိုမျိုးစုံပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် ခြောက်သွေ့သော ဂလူးကို့သကာရည်	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.1.3) တွင် ဖော်ပြထားသကဲ့သို့ ခြောက်သွေ့သော ဂလူးကို့သကာရည် (dried glucose syrup) ဖြစ်ပြီး အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2) တွင် ပါရှိသည့် သကြားလုံးအပျော့ (သို့မဟုတ်) သကြားလုံးအမာထုတ်လုပ်ရန်အတွက် အသုံးပြုသည်။	-
11.1.3.2	သကြားဖြင့် အဓိကပြုလုပ်ထားသော မုန့်ချိုမျိုးစုံပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် ဂလူးကို့သကာရည်	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (11.1.3) တွင် ဖော်ပြထားသကဲ့သသို့ ဂလူးကို့သကာရည် (glucose syrup) ဖြစ်ပြီး အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.2) တွင် ပါရှိသည့် သကြားလုံးအပျော့ (သို့မဟုတ်) သကြားလုံးအမာထုတ်လုပ်ရန် အသုံးပြုသည်။	-
11.1.4	နို့သကြား (Luctose)	-နို့မမ်းကြည်မှရရှိသော နို့၏ သဘာဝအစိတ်အပိုင်းတစ်ခုဖြစ်သည်။ နို့သကြားသည် ရေမဲ့ (သို့မဟုတ်) ရေမော်လီကျူးတစ်ခုပါရှိသည့် (သို့မဟုတ်) ယင်းပုံစံနှစ်မျိုးလုံးရောနှောထားသော သကြားပုံဆောင်ခဲဖြစ်သည်။	-
11.1.5	ပြည်တွင်းစားသုံးရန် ထုတ်လုပ်သော သကြားဖြူ	- သန့်စင်ပြီးပုံဆောင်ခဲပြုလုပ်ထားသည့် ဆုခရို့ (Sucrose) ဖြစ်ပြီး ဆုခရို့ပါဝင်မှု (Polarization) 99.5°Z ထက် မနည်းရပါ။	- According to specific polarization ကြည့်၍ ခွဲရမည် (11.1.1 or 11.1.5)

11.2	သကြားညို (အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် 11.1.3 ရှိထွက်ကုန်များ မပါ)	- သကြားညိုတွင် အညိုရောင်သကြားကြမ်း (Demerara sugar) ကဲ့သို့ ကြီးမားသော သကြားပုံဆောင်ခဲ (large-grain) ၊ အညိုရောင် (သို့မဟုတ်) အဝါရောင်သကြားခဲများ (lumps) ပါဝင်သည်။	- ကြံသကာ
11.3	တင်လဲရည်နှင့် ကြံသကာရည် အပါအဝင်သကြား၏ ဖွဲ့စည်းပုံအား တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း ပြောင်းလဲထားသော သကြားရည်နှင့် သကာရည် ((အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် 11.1.3 ရှိ ထွက်ကုန်များ မပါ)	- သကြားသန့်စင်သောနည်းစဉ်မှ သကြားနှင့်အတူ အမှတ်မထင်ထွက်ရှိလာသော ပူးတွဲထွက်ကုန်များ (co-products) (ဥပမာ-တင်လဲရည်နှင့် သကာရည်)။ ဖွဲ့စည်းပုံပြောင်းလဲထားသော သကြား (invert sugar- Sucrose ကို ရေသွင်းဖြိုခွဲပြီး ရရှိလာသော glucose နှင့် fructose ညီမျှစွာ ရောနေသည့် သကြားရည်) နှင့် Fructose များစွာ ပါဝင်သော ပြောင်းသကာရည်၊ Fructose များစွာ ပါဝင်သော inulin သကာရည်နှင့် ပြောင်းသကြားကဲ့သို့သော အခြားချိုစေသော အရာများ (sweeteners) ပါဝင်သည်။	-
11.4	အခြားသောသကြားနှင့် သကာရည်များ (ဥပမာ-ဇိုင်းလို့ (Xylose)၊ မေပယ် သကာရည်၊ မုန့်	- စားပွဲတင်သကာရည်အမျိုးစားအားလုံး (ဥပမာ- maple သကာရည်) နူးညံ့သော အပူမီးဖုတ်မုန့်နှင့် ရေခဲတွင် အသုံးပြုသော သကာရည်များ (ဥပမာ- မီးသင်းသကြားရည် (caramel syrup)၊ အရသာပါဝင်သော သကာရည်များ (flavoured syrup) နှင့် မုန့်များအလှဆင်ရာတွင် အပေါ်မှဖြူးသော သကြား (ဥပမာ- ကွတ်ကီးများတွင် အသုံးပြုသည့် ရောင်စုံသကြားပုံဆောင်	-

	အပေါ်တွင် ဖြူးသော သကြား)	ခဲများ) ပါဝင်သည်။	
11.5	ပျားရည်	- ပျားရည်ဆိုသည်မှာ အပင်များမှ စိမ့်ထွက်ရည်များ (သို့မဟုတ်) ပန်းပွင့်များ၏ ပန်းဝတ်ရည်များအား ပျားကောင်များမှ စုပ်ယူခြင်းဖြင့် ရရှိလာသော သဘာဝချိုသော အရာဝတ္ထုတစ်မျိုးဖြစ်ပါသည်။ ပျားရည်သည် ပျားကောင်များမှ ထွက်ရှိသော ကိုယ်ပိုင်သီးခြားပစ္စည်းများနှင့် ပန်းဝတ်ရည်၊ အပင်များ မှ စိမ့်ထွက်ရည်များ ပေါင်းစပ်၍ ရလာသောအရည်များကို ပျားသလက်တွင် သိုလှောင်စုဆောင်းခြင်းမှ ရရှိလာသော ထွက်ကုန်ဖြစ်သည်။ ဥပမာ- သဘာဝ ပန်းဝတ်ရည်မှရရှိသော ပျားရည် (wildflower honey) နှင့် သုံးရွက်ဆိုင်ပဲ ရိုင်းပွင့်ဝတ်ရည်မှရရှိသော ပျားရည် (clover honey)	- Coriander Honey, Jujubee Honey, Lychee Honey, Multi Flower Honey, Mustard Honey, Niger Honey, Pigeon Pea Honey, Sunflower Honey, 3 Step Flower Honey, ဇီးပန်းပျားရည်, နေကြာပန်းပျားရည်
11.6	အချိုဓာတ်လွန်ကဲသော ချိုစေသော အရာများ အပါအဝင် စားပွဲတင် ချိုစေသော အရာများ	- ချိုစေသည့်အရာများတွင် အချိုဓာတ်လွန်ကဲသော ချိုစေသည့်အရာများ (ဥပမာ- acesulfame K) (နှင့်/ သို့မဟုတ်) ပေါ်လီအော-Polyols (Sorbitol) တို့ဖြင့် ပြင်ဆင်ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များပါဝင်ပြီး ယင်းတို့တွင် ဓာတု ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ (နှင့်/သို့မဟုတ်) ကာဗိုဟိုက်ဒရိုက်ကဲ့သို့သော အာဟာ ရဓာတ်ရနိုင်သည့် ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပါဝင်နိုင်ပါသည်။ စားသုံးသူထံသို့ ရောင်း ချမည့် ၎င်းထွက်ကုန်တို့သည် အမှုန့်ပုံစံ၊ အတုံးအခဲပုံစံ (ဥပမာ- ဆေးပြား ပုံစံ (သို့မဟုတ်) ကုဗတုံးပုံစံ) (သို့မဟုတ်) အရည်ပုံစံဖြစ်နိုင်သည်။	- Low calories Sweetener (High intensity sweetener နှင့် အခြား additive များ ရောထားပါက)
12.0	ဆား၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်၊ စွပ်ပြုတ်၊ ဆော့၊ အသုပ် အမျိုးမျိုး (salads)၊ ပရိတင်း	- ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် အစားအသောက်၏ အနံ့နှင့် အရသာကို ပိုမိုကောင်းမွန်အောင်ထည့်သည့် အရာဝတ္ထုများပါဝင်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.1) ရှိ ဆားနှင့် ဆားအစားထိုးပစ္စည်းများ၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.2) ရှိ ဆေးဖက်ဝင်အပင်များ၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ၊ ဟင်းခတ်များ (seasonings) နှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်/ မဆလာများ	-

	ထွက်ကုန်များ	(condiments) (ဥပမာ– အသင့်စားခြေက်ဆွဲတွင် အသုံးပြုသော အရသာမှုန့်)၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.3) ရှိ ရှာလကာရည်၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.4) ရှိ မုန်ညင်းအစေ့မှ ထုတ်လုပ်ထားသောဆော့ (mustard)၊ ပြင်ဆင်ထားသော အစားအသောက်များ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.5) ရှိ စွပ်ပြုတ်နှင့် အသားပြုတ်ရည်၊ အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (12.6) ရှိ ဆော့နှင့် ဆော့ကဲ့သို့သောထွက်ကုန်များ)နှင့် အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (12.7) ရှိ အသုပ်များ (ဥပမာ– macroni ခေါက်ဆွဲအခေါင်းပွသုပ်၊ အာလူးသုပ်)နှင့် ဆင်းဒဗ်စ်ပြုလုပ်ရာတွင် သုံးသော သုပ်စားစရာများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (4.2.2.5) နှင့် (5.1.3) ရှိ ကိုကိုးနှင့် အခွံမာသီး အခြေခံထုတ်လုပ်ထားသည့်သုပ်စားစရာများ မပါဝင်ပါ)၊ နို့၊ ကောက်ပဲသီးနှံ (သို့မဟုတ်) ဟင်းသီးဟင်းရွက်အရင်းမြစ် (သို့မဟုတ်) ပဲပိစပ်မှုရရှိသော ပရိတင်းအဓိကပါဝင်သော ထွက်ကုန်များတွင် ပဲပိစပ်မှုရရှိသော ဟင်းခတ်များနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်အမျိုးမျိုးကို အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (12.9) တွင် လည်းကောင်း၊ ပဲပိစပ်မှုလွဲ၍ အခြားအရင်းအမြစ်မှုရရှိသော ပရိတင်းထွက်ကုန်များကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.10) တွင်လည်းကောင်း တွေ့နိုင်သည်။	
12.1	ဆားနှင့် ဆားအစားထိုးပစ္စည်းများ	– အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.1.1) ရှိ ဆားနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (12.1.2) ရှိ ဆားအစားထိုးပစ္စည်းများကို အစားအသောက်များ ချက်ပြုတ်ရာတွင် ဟင်းခတ်အနေဖြင့် အသုံးသည်။	–
12.1.1	ဆား	– ဆားဟုဆိုရာတွင် အဓိကအားဖြင့် အစားအသောက်သုံးဆိုဒီယမ်ကလိုရိုဒ် (Food grade–Sodium chloride) ကို ဆိုလိုသည်။ စားပွဲတင်ဆားများ၊ အိုင်အိုဒင်းဆား၊ ဖရိုရိုက်ပါဝင်သော အိုင်အိုဒင်းဆားများနှင့် ဆားကြမ်းများ (dendritic salt) ပါဝင်သည်။	–

12.1.2	ဆားအစားထိုး ပစ္စည်းများ	– အစားအသောက်များတွင် ဆိုဒီယမ်ပါဝင်မှုများ လျော့နည်းစေရန် ဆားကဲ့သို့ ဟင်းခတ်အနေဖြင့် အသုံးပြုနိုင်သော ဆားအစားထိုးပစ္စည်းများဖြစ်သည်။	– ဥပမာ–Potassium chloride
12.2	ဆေးဖက်ဝင်အပင်များနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ၊ ဟင်းခတ်များနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်/ မဆလာများ (ဥပမာ–အသင့်စားခေါက်ဆွဲခြောက်အတွက် အသုံးပြုသည့် ဟင်းခတ်များ)	– ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် အစားအသောက်၏ အနံ့နှင့် အရသာတိုးအောင်ထည့်သည့် ပစ္စည်းများပါဝင်သည်။	–
12.2.1	ဆေးဖက်ဝင်အပင်များနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ	– ဆေးဖက်ဝင်အပင်များနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များသည်များသောအားဖြင့် ရုက္ခဗေဒအရင်းအမြစ်မှရရှိပြီး ၎င်းတို့ကို အခြောက်ခံပြီး အပင်လိုက် (သို့မဟုတ်) ကြိတ်ချေထားသော ပုံစံဖြင့် တွေ့နိုင်သည်။ ဥပမာ– ဆေးဖက်ဝင်အပင်များတွင် ပင်စိမ်း (basil) ၊ တောရှူးပင် (oregano) ၊ စမုန်ဖြူ (thyme) ပါဝင်ပြီး ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များတွင် ဇီယာ(cumin)၊ ကရဝေးစေ့ (caraway) များ ပါဝင်သည်။ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များအား ရောနှောထားသော အမှုန့်ပုံစံ (သို့မဟုတ်) အနှစ်ပုံစံဖြင့် တွေ့နိုင်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် ရောနှောထားသည့် ဟင်းခတ်မှုန့်များတွင် ငရုတ်သီးမှုန့် (chilli seasoning)၊ ငရုတ်သီးအနှစ်၊ အသား/ ငါးချက်ရာတွင် အသုံးပြုသော ဟင်း	– ငရုတ်သီးမှုန့်(ခွဲခြမ်းမှုန့်/ လှော်ထောင်းမှုန့်၊ အကြမ်းမှုန့်၊ အစိမ်းမှုန့်၊ အလှော်မှုန့်)၊ ငရုတ်သီးမှုန့် (အလှော်တောင့်)၊ ငရုတ်အပွအနှစ်၊ Chilli Paste၊ ဇီယာမှုန့်၊ နံနံစေ့မှုန့်၊ နန္ဒင်းမှုန့်၊ ငရုတ်ကောင်းမှုန့်၊ Curry Paste for Fish

		ချက်အနှစ် (curry paste)၊ ဆီနှင့် ဂျုံပါဝင်သော ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် အတုံး (curry roux) နှင့် အသား/ ငါး ပြင်ပမျက်နှာပြင်တွင် ပွတ်ရန် အသုံးပြုသည့်အမှုန့်များ (dry cures or rubs) လည်း ပါဝင်သည်။	(ငါးဟင်းချက် အနှစ်)၊ Curry Paste for Meat (အသားဟင်းချက်အနှစ်)၊ Ginger Garlic Paste (ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ အနှစ်)၊ ဟင်းချက်အနှစ်၊ 5 in 1 အသင့်သုံးဟင်းချက်အနှစ်၊ Green Curry Paste (ငရုတ်သီးစိမ်းဟင်း ချက်အနှစ်)၊ Thai Tomyum Paste Hot and Sour မဆလာမှုန့်၊ ဒံပေါက် မဆလာ၊ Curry Powder ၊ ဟော့ပေါ့ အစာပလာ၊ မာလာရှမ်းကောအနှစ် (Low Spicy/ Medium Spicy/ Extra Spicy) – Tomato Paste, Tamarind Paste (check the main ingredients)
12.2.2	ဟင်းခတ်များနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေး အကြိုင်/ မဆလာ များ	– ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်/ မဆလာများတို့တွင် အသားကို နူးညံ့စေသည့် ပစ္စည်းများ ဆားပါသော ကြက်သွန်နီမှုန့် (onion salt)၊ ဆားပါသော ကြက်သွန်ဖြူမှုန့် (garlic salt)၊ အရှေ့တိုင်းဟင်းခတ်အရော(dashi)၊ ထမင်းပေါ်ဖြူးစားသည့်အရာများ (ရေညှိခြောက်အဖတ်များ၊ နှမ်းစေ့နှင့် ဟင်းခတ်	– Golden Gomashio (with sea Salt)၊ နှမ်းဟင်းခတ်မှုန့်၊ Seasoning Powder (ကြက်သွန်ဖြူအနှံ့အရသာ/မဆလာအနှံ့အရသာ)၊ ဟင်း

		များ ရောနှောပါဝင်သည့် ဖူရိခါခဲ (Furikake)နှင့် ခေါက်ဆွဲအတွက် အသုံးပြုသည့် ဟင်းခတ်များပါဝင်သည်။ FCS အရ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များဟု ဆိုရာတွင် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ဆော့များဖြစ်သည့် ခရမ်းချဉ်ရည် (ketchup)၊ မုရောနိ (mayonnaise)၊ မုန်ညှင်းဆော့ (Mustard) တို့ မပါဝင်ပါ။	ခတ်မှုန့် (ကြက်သားအရသာ), Shrimp Seasoning Powder, Chicken Seasoning Powder, Chicken Seasoning Powder (30% more Chicken Taste & Aroma), Fish Seasoning Powder
12.3	ရှာလကာရည်များ	- ဝိုင်နှင့် ပန်းသီးအရက်ကဲ့သို့သော သင့်တော်သည့် အရင်းမြစ်တစ်ခုခုမှ ရရှိသော အီသနော (ethanol) ကို အချဉ်ဖောက်ခြင်းမှ ထုတ်လုပ်ထားသော အရည်ဖြစ်သည်။ ဥပမာ- ပန်းသီးအရက်ရှာလကာရည် (cider vinegar)၊ ဝိုင်ရှာလကာရည် (wine vinegar)၊ မုယောစပါးရှာလကာရည် (malt vinegar)၊ အရက်ရှာလကာရည် (sprit vinegar)၊ အစေ့အဆံဖြင့် အချဉ်ဖောက်ထားသော ရှာလကာရည်၊ သစ်သီးများ (ဝိုင်) ရှာလကာရည် (wine vinegar)၊ စပျစ်သီးခြောက်ရှာလကာရည်များ (raisin vinegar) ပါဝင်သည်။	- Distilled White Vinegar, Lime Vinegar, Vinegar, White Vinegar
12.4	မုန်ညှင်းစေ့မှ ထုတ်လုပ်သော ဆော့များ	- အဆီထုတ်ထားသော မုန်ညှင်းစေ့ကို ကြိတ်ပြီး ရေ၊ ရှာလကာရည်၊ ဆားတို့နှင့် အခြားဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ရောနှောပြီး သန့်စင်ထားသော ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ဆော့ဖြစ်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် ပြင်သစ်စတိုင်မုန်ညှင်းဆော့ (Dijon mustard)၊ အခွံမချုတ်ထားသော မုန်ညှင်းအစေ့မှ ပြုလုပ်သော ပူသောအရသာရှိသည့် မုန်ညှင်းဆော့ (hot mustard) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	-
12.5	စွပ်ပြုတ်နှင့်အသား/ငါး/ရည်၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပြုတ်ရည်	- အသင့်စားသုံးနိုင်သော စွပ်ပြုတ်နှင့် အရောများ (mixes) တို့ ပါဝင်သည်။ နောက်ဆုံးထွက်ကုန်များသည် ရေအခြေခံထုတ်လုပ်ထားသော (ဥပမာ- စွပ်ပြုတ်အရည်ကြည် (consommé)) (သို့မဟုတ်) နို့ကို အခြေခံ၍ထုတ်ထားသော (ဥပမာ- အာလူး၊ ကြက်သွန်နှင့် ငါးထွက်ကုန်များပါဝင်သည့် အသားပြုတ်ရည်အနောက် (cowders)) ထွက်ကုန်များဖြစ်နိုင်သည်။	-

12.5.1	စည်သွတ်၊ ပုလင်းသွင်းနှင့်အအေးခဲထားသော အသင့်သုံးစွပ်ပြုတ်နှင့် အသား/ ငါး/ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပြုတ်ရည်များ	- ရေ (သို့မဟုတ်) နို့ကို အခြေခံ၍ ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ ငါး (သို့မဟုတ်) အသား ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော စွပ်ပြုတ်ရည်နှင့် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ– ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ အသား၊ ခေါက်ဆွဲ) ထပ်ထည့်ထားသော စွပ်ပြုတ်ရည် များကို ဆိုလိုသည်။ ဥပမာအားဖြင့် အသား/ ငါး/ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပြုတ်ရည် (broths) ၊ အရသာရှိသော အသား/ ငါး/ ဟင်းရွက်ပြုတ်ရည် (bouillon)၊ စွပ်ပြုတ်အရည်ကြည် (consommé)၊ ရေနှင့် ခရင်(မ်)ပါဝင် အခြေခံထား သော စွပ်ပြုတ်ရည်၊ အာလူး၊ ကြက်သွန်နှင့် ငါးထွက်ကုန်များ ပါဝင်သည့် အသားပြုတ်ရည်အနှောက် (cowders) နှင့် အခွံမာရေနေသတ္တဝါများဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော စွပ်ပြုတ် (bisques) တို့ ပါဝင်သည်။	–
12.5.2	စွပ်ပြုတ်ရည်နှင့် အသား/ ငါး/ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပြုတ်ရည်အရော	- ရေ (နှင့်/ သို့မဟုတ်) နို့တွင် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ– ဟင်းသီး ဟင်းရွက်၊ အသား၊ ခေါက်ဆွဲ) ထည့်၍ဖြစ်စေ၊ မထည့်ဘဲဖြစ်စေ ပြင်ဆင် စားသုံးရမည့်စွပ်ပြုတ်အပျစ်ဖြစ်သည်။ ဥပမာ– အရသာရှိသော အသား/ ငါး/ ဟင်းရွက်ပြုတ်ရည်အမှုန့်နှင့် အခဲ (bouillon powders and cubes)၊ စွပ်ပြုတ်ရည်အပျစ်နှင့် အမှုန့် (ဂျပန်ခေါက်ဆွဲပြင်ဆင်ရာတွင် အသုံးပြုသော စွပ်ပြုတ် (mentsuyu) နှင့် အသား/ ငါး/ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပြုတ်ရည် အခဲနှင့် အမှုန့် (stock cubes and powders) တို့ ပါဝင်သည်။	– မုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်မှုန့်၊ ငါးရံ့ငါးကျည်းမုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်အနှစ်ထုတ်၊ ငါးသလောက်မုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်အနှစ်၊ ဟင်္သာတမုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်အနှစ်(အစို)၊ အသင့်စားမုန့်ဟင်းခါးအနှစ်ထုပ်၊ အသင့်စားရခိုင်မုန့်တီအနှစ်ထုပ်၊ မာလာဟင်းနှစ်၊ မုန့်ဟင်းခါးဟင်းရည်ခြောက်၊ ရခိုင်မုန့်တီဟင်းရည်၊ အုန်းနို့ရည်ခြောက်
12.6	ဆော့နှင့် ဆော့	- အသင့်စားဆော့များ၊ ဟင်းအနှစ်များ၊ စားမြိန်ရည် (dressings) နှင့် မစား	–

	ကဲ့သို့သော ထွက်ကုန်များ	သုံးမီပြန်၍ အရည်ပြုလုပ်ရမည့် အရောများပါဝင်သည်။ အသင့်စား ဆော့နှင့် ဆော့ကဲ့သို့ ထွက်ကုန်များကို ရေနှင့် ဆီတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှော ထားသောဆော့ (12.6.1)၊ ရေနှင့်ဆီတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှော ထားခြင်းမရှိသည့်ဆော့ (non-emulsified) (12.6.2) နှင့် တစ်သားဖြစ်နေ သော ဆော့နှင့် တစ်သားတည်းမဖြစ်သောဆော့တို့အတွက် အရောများ (12.6.3) ဟူ၍ ထပ်မံခွဲခြားထားသည်။	
12.6.1	ဆီနှင့် ရေတစ်သား တည်းဖြစ်အောင် ရောနှောထားသော ဆော့နှင့်တို့စား ရသော အပျစ်ရည် (ဥပမာ- မယောနိ၊ အသုပ်အမျိုးမျိုးတွ င်အသုံးပြုရသော စားမြိန်ရည်၊ တို့စား ရသော ကြက်သွန်နီအပျစ် ရည်)	- ဆီ (သို့မဟုတ်) အဆီနှင့် ရေကို အခြေခံ၍ တစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရော နှောထားသော ဆော့များ၊ ဟင်းအနှစ် (gravies)၊ စားမြိန်ရည် (dressings) နှင့် တို့စားရသော အပျစ်ရည် (dips) တို့ ပါဝင်သည်။ ဥပမာအားဖြင့် အသုပ် များတွင် အသုံးပြုသော စားမြိန်ရည် (ဥပမာ- ပြင်သစ်၊ အီတလီ၊ ဂရိစတိုင် အသုပ်များတွင် အသုံးပြုသော စားမြိန်ရည်၊ ဆမ်းဒရစ်တွင် သုပ်စားရသော အရာများ (ဥပမာ- မုန့်ညှင်းစေ့မှထုတ် လုပ်သောဆော့ဖြင့် ပြုလုပ်ထား သည့် မရိုးနိစ်ဆော့)၊ အသုပ်များတွင် အသုံးပြုသော ခရင်မ်များ၊ အဆီ ပါဝင်သော ဆော့များ၊ သရေစာမုန့်များနှင့်တို့ စားသုံးရသော အပျစ်ရည် (ဥပမာ- ဝက်ဆားနယ်ခြောက်နှင့် ဒိန်ခဲတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့် တို့စားရ သော အပျစ်ရည် (bacon and cheddar dip)၊ တို့စားရသော ကြက်သွန်နီ အပျစ်ရည် (onion dip) တို့ ပါဝင်သည်။	-
12.6.2	ရေနှင့် ဆီတစ်သား တည်းဖြစ်အောင် ရောနှောထားခြင်း မရှိသည့်ဆော့ (ဥပမာ- ခရမ်းချဉ်	- ရေ၊ အုန်းနို့နှင့် နို့ကို အခြေခံ၍ ပြုလုပ်ထားသော ဆော့များ၊ ဟင်းအနှစ် များနှင့် စားမြိန်ရည်တို့ပါဝင်သည်။ ဥပမာ- အကင်ဆော့၊ ခရမ်းချဉ်ရည်၊ ဒိန်ခဲဆော့၊ ဥရောပရိုးရာပဲငံပြာရည်၊ ရှာလကာရည်နှင့် ဟင်းခတ်အမွှေး အကြိုင်ရောထားသော ဆော့ (Worcestershire sauce)၊ အရှေ့တိုင်းရိုးရာ အသားကြော်နှင့် တို့စားရသော ဆော့များ (tonkatsu ဆော့)၊ ငရုတ်ဆီ၊	- BBQ Sauce, Sweet and Sour Chilli Sauce, Sweet Chilli Sauce, Tomato Sauce, Sweet Chilli Sauce with garlic (Medium Hot), Tamarind Sauce (Sweet

	ရည်၊ ဒိန်ခဲဆော့၊ အညိုရောင်ဟင်းအနှစ်)	ချိုချဉ်အရသာ တို့စားရသော ဆော့၊ နို့ (သို့မဟုတ်) မလိုင် အဓိကပါဝင်ပြီး ထောပတ်ကဲ့သို့သော အဆီနှင့် ဂျုံမှုန့်များ၊ အခြားသော ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ ရောနှောပါဝင်သော အဖြူရောင်ဆော့ (white sauce) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	& Sour), Green Sauce (Chilli & Tomato/ Hot& Sour, white green chili & green tomato), (Thai Seafood/ Thai Sweet Chilli) Sauce, Chilli Sauce (with Garlic), Tomato Ketchup (with added Food Colour/ without Food Colour), ငရုတ်ဆီ (ချဉ်စပ်အရသာ)
12.6.3	ဆော့နှင့် ဟင်းအနှစ်အတွက် အရောများ	– အမှုန့်ပုံစံရှိပြီး ရေ၊ နို့၊ ဆီ (သို့မဟုတ်) အခြားအရည်များဖြင့်ရော၍ ဆော့ (သို့မဟုတ်) ဟင်းအနှစ်ပြင်ဆင်ရန် အသုံးပြုရသည့် ပျစ်အောင်ပြုလုပ်ထား သော ထွက်ကုန်ဖြစ်၍ များသောအားဖြင့် အမှုန့်ပုံစံရှိသော အရောများဖြစ် သည်။ ဥပမာအားဖြင့် – ဒိန်ခဲဆော့၊ ထောပတ်၊ ဥနှင့် လီမွန်တို့ဖြင့် ပြုလုပ် ထားသော ဆော့ (hollandaise sauce) နှင့် အသုပ်များတွင် အသုံးပြုသော စားမြိန်ရည် (ဥပမာ–အီတလီစတိုင်ဆော့)၊ အင်အရသာရှိသော ထောပတ် ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော စားမြိန်ရည် (ranch dressing) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	– ဟင်းအနှစ်မှုန့်, Instant Gravy Powder
12.6.4	ဆော့အကြည် (ဥပမာ– ငါးငံပြာရည်)	– ရေကိုအခြေခံထားသည့်ဆီနှင့် ရေတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ရောနှောထားမရှိသည့် ဆော့အကြည်များ ပါဝင်သည်။ ၎င်းဆော့များကို ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် (သို့မဟုတ်) ဟင်းအနှစ်ပြုလုပ်ရာတွင်သာမက ဟင်းချက်ရာတွင် ပါဝင်ပစ္စည်းအဖြစ် အသုံးပြုကြသည် (ဥပမာ–အမဲသားကင်ရာတွင် အသုံးပြုသည်)။ ခရုဆီနှင့် ထိုင်းစတိုင်ငါးငံပြာရည် (nam pla) တို့လည်း ပါဝင်ပါသည်။	– ငါးငံပြာရည် (Fish Sauce)၊ ငံပြာရည်၊ သဘာဝငံပြာရည်၊ ပုစွန်ငံပြာရည်၊ မြိတ်ပုစွန်ငံပြာရည်ချို (ရိုးရိုး/ ရှယ်)၊ Oyster sauce

12.7	အသုပ်အမျိုးမျိုး (ဥပမာ– macroni ခေါက်ဆွဲအခေါင်းပွသုပ်၊ အာလူးသုပ်) (အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (4.2.2.4.5) နှင့် (5.1.3) ရှိ ကိုကိုးနှင့် အခွံမာသီးအခြခံ၍ ထုတ်လုပ်သော သုပ်စားစရာများ မပါ)	– ပြင်ဆင်ထားသော အသုပ်များ၊ နို့ဖြင့် ခြေခံ၍ ပြုလုပ်ထားသော ဆမ်းဒရစ်တွင် အသုံးပြုသည့် သုပ်စားစရာများ၊ စံသတ်မှတ်ထားခြင်းမရှိသော မရိုးနိစ်ကဲ့သို့သော ဆမ်းဒရစ်တွင် သုံးသည့် သုပ်စားစရာများ၊ ဂေါ်ဖီသုပ် (cabbage salad) တွင် သုံးသော စားမြိန်ရည် (coleslaw) ပါဝင်သည်။	– ထမင်းသုပ်၊ ရှောက်သီးသုပ်
12.8	တဆေးနှင့် တဆေးကဲ့သို့သော ထွက်ကုန်များ	– မုန့်ဖုတ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် တဆေးများပါဝင်သည်။ အရက်ပါဝင်သော အဖျော်ယမကာများ ထုတ်လုပ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် အရွေ့တိုင်းစတိုင် ထွက်ကုန် koji အပါအဝင် ဆန် (သို့မဟုတ်) ဂျုံကို အညောင့်ဖောက်၍ အခြောက်ခံပြီး *Aspergillus oryzae* ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန် ပါဝင်သည်။	– (လှော်စာပြုလုပ်ရာတွင် သုံးသော ပိုးပျိုးစာ)
12.9	ပဲဝိစပ်အခြေခံထားသော ဟင်းခတ်များနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ	– ပဲငံပြာရည်နှင့် အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲဝိစပ်အနှစ် (ပဲငါးပိ) ကဲ့သို့ ပဲဝိစပ်နှင့် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများမှ ရရှိသော ဟင်းခတ်နှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် အဖြစ် အသုံးပြုရန် ရည်ရွယ်ထုတ်လုပ်ထားသည့် ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။	–
12.9.1	အချဉ်ဖောက်ထား	– ပဲဝိစပ်၊ ရေ၊ ဆားနှင့် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများကို အချဉ်ဖောက်ခြင်းဖြင့် ပြု	– ပဲငပိ

	သော ပဲပိစပ်အနှစ် (ဥပမာ–miso)	လုပ်ထားသည်။ စွပ်ပြုတ်၊ စားမြိန်ရည် နှင့် ဟင်းခတ်များပြင်ဆင်ရာတွင် အသုံးပြုသည်။ တရုတ်ဟင်းများတွင်သုံးသည့် အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်အနှစ် (dou Jiang)၊ အချဉ်ဖောက်ထားသော ကိုရီးယားပဲပိစပ်အနှစ် (doenjang) နှင့် ဂျပန်ဟင်းချက်ရာတွင်သုံးသည့် အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲပိစပ်အနှစ် (miso) တို့ ပါဝင်သည်။	– ပဲပုတ်စေ့ငံ (ပဲငါးပိဖြစ်ပါက 12.9.1၊ Snack အနေဖြင့် စားသော product များဖြစ်ပါက 15.1၊ Ready to eat/ Fried ဖြစ်ပါက 16)
12.9.2	ပဲငံပြာရည်	– ပဲပိစပ်ကို အချဉ်ဖောက်၍သော်လည်းကောင်း၊ ပဲပိစပ် (သို့မဟုတ်) ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပရိတင်းကို ရေသွင်းဖြိုခွဲခြင်းဖြင့်သော်လည်းကောင်း ရရှိလာသော ဟင်းခတ်အရည်များဖြစ်ပါသည်။	–
12.9.2.1	အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲငံပြာရည်	– ပဲပိစပ်၊ ကောက်ပဲသီးနှံ၊ ဆားနှင့် ရေတို့ကို အချဉ်ဖောက်ခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆီနှင့် ရေတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ပြုလုပ်ထားခြင်းမရှိသည့် ဆေးအရည်ကြည် (non–emulsified sauce) ဖြစ်သည်။	– ပဲငံပြာရည် (အကြည်)၊ Light Soya Sauce (Check the process – fermentation ရှိ/မရှိ စစ်ရန်လို)
12.9.2.2	အချဉ်မဖောက်ထားသော ပဲငံပြာရည်	– အချဉ်မဖောက်ထားသော ပဲငံပြာရည်ကို မချက်ထားသော ပဲငံပြာရည် (non–brewed soybean) ဟုလည်းခေါ်သည်။ အဆီထုတ်ထားသော ပဲပိစပ် (defatted soybeans) ကဲ့သို့သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပရိတင်းကို အက်စစ်ဖြင့် ရေသွင်းဖြိုခွဲခြင်း (ဥပမာ– hydrochloric acid ဖြင့်)၊ ဓာတ်ပြယ်အောင် ပြုလုပ်ခြင်း (ဥပမာ– sodium carbonate ဖြင့်)၊ စစ်ထုတ်ခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ပဲငံပြာရည်ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။	–
12.9.2.3	အခြားသော ပဲငံပြာရည်များ	– အချဉ်ဖောက်ထားသော ပဲငံပြာရည် (သို့မဟုတ်) အချဉ်မဖောက်ထားသော ပဲငံပြာရည်အား သကြားသုံး၍ဖြစ်စေ၊ သကြားမသုံးဘဲဖြစ်စေ၊ မီးသင်းသကြားလုပ်သည့်နည်းစဉ်ဖြင့်ဖြစ်စေ၊ ယင်းနည်းစဉ်မပြုလုပ်ဘဲဖြစ်စေ ပြုလုပ်ထားသည့် ဆီနှင့် ရေတစ်သားတည်းဖြစ်အောင် ထုတ်လုပ်ထားသော ဆေးဖြစ်သည်။	– ပဲငံပြာရည် (အနောက်)/ Dark Soya Sauce
12.10	ပရိတင်းထွက်ကုန်	– အသား၊ ငါးနှင့် နို့ကဲ့သို့သော စံသတ်မှတ်ချက်ရှိသော ထွက်ကုန်များကို	–

	များ (ပဲပိစပ်မှ ထွက်သော ထွက်ကုန်များမပါ)	အစားထိုး (သို့မဟုတ်) တုပထားသော နို့ပရိုတင်း၊ ကောက်ပဲသီးနှံပရိုတင်းနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပရိုတင်းတို့ ပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပရိုတင်း၊ fu ဟုခေါ်သော ဂျုံမှုန့်နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပရိုတင်းကလူတန်အရော (ယင်းအရောကိုမီးဖုတ်၍ အခြောက်ခံပြီး ရောင်းချခြင်း (သို့မဟုတ်) မီဆိုဟင်းချိုပြုလုပ်ရာတွင် ပါဝင်ပစ္စည်းအဖြစ် အသုံးပြုသည်)၊ နှင့် အသားဓါတ်များ ပါဝင်သော အသားနှင့် ငါးအစားထိုးပရိုတင်းကြွယ်ဝသည့် ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။	
13.0	အာဟာရအတွက် အထူးရည်ရွယ် ထုတ်လုပ်ထားသော အစားအသောက်များ	- အထူးအာဟာရအစားအသောက် (food for special dietary use) ဆိုသည်မှာ အချို့သောရောဂါအခြေအနေ (နှင့်/သို့မဟုတ်) ကိုယ်ခန္ဓာနှင့် ဇီဝကမ္မဖြစ်စဉ်အခြေအနေတစ်ရပ်ရပ်ကြောင့် လိုအပ်သော အထူးအာဟာရရရှိစေရန် အထူးပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော (သို့မဟုတ်) ဖော်စပ်ထုတ်လုပ်ထားသော အစားအသောက်ဖြစ်သည်။ ယခုကဲ့သို့ အထူးစီမံထုတ်လုပ်ထားသော အစားအသောက်များ၏ ပေါင်းစပ်ဖွဲ့စည်းမှုသည် သာမန်အစားအသောက်များနှင့် သိသိသာသာကွဲပြားနေသည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (13.0) တွင် ပါဝင်သော အစားအသောက်များအပြင် ယင်းတို့နှင့် စံသတ်မှတ်ချက်များ တူညီသော အာဟာရဓါတ်ဆိုင်ရာအစားသောက်များလည်း ပါဝင်သည်။	-
13.1	နို့စို့ကလေးနှင့် ကလေးငယ်များအတွက် ဖော်စပ်ထုတ်လုပ်ထားသော အစားအသောက်၊	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (13.1.1)၊ (13.1.2) နှင့် (13.1.3) တို့တွင် သတ် မှတ်ထားသကဲ့သို့ နို့စို့ကလေးနှင့် ကလေးငယ်များအတွက် ရည်ရွယ်ထုတ်လုပ် ထားသော အစားအသောက်များပါဝင်သည်။	-

	ဖော်စပ်စာ၊ ကျန်းမာရေးအတွက် ဖော်စပ်စာနှင့် ဖော်စပ်ဖြည့်စွက်စာ		
13.1.1	နို့စို့ကလေးအတွက် ဖော်စပ်စာ	- နို့စို့ကလေးများ (အသက် ၆ လ ထက်မကျော်) အတွက် မိခင်နို့ရည် အစားထိုးအစာကို မွေးကင်းစအရွယ်မှစ၍ ဖြည့်စွက်စာများစတင် စားသုံးနိုင်သည် အထိ ကလေးများအတွက် လိုအပ်သော အစာအာဟာရများရရှိစေရန်ရည်ရွယ်၍ အထူးဖော်စပ်ထုတ်လုပ်ထားခြင်းဖြစ်သည်။ ယင်းထွက်ကုန်များသည် အသင့်စားသုံးနိုင်သော အရည်ပုံစံ (သို့မဟုတ်) အရည်အဖြစ် ပြန်လည်ဖျော်စပ်ရသော အမှုန့်ပုံစံများဖြစ်ပါသည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (13.1.3) ရှိ အစားအသောက်များမှလွဲ၍ အခြားသောထွက်ကုန်များသည် ရေသွင်းဖြုခွဲထားသော ပရိတင်း (နှင့်/ သို့မဟုတ်) အေမီနိုအက်စစ်အခြေခံ (Amino acid-based) (သို့မဟုတ်) နို့အခြေခံ၍ ထုတ်ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်နိုင်သည်။	-
13.1.2	ကလေးငယ်အတွက် ဖော်စပ်စာ	- နို့စို့ကလေးများ (အနည်းဆုံးအသက် (၆) လ) နှင့် ကလေးငယ်များ (အသက်တစ်နှစ်မှ နှစ်နှစ်ကြား) တွင် ဖြည့်စွက်ကျွေးမွေးမည့် အရည်အဖြစ် အသုံးပြုရန်ရည်ရွယ်၍ ဖော်စပ်ထုတ်လုပ်ထားခြင်းဖြစ်သည်။ ယင်းထွက်ကုန်များသည် အသင့်စားသုံးနိုင်သော အရည်ပုံစံ (သို့မဟုတ်) အရည်အဖြစ် ပြန်လည်ဖျော်စပ်ရသော အမှုန့်ပုံစံများဖြစ်သည်။ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (13.1.3) ရှိ အစားအသောက်များမှလွဲ၍ အခြားသောထွက်ကုန်များသည် ပဝိစပ်အခြေခံ ရေသွင်းဖြုခွဲထားသော ပရိတင်း (နှင့်/သို့မဟုတ်) အမိုင်နိုအက်စစ်အခြေခံ (Amino acid-based) (သို့မဟုတ်) နို့အခြေခံ၍ ထုတ်	-

		ထားသော ထွက်ကုန်များဖြစ်နိုင်သည်။	
13.1.3	နို့စို့ကလေး ကျန်းမာရေး အတွက် သီးသန့် ဖော်စပ်စာ	- အထူးအာဟာရအစားအသောက် (food for special dietary use) ကို အထူးပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားပြီး (သို့မဟုတ်) ဖော်စပ်ထုတ်လုပ်ထားပြီး နို့စို့ကလေးများအတွက် အာဟာရဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲနိုင်ရန်သက်ဆိုင်ရာ ဆရာဝန်၏ ကြီးကြပ်မှုဖြင့်သာ အသုံးပြုရပါသည်။ သာမန်နို့စို့ကလေးဖော်စပ်စာ (သို့မဟုတ်) ယင်းဖော်စပ်စာထဲတွင် ပါဝင်သော အချို့အာဟာရဓါတ်ကို ရယူ၊ ချေဖျက်၊ စုပ်ယူ (သို့မဟုတ်) ဇီဝဖြစ်တည်မှုကို ထိခိုက်နေသော နို့စို့ကလေး (သို့မဟုတ်) အကန့်အသတ်ဖြင့်သာ ဆောင်ရွက်နိုင်သော နို့စို့ကလေးများ (သို့မဟုတ်) ဆေးဘက်ဆိုင်ရာအရ သတ်မှတ်ထားသော အာဟာရဓာတ် လိုအပ်ချက်ရှိသည့် နို့စို့ကလေးများ (အာဟာရဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲမှုမပြုနိုင်ဘဲ သာမန်အစားအသောက်ကို ပြုပြင်မွမ်းမံခြင်း၊ အခြားအထူးအာဟာရ အစားအသောက်များ (သို့မဟုတ်) ယင်းနှစ်မျိုးပေါင်းခြင်းအားဖြင့်သာ အာဟာရဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲနိုင်သော) ကို အပြည့်အဝ (သို့မဟုတ်) တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းတိုက်ကျွေးရန် ရည်ရွယ်၍ ထုတ်လုပ်ထားပါသည်။	-
13.2	ကလေးငယ်များ အတွက် ဖြည့်စွက်စာ	- အသက် (၆) လနှင့်အထက်ရှိသော ကလေးငယ်များကို သာမန်အစားအသောက်များ စားတတ်လာစေရန် အဆင့်ဆင့်လိုက်လျောညီထွေဖြစ်အောင် ပြုပြင်ထားသော အစားအသောက်များကို ဆိုလိုသည်။ ဖြည့်စွက်စာများသည် အသင့်စားနိုင်သော ပုံစံ (သို့မဟုတ်) ရေ၊ နို့နှင့် အခြားသင့်လျော်သော အရည်များဖြင့် ပြန်လည်ဖျော်စပ်ရသော အမှုန့်ပုံစံဖြစ်နိုင်သည်။ ယင်းအစားအသောက်များတွင် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (13.1.1)၊ (13.1.2) နှင့် (13.1.3) ရှိ အစားအသောက်များ မပါဝင်ပါ။ ဥပမာ- ကောက်ပဲသီးနှံ၊ သစ်သီး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်နှင့် အသားတို့ကို အခြေခံသော နို့စို့ကလေး	- Baby Cereal (Milk + Rice + Cereal) After 6 months, Baby Cereal (Chicken +Vegetable + Milk + Rice), Baby Cereal (Rice with Carrot)/ (Rice with Potato and Spinach)/(Rice + Legume + Milk)/(Rice with Milk)/ (Rice + Milk + Legume & Corn)/ (Rice

		အတွက် နို့စို့ကလေးငယ်အစာ (baby food)၊ လမ်းလျှောက်ခါစကလေးများ အတွက် အစာ (toddler foods) နှင့် ကလေးငယ်များအတွက် အစာ (junior foods)၊ ကလေးငယ်များအတွက် အာဟာရဓါတ်ကြွယ်ဝသည့် ကောက်ပဲ သီးနှံအမှုန့် (lactea flour)၊ ဘီစကစ်နှင့်မုန့်ကြွပ်များ (rusks) ပါဝင်သည်။	with Carrot)/ (Rice With Potato & Spinach), ကလေးဖြည့်စွက်အစားစာ (ဆန်မှုန့်), Vitamin Syrup Plus Calcium & Lysine (Mixed Fruit) For Children From (1) to (12) years, Vitamin Syrup Plus Calcium & Lysine (Orange Flavour/ Strawberry Flavour) For Children For 1 to 12 Year, Vitamin Syrup Plus Calcium & Lysine (Orange Flavour/ Strawberry Flavour) For Infant & Children Under (1) year –
13.3	ကျန်းမာရေး အတွက် သီးသန့် ရည်ရွယ် ထုတ်လုပ် သည့် အာဟာရ ဓါတ်ဆိုင်ရာ အစားအသောက် များ (အစား အသောက်အုပ်စု	– အထူးအာဟာရအစားအသောက် (food for special dietary use) ကို လူနာများ၏ အာဟာရဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲနိုင်ရန် အထူးပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားပြီး (သို့မဟုတ်) ဖော်စပ်ထုတ်လုပ်ထားပြီး သက်ဆိုင်ရာဆရာဝန်၏ ကြီးကြပ်မှုဖြင့်သာ အသုံးပြုရပါသည်။ သာမန်အစားအသောက် (သို့မဟုတ်) ယင်း အစားအသောက်ထဲတွင် ပါဝင်သော အချို့အာဟာရဓါတ်ကို ရယူ၊ ချေဖျက်၊ စုပ်ယူ (သို့မဟုတ်) ဇီဝဖြစ်တည်မှုကို ထိခိုက်နေသော လူမမာ (သို့မဟုတ်) အကန့်အသတ်ဖြင့်သာဆောင်ရွက်နိုင်သော လူမမာ (သို့မဟုတ်) ဆေးဘက် ဆိုင်ရာအရ သတ်မှတ်ထားသော အာဟာရဓာတ်လိုအပ်ချက်ရှိသည့် လူမမာ	–

	အမှတ် (13.1) ရှိ ထွက်ကုန်များမပါ)	(အာဟာရဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲမှုမပြုနိုင်ဘဲ သာမန်အစားအသောက်ကို ပြုပြင်မွမ်းမံခြင်း၊ အခြားအထူးအာဟာရအစားအသောက်များ (သို့မဟုတ်) ယင်းနှစ်မျိုးပေါင်းခြင်းအားဖြင့်သာ အာဟာရဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲနိုင်သော) ကို အပြည့်အဝ (သို့မဟုတ်) တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းတိုက်ကျွေးရန်ရည်ရွယ်၍ ထုတ်လုပ်ထားပါသည်။	
13.4	ကိုယ်အလေးချိန် လျှော့ချရန် အတွက် အာဟာရဓါတ် ဆိုင်ရာဖော်စပ်စာ (dietetic formulae)	- ကိုယ်အလေးချိန်လျှော့ချရန်အတွက် ဖော်စပ်ထားသော အစားအသောက်ကို အသင့်စားသုံးရန် (သို့မဟုတ်) အသုံးပြုရန် အညွှန်းအတိုင်းပြင်ဆင်၍ စားသုံးရန်ဖြစ်ပြီး ယင်းဖော်စပ်စာကို နေ့စဉ်စားသုံးသော အစားအစာများ၏ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) နေ့စဉ်အစားအစာအဖြစ်ဖြစ်စေ အစား ထိုးအသုံးပြုနိုင်သည်။ သကြား (နှင့်/ သို့မဟုတ်) အဆီပါဝင်မှုနည်းသော၊ သကြား (သို့မဟုတ်) အဆီမပါဝင်သော (သို့မဟုတ်) သကြား (နှင့်/ သို့မဟုတ်) အဆီအစားထိုးအစားအသောက်ကဲ့သို့သော ကယ်လိုရီပါဝင်မှုလျှော့ချထား သော ထွက်ကုန်များပါဝင်ပါသည်။	-
13.5	အာဟာရဓာတ် ဆိုင်ရာ အစားအသောက်များ (ဥပမာ- အာဟာရဓါတ် အတွက် ဖြည့်စွက်စာ) (အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် 13.1 - 13.4 နှင့် 13.6 ရှိ	- အာဟာရဓါတ်ပါဝင်မှုမြင့်မားသောထုတ်ကုန်များဖြစ်ပြီးအရည်ပုံစံ (သို့မဟုတ်) အစိုင်အခဲပုံစံ (ပရိုတင်းအတောင့်) ဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားပြီး လူတစ်ဦးချင်းစီအတွက် မျှတသောအစားအစာ၏ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းအဖြစ် ဖြည့်စွက်အာဟာရရရှိစေရန် အသုံးပြုသည်။ ထိန်းညှိရန်အတွက် ယင်းထွက်ကုန်များကို ကိုယ်အလေးချိန် လျှော့ချစေရန် (သို့မဟုတ်) ဆေးပညာဆိုင်ရာ အစားအသောက်နှင့် လေ့ကျင့်မှုနည်းစနစ် (medical regimen) ၏ အစိတ်အပိုင်းအဖြစ် အသုံးပြုရန်အတွက် ရည်ရွယ်ထားခြင်းမဟုတ်ပါ။	- Natural Bird's Nest (ငှက်သိုက် အခြောက်တုံး)၊ Natural Bird's Nest (Sugar Free)၊ သဘာဝဌက်သိုက်ရည်၊ သဘာဝဌက်သိုက်ခြောက် (ဌက်မွေးသန့်စင်ပြီးပြန်လည်အခြောက်ခံထားသော ဌက်သိုက်စစ်)

	ထွက်ကုန်များ မပါ)		
13.6	ခေတ်စာများ	- ဗီတာမင်နှင့် သတ္တုဓါတ်ဖြည့်စွက်စာများကို တစ်ခါသောက် ဆေးပမာဏ ယူနစ် (unit dose) သတ်မှတ်ပြီး ဆေးတောင့်၊ ဆေးပြား၊ ဆေးမှုန့်၊ ဆေးရည်စသည့်ပုံစံများဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားပြီး သတ်မှတ်ပြဋ္ဌာန်းချက်များအရ အစားအသောက်အဖြစ် သတ်မှတ်ပြဋ္ဌာန်းထားသော အစားအသောက်များ ပါဝင်သည်။	-
14.0	အဖျော်ယမကာများ (နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းများမပါ)	- အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1) ရှိ အရက်ပါဝင်မှုမရှိသော အဖျော်ယမကာများနှင့် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.2) ရှိ အရက်ပါဝင်သော အဖျော်ယမကာများဟူ၍ ထပ်မံခွဲခြားထားသည်။ နို့နှင့် နို့ထွက်ပစ္စည်းများကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသော အဖျော်ယမကာများမှာ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.4) တွင် ပါရှိပါသည်။	-
14.1	အရက်ပါဝင်မှုမရှိသော အဖျော်ယမကာများ (အချိုရည်များ)	- ယခုအစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်တွင် ရေနှင့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ဖြည့်ထားသော ရေ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် 14.1.1)၊ သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည် (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် 14.1.2)၊ ရေ (နှင့်/သို့မဟုတ်) သကြားထည့်ထားသော သစ်သီးနှင့်ဟင်းသီးဟင်းရွက် ဖျော်ရည်/ fruit and vegetable nectars (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် 14.1.3)၊ ရေကို အခြေခံပြီး အနံ့အရသာထားသည့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ဖြည့်ထားသောနှင့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ဖြည့်ထားခြင်းမရှိသော အချိုရည်များ/ water-based flavoured carbonated and non-carbonated drinks (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် 14.1.4) နှင့် ရေကို အခြေခံပြီး ကော်ဖီနှင့် လက်ဖက်ရည်ကဲ့သို့ နှပ်ထားသော(brewed) (သို့မဟုတ်) နှစ်ထားသော (steeped) အဖျော်ယမကာများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ်	-

		14.1.5) တို့ ပါဝင်သည်။	
14.1.1	ရေ	- သဘာဝရေ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.1.1)) နှင့် အခြားဘူးသွင်းရေများ (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.1.2)) တို့ ပါဝင်ပြီး ယင်းအုပ်စု တစ်ခုစီတွင် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ဖြည့်ထားသော (သို့မဟုတ်) ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ဖြည့်ထားခြင်းမရှိသော ဘူးများဖြစ်နိုင်ပါသည်။	-
14.1.1.1	သတ္တုဓာတ်ပါရှိသည့် သဘာဝရေ (natural mineral waters) နှင့် ပင်ရင်းရေများ (sources waters)	- ရေထွက်ပင်ရင်းမှ တိုက်ရိုက်ရယူပြီး ၎င်းပင်ရင်းအနီးတွင် ထုပ်ပိုးသော ရေသည် အချို့သော သတ္တုဓာတ်ဆားများ ပိုမိုပါရှိပြီး သက်စောင့်ဓာတ် (trace elements) (သို့မဟုတ်) အခြားအစိတ်အပိုင်းများပါရှိသည်။ သတ္တုဓာတ်ပါရှိသည့် သဘာဝရေသည် ရေအရင်းအမြစ်ကြောင့် သဘာဝအတိုင်း ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်)ပါဝင်နေခြင်း (naturally carbonated)၊ အခြားသော အရင်းအမြစ်မှ ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်)ကို ထည့်ထားခြင်း (carbonated)၊ စံသတ်မှတ်အပူချိန်နှင့်ဖိအားအခြေအနေတွင်ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) အလိုအလျောက်ထွက်နိုင်ခြင်းမရှိစေရန် ရေအရင်းအမြစ်တွင်ပါရှိသော ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ပမာဏထက်လျော့နည်းအောင် လျှော့ချထားခြင်း (decarbonated)၊ (သို့မဟုတ်) ရေအရင်းအမြစ်မှရသော ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ဖြင့် အားဖြည့်ထားခြင်း (fortified) နှင့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) မပါခြင်း (non–carbonated) များလည်းရှိနိုင်သည်။	-
14.1.1.2	သောက်သုံးရေများနှင့် ဆော်ဒါပါဝင်သော ရေများ	- သဘာဝပင်ရင်းရေမဟုတ်သည့် ရေကို စစ်ထုတ်ခြင်း (filteration)၊ ပိုးသတ်ခြင်း (disinfection) နှင့် အခြားသင့်လျော်သော နည်းလမ်းများဖြင့် ပြုပြင်ထားပြီး ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်)ထပ်ပေါင်းထည့်နိုင်သော ရေဖြစ်သည်။ ယင်းရေတွင် ထပ်ထည့်ထားသော သတ္တုဓာတ်ဆားများပါနိုင်ပါသည်။	Soda/ Soda Water/ Tonic Water, Fresh Soda Classic Mixer, RO water

		အနံ့အရသာထည့်ထားသည့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ဖြည့်ထားသော ရေနှင့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်)ဖြည့်ထားခြင်းမရှိသော ရေတို့မှာ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.4) တွင် ပါဝင်သည်။ ဥပမာအနေဖြင့် သောက်သုံးရေ (table water)၊ သတ္တုဓာတ်ထည့်ထားသော (သို့မဟုတ်) ထည့်ထားခြင်းမရှိသော ဘူးသွင်းသောက်ရေသန့် (bottled water)၊ ရေသန့် (purified water)၊ ဆော်ဒါပါဝင်သော ရေ (club soda)နှင့် အမြှုပ်ထစေသော ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်)ပါဝင်သည့် ရေ (sparkling water)၊ သတ္တုဓာတ်များစွာနှင့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ် ဂက်(စ်) ပါဝင်သော ရေ (seltzer water) တို့ ဖြစ်ပါသည်။	
14.1.2	သစ်သီးနှင့်ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်များ	- ယခုအစားအသောက်အုပ်စုတွင် သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်များသာ ပါဝင်သည်။ သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ကိုအခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်သော အဖျော်ယမကာများသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.4.2) တွင် ပါဝင်သည်။ သစ်သီး - ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်အရောများအား အစိတ်အပိုင်းတစ်ခုစီအတွက် သီးခြားစီသတ်မှတ်ထားပါသည်။ (ဥပမာ- သစ်သီးဖျော်ရည် (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.2.1)) နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည် (အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.2.2))	-
14.1.2.1	သစ်သီးဖျော်ရည်	- သစ်သီးဖျော်ရည်ဆိုသည်မှာ အချဉ်ဖောက်ထားသော အရည်မဟုတ်ပါ။ သို့သော် ကောင်းမွန်ပြီးသင့်လျော်သော ရင့်မှည့်မှုရှိသည့် လတ်ဆတ်သော သစ်သီး (သို့မဟုတ်) သင့်လျော်သော နည်းလမ်းဖြင့် ကောင်းမွန်စွာထိန်းသိမ်းထားသော သစ်သီးတို့၏ စားသုံးနိုင်သော အစိတ်အပိုင်းမှရရှိသည့် အချဉ်ပေါက်နိုင်သည့် အရည်ဖြစ်ပါသည်။ ဖျော်ရည်ကိုထုတ်ယူမည့် သစ်သီး၏ ဖျော်ရည်တွင်ရှိရမည့် မရှိမဖြစ် ရူပပိုင်းဆိုင်ရာ၊ ဓာတုပိုင်းဆိုင်ရာ၊ အာရုံ	-

		ခံစားမှုပိုင်းဆိုင်ရာ (Organoleptical)၊ အာဟာရဓာတ်ပိုင်းဆိုင်ရာ သွင်ပြင်လက္ခဏာများကို ထိန်းသိမ်းထားနိုင်သည့် သင့်လျော်သည့် ထုတ်လုပ်မှုနည်းစဉ်အဆင့်ဆင့်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထုတ်လုပ်ပါသည်။ သစ်သီးဖျော်ရည်သည် အကြည် (သို့မဟုတ်) အနောက်ပုံစံဖြစ်နိုင်ပြီး ယင်းသစ်သီးအမျိုးအစားတွင် ပါရှိသော အခြေအနေအတိုင်းရှိစေရန် သင့်လျော်သော ရူပဆိုင်ရာနည်းလမ်းများဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသည့် ရနံ့ပါဝင်သောပစ္စည်း (aroma substance) နှင့် အငွေ့ပျံနိုင်သော အရသာပစ္စည်းများ (volatile flavor component) တို့လည်း ပါရှိသည်။ သစ်သီးဖျော်ရည်တွင် ယင်းနှင့် အမျိုးအစားတူညီသော သစ်သီးများမှ သင့်လျော်သော ရူပဆိုင်ရာနည်းလမ်းများဖြင့် ထုတ်ယူရရှိသည့် သစ်သီးအသား (pulp) နှင့် သစ်သီးအဖတ်များ (cells) ထပ်ထည့်နိုင်သည်။ သစ်သီးအမျိုးအစားတစ်ခုတည်းမှရရှိသော ဖျော်ရည်ကို သစ်သီးဖျော်ရည် (single jucie) ဟုခေါ်သည်။ သစ်သီးဖျော်ရည်အရော (Mixed juice) ကို မတူညီသော သစ်သီးအမျိုးအစားနှစ်မျိုး (သို့မဟုတ်) နှစ်မျိုးနှင့်အထက် သစ်သီးဖျော်ရည် (သို့မဟုတ်) အမျိုးအစားမတူသော သစ်သီးများမှ ရရှိသည့် သစ်သီးဖျော်ရည်နှင့် သစ်သီးအနှစ်များကို ရောခြင်းဖြင့်ရရှိပါသည်။ သစ်သီးဖျော်ရည် (fruit jucie) ကို သစ်သီးများကို စက်ဖြင့် တိုက်ရိုက်ညှစ်၍ သော်လည်းကောင်း၊ အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.2.3) ရှိ ဖျော်ရည်အပျစ်များ concentrated fruit juice) ကို ရေပြန်လည်ရောစပ်ခြင်းဖြင့် လည်းကောင်း (သို့မဟုတ်) အချို့ကန့်သတ်အခြေအနေများတွင် သစ်သီးတစ်ခုလုံးကို ရေဖြင့်ပြန့်နှံ့စိမ့်ဝင်စေခြင်းနည်းဖြင့် လည်းကောင်း (water extraction) (ဥပမာ– ဆီးသီးခြောက်မှ ဆီးသီးဖျော်ရည်ထုတ်လုပ်ခြင်း) ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ဥပမာအားဖြင့် သစ်သီးဖျော်ရည်တွင် လိမ္မော်ဖျော်ရည်၊ ပန်းသီးဖျော်ရည်၊ အနက်ရောင်ဘယ်ရီသီး ဖျော်ရည်၊ ရှောက်ဖျော်ရည်၊	

		လိမ္မော်- သရက်ဖျော်ရည်အရောနှင့် အုန်းရည်တို့ပါဝင်သည်။	
14.1.2.2	ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်	- ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်ဆိုသည်မှာ အချဉ်ဖောက်ထားသော အရည်မဟုတ်ပါ။ သို့သော် ဟင်းသီးဟင်းရွက်တစ်မျိုး (သို့မဟုတ်) တစ်မျိုးထက်ပိုသည့် ကောင်းမွန်ပြီး လတ်ဆတ်သည့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ (သို့မဟုတ်) ရူပဆိုင်ရာနည်းလမ်းများဖြင့် မူလအခြေအနေအတိုင်း ထိန်းသိမ်းထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို စက်ဖြင့် ကြိတ်ခြင်း(expression)၊ ကြိတ်ခွဲခြင်း (crushing)၊ မှုန့်ညက်အောင်ကြိတ်ခွဲခြင်း (grinding) (နှင့်/သို့မဟုတ်) ဇကာချခြင်း (sieving) ဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသော တိုက်ရိုက်စားသုံးရန် ရည်ရွယ်သည့် အချဉ်ပေါက်နိုင်သည့် အရည်ဖြစ်ပါသည်။ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်များသည် အရည်ကြည်ပုံစံ (သို့မဟုတ်) အရည်ကြည်၊ အရည်နောက် (သို့မဟုတ်) အဖတ်ပါသော အရည်ပုံစံဖြစ်နိုင်ပါသည်။ ၎င်းဖျော်ရည်များအား ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်အပျစ်ကို ရေဖြင့် ရေပြန်လည်ရောစပ်ခြင်းဖြင့်လည်းရရှိပါသည်။ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည် ယင်းထုတ်ကုန်များကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်တစ်မျိုး (ဥပမာ- ခါကြက်ဥ) (သို့မဟုတ်) ဟင်းသီးဟင်းရွက်အရောများ (ဥပမာ- ခါကြက်ဥနှင့် တရုတ်နံနံရွက် (celery)) ကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသော ထွက်ကုန်ဖြစ်ပါသည်။	-
14.1.2.3	သစ်သီးဖျော်ရည်အနှစ်	- သစ်သီးဖျော်ရည်အနှစ် (Concentrated fruit juice) သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.2.1) တွင် ဖော်ပြထားသည့် အဓိပ္ပာယ်သတ်မှတ်ချက်များနှင့် လိုက်လျောညီထေွရှိသည့် ထွက်ကုန်များဖြစ်ပါသည်။ သစ်သီးဖျော်ရည်မှ ရေကို ဖယ်ရှားပြီး မူလသစ်သီးဖျော်ရည်ထက် ပျော်ဝင်နေသော ဆူးခရို့ပမာဏ (Brix) အနည်းဆုံး ၅၀% ပိုများအောင် ပြင်ဆင်ထုတ်လုပ်ထားသည့် ဖျော်ရည်အနှစ်ဖြစ်သည်။ သစ်သီးဖျော်ရည် အနှစ်များထုတ်လုပ်မည့် သစ်သီးဖျော်ရည်ကို သင့်လျော်သော နည်းစဉ်အဆင့်ဆင့်ဖြင့်လည်း	-

		ကောင်း၊ သစ်သီးအသား (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအဖတ်များ (သို့မဟုတ်) သစ်သီးများကို ရေဖြင့် ပြန့်နှံ့စိမ့်ဝင်စေခြင်းနည်းဖြင့် ရရှိသည့် ရေတွင် ပျော်ဝင်နေသော သစ်သီးအစိုင်အခဲများ (water soluble fruit solid) အား ဖျော်ရည်အနှစ်မပြုလုပ်မီ ထပ်မံထည့်ခြင်းဖြင့်လည်း ပြုလုပ်နိုင်သည်။ သစ်သီးဖျော်ရည်အနှစ်၌ မူလသစ်သီးအမျိုးအစားတွင်ပါရှိသော အခြေအနေအတိုင်းရှိစေရန် သင့်လျော်သော ရူပဆိုင်ရာနည်းလမ်းများဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသည့် ရနံ့ပါဝင်သောပစ္စည်း (aroma substance) နှင့် အငွေ့ပျံနိုင်သော အရသာပစ္စည်းများ (volatile flavor component) တို့လည်းပါရှိသည်။ သစ်သီးဖျော်ရည်အနှစ်တွင် ယင်းနှင့်အမျိုးအစားတူညီသော သစ်သီးများမှ သင့်လျော်သော ရူပဆိုင်ရာနည်းလမ်းများဖြင့် ထုတ်ယူရရှိသည့် သစ်သီးအသား (pulp) နှင့် သစ်သီးအဖတ်များ (cells) လည်း ထပ်ထည့်နိုင်သည်။ ရေထပ်ထည့်၍ အသင့်သောက်သုံးနိုင်သော သစ်သီးဖျော်ရည်ပြုလုပ်ရန် အရည်၊ သကာရည်၊ အေးခဲပုံစံဖြင့် ရောင်းချပါသည်။ ဥပမာအားဖြင့် အေးခဲလိမ္မော်ရည်အနှစ်နှင့် ရောက်ဖျော်ရည်အနှစ်) တို့ပါဝင်သည်။	
14.1.2.4	ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်အနှစ်	– ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်မှ ရူပဆိုင်ရာနည်းဖြင့် ရေကိုဖယ်ထုတ်၍ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်အနှစ် ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ရေထပ်ထည့်၍ အသင့်သောက်သုံးနိုင်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်ပြုလုပ်ရန် အရည်၊ သကာရည်၊ အေးခဲပုံစံဖြင့် ရောင်းချပါသည်။ ခါကြက်ဥဖျော်ရည်အနှစ်လည်း ပါဝင်ပါသည်။	–
14.1.3	ရေနှင့် သကြား ရောထားသော သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက် ဖျော်ရည် (Fruit	– သစ်သီး/ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အနှစ် (purees)၊ ဖျော်ရည် (သို့မဟုတ်) ဖျော်ရည်/ အနှစ်၊ ရေနှင့်သကြား၊ ပျားရည်၊ သကာရည် (နှင့်/ သို့မဟုတ်) ချိုစေသော အရာများ ရောနှောပေါင်းစပ်ခြင်းဖြင့် ထုတ်လုပ်ပါသည်။ သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက် nectars အရောများအား ၎င်း၏ ပေါင်းစပ်ပါဝင် အစိတ်အပိုင်းအလိုက် သီးခြားစီသတ်မှတ်ထားပါသည်။ သစ်သီး nectar အစား	–

	and vegetable nectars)	အသောက်အုပ်စုအမှတ် (14.1.3.1)နှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက် nectar အစား အသောက် အုပ်စုအမှတ် (14.1.3.2)	
14.1.3.1	ရေနှင့် သကြား ရောထားသော သစ်သီးဖျော်ရည် (Fruit nectar)	– Fruit nectar ဆိုသည်မှာ အချဉ်ဖောက်မထားသော သစ်သီးဖျော်ရည် (fruit juice)၊ သစ်သီးဖျော်ရည်အနှစ် (concentrate fruit juice)၊ သစ်သီးအနှစ်၊ (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအနှစ်အပျစ် (concentrate fruit puree) (သို့မဟုတ်) ယင်းထွက်ကုန်အရောများထဲသို့ ရေထည့်ပြီး သကြား၊ ပျားရည်၊ သကာရည် (နှင့်/သို့မဟုတ်) ချိုစေသော အရာများ ထည့်၍ဖြစ်စေ၊ မထည့်ဘဲဖြစ်စေ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အချဉ်ဖောက်နိုင်သည့် ထွက်ကုန်ဖြစ်သည်။ သစ်သီး nectar တွင် ယင်းနှင့်အမျိုးအစားတူညီသော သစ်သီးများမှ သင့်လျော်သော ရူပဆိုင်ရာနည်းလမ်းများဖြင့် ထုတ်ယူရရှိသည့် ရနံ့ပါဝင်သော ပစ္စည်းများ (aroma substance)၊ အငွေ့ပျံနိုင်သော အရသာပစ္စည်းများ (volatile flavor component)၊ သစ်သီးအသား (pulp) နှင့် သစ်သီးအဖတ်များ (cells) လည်း ထပ်ထည့်နိုင်သည်။ သစ်သီးတစ်မျိုး (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအရောများကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ဥပမာအားဖြင့် ရေနှင့် သကြားရောထားသော သစ်တော်သီးဖျော်ရည်၊ ရေနှင့် သကြားရောထားသော မက်မွန်သီးဖျော်ရည် တို့ ပါဝင်သည်။	–
14.1.3.2	ရေနှင့် သကြား ရောထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက် ဖျော်ရည် (Vegetable nectar)	– Vegetable nectar ဆိုသည်မှာ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည် (vegetable juice)၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်အပျစ် (concentrate vegetable juice)၊ (သို့မဟုတ်) ယင်းထွက်ကုန်အရောများထဲသို့ ရေထည့်ပြီး သကြား၊ ပျားရည်၊ သကာရည် (နှင့်/ သို့မဟုတ်) ချိုစေသော အရာများထည့်၍ဖြစ်စေ၊ မထည့်ဘဲ ဖြစ်စေ ထုတ်လုပ်ထားသည့် ထွက်ကုန်ဖြစ်သည်။ ဟင်းသီးဟင်းရွက်တစ်မျိုး (သို့မဟုတ်) ဟင်းသီးဟင်းရွက်အရောများကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ပါသည်။	–
14.1.3.3	ရေနှင့် သကြား	– ရေနှင့် သကြားရောထားသော သစ်သီးဖျော်ရည် (သို့မဟုတ်) ယင်းတို့စတင်	Cordial (Spirulina + Aloe vera +

	ရောထားသော သစ်သီးဖျော်ရည် အနှစ် (Concentrates for fruit nectar)	ပြုလုပ်သော ပစ္စည်းများမှ ရူပဆိုင်ရာနည်းလမ်းများဖြင့် ရေကို ဖယ်ထုတ်၍ ပြုလုပ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ရေထပ်ထည့်၍ အသင့်သောက်သုံးနိုင်သော fruit nectar ပြုလုပ်ရန် အရည်၊ သကာရည်နှင့် အေးခဲပုံစံဖြင့် ရောင်းချပါသည်။ (ဥပမာ- ရေနှင့် သကြားရောထားသော သစ်တော်သီးဖျော်ရည်အနှစ်၊ ရေနှင့် သကြားရောထားသောမက်မွန်သီးဖျော်ရည်အနှစ်)	Grape/ Spirulina Noni/ Spirulina Amla/ Spirulina Plum/ Tamarind Juice/ Spirulina & Ginger Plus Honey/ ရှောက်ဖျော်ရည်၊ သဘာဝချဉ် စော်ခါးသီး ဖျော်ရည်၊ သရက်ဖျော် ရည်၊ လိမ္မော်ဖျော်ရည်၊ သံပုရာဖျော် ရည်၊ ရဲယိုဖျော်ရည်၊ ဆားငံသီးဖျော် ရည်၊ စတော်ဘယ်ရီဖျော်ရည်၊ နာနတ် ဖျော်ရည်), Orange Drink Concentrate (contain 30% orange juice)/ Pineapple Drink Concentrate (contain 30% pineapple juice)
14.1.3.4	ရေနှင့် သကြား ရောထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက် အပျစ်	- ရေနှင့် သကြားရောထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်မှ ရူပဆိုင်ရာနည်း လမ်းများဖြင့် ရေကိုဖယ်ထုတ်၍ ပြုလုပ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ရေထပ်ထည့် ၍ အသင့်သောက်သုံးနိုင်သော vegetable nectar ပြုလုပ်ရန် အရည်၊ သကာ ရည်နှင့် အေးခဲပုံစံဖြင့် ရောင်းချပါသည်။	-
14.1.4	ရေကို အခြေခံ၍ အရသာထည့်ထား သော အချိုရည်များ (အားဖြည့်အချိုရည် (Energy drink) အားကစားသမား	-ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်)ပါသော အချိုရည်များ၊ ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ် ဂက်(စ်)မပါသော အချိုရည်များနှင့် အချိုရည်အနှစ်များ (concentrates) အားလုံးပါဝင်သည်။ သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖျော်ရည်များကို အခြေခံ ထားသော ထွက်ကုန်များပါဝင်သည်။ ကော်ဖီ- လက်ဖက်ရည်- နှင့် ဆေးဖက် ဝင်အပင်များကို အခြေခံပြီး ထုတ်လုပ်ထားသော အချိုရည်များလည်း ပါဝင်	-

	အတွက် ရည်ရွယ်သော အားဖြည့်ဓာတ်ဆားအချိုရည် (Sport drink)၊ (သို့မဟုတ်) အားဖြည့်ဓာတ်ဆားအချိုရည် (Electrolyte drink) နှင့် အဖတ်များပါသော အချိုရည် (particulated drink) များ အပါအဝင်)	သည်။	
14.1.4.1	ရေကို အခြေခံ၍ အရသာထည့်ထားသော ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ပါရှိသည့် အချိုရည်များ	– ရေကို အခြေခံ၍ အရသာထည့်ထားသော အချိုရည်ထဲတွင် Carbondioxide ဂက်(စ်) ထပ်ထည့်ထားပြီး အာဟာရဓာတ်ရှိသော၊ အာဟာရဓာတ်မရှိသော (နှင့်/ သို့မဟုတ်) အချိုလွန်ကဲသော ချိုစေသော ပစ္စည်းများ (intense sweeteners) နှင့်အတူ အခြားခွင့်ပြုအစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ (permitted food additives) ထည့်ထားသည့် အချိုရည်များပါဝင်ပါသည်။ ရေကို အခြေခံပြီး အရသာနှင့် ချိုစေသော ပစ္စည်းနှင့် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ထည့်ထားသော အချိုရည်များ (gaseosa)၊ ကိုလာအချိုရည်ကဲ့သို့သော ဆိုဒါအချိုရည်များ၊ ငရုတ်ကောင်းကဲ့သို့ အရသာပြင်းသော အချိုရည် (pepper–types)၊ အပင်၏အမြစ်နှင့် အခေါက်မှထုတ်သော ဘီယာ (root–beer)၊ ရှောက်–သံပုရာအချိုရည် (Lemon–lime)နှင့် ချဉ်သော အရသာရှိသည့်	– Vinegar Drink (Apple & Cranberry Flavour/ Lychee Flavour/ Mango Flavour), (carbonated or not) Infused Water (Cucumber, Lime–Mint & Ginger Flavour), Vitamin C Water (Lemon Flavour)** (to check carbonated or not ဟုတ်မဟုတ်စစ်ဆေးရမည်။)

		အချိုရည်များ (citrus types)၊ ကယ်လိုရီမပါ/ လျော့နည်းသော အချိုရည် (diet/light)နှင့် ပုံမှန်အမျိုးအစားအချိုရည် (regular types) များ ပါရှိပါသည်။ ယင်းအချိုရည်များသည် ကြည်လင်မှုရှိသော ပုံစံ၊ နောက်ကျိ သော ပုံစံ (သို့မဟုတ်) သစ်သီးအဖတ်များပါရှိသော ပုံစံများဖြစ်နိုင်သည်။ ကာဗွန်ဒိုင် အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ထည့်ထား၍ အာဟာရဓာတ်မြင့်မားစွာပါရှိပြီး အခြား ပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ- ကဖီး (Caffeine)၊ တော်ရင်း (taurine) နှင့် ကာနီ တင်း (carnitine) ပါရှိသည့် အားဖြည့်အချိုရည်များ လည်း ပါဝင်သည်။	- Carbonated Energy Drink/ Grape Flavoured Energy drink/ Cantaloupe Flavour Energy Drink/ Blueberry Flavoured Energy Drink/ Tamarind Flavoured Energy Drink/ Sparling Berry Flavoured Energy Drink/ Red Berry Flavoured Energy Drink, Carbonated Soft Drink (Cream Soda Flavoured/ Fruit Punch Flavoured/ Ginger ALe Flavoured/ Grape Flavoured/ Lemon-Lime Flavour/ Orange Flavour/ Strawberry Flavor/ Tamarind Flavour/ Fruity/ Sparkling Lemon & Lime/ Sparkling plus/ Plus Berry Energy/ Cream soda/ Cola/ Classic Less Sugar/ American

			Ice–Cream Soda/ California Orange/ Cream Sada), Carbonated Soft Drink (Plus Ion/ Plus Vitamin C), – ရှောက်–သံပုရာသီးအနံ့အရသာ အချိုရည် (to check carbonated or not ဟုတ်မဟုတ်စစ်ဆေးရမည်)
14.1.4.2	ရေကို အခြေခံ၍ အရသာထည့်ထား သော ကာဗွန် ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက် (စ်) မပါရှိသည့် အချိုရည်များ (အရက်/ ဘီယာ ဆော်ဒါနှင့် ရောထား သော သစ်သီးဖျော် ရည် (punches) နှင့် သစ်သီးအရသာ အချိုရည်များ (ades) အပါအဝင်)	– ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) ထည့်သွင်းထားခြင်းမရှိသော ရေကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အနံ့အရသာထည့်သွင်းထားသော အချိုရည်များ၊ သစ်သီးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသော အချိုရည်များ (ဥပမာ– ဗာဒံစေ့ (almond)၊ စမုန်စပါး (aniseed)၊ အုန်းသီး အခြေခံထုတ်လုပ်ထားသော အချိုရည်များ (coconut–based drink) နှင့် ဂျင်ဆင်းအချိုရည်)၊ သစ်သီးအနံ့အရသာထည့်ထားသော အချိုရည်များ (ဥပမာ– ရှောက်အရသာအချိုရည် (lemonade)၊ လိမ္မော်အရသာအချိုရည် (orangeade))၊ ချဉ်သော သစ်သီးကိုအခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသော အချိုရည်များ (squashes)၊ (capile groselha)၊ latic acid အဖျော်ယမကာများ၊ နို့ (သို့မဟုတ်) နို့ခဲပါဝင်သော (သို့မဟုတ်) နို့ထွက်ပစ္စည်းမပါဝင်သော အသင့်သောက်ကော်ဖီနှင့် လက်ဖက်ရည်များ၊ ဆေးဖက်ဝင်အပင်များကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသော အချိုရည်များ (ဥပမာ–လက်ဖက်ရည်အေး (Iced Tea)၊ သစ်သီးအနံ့အရသာထည့်ထားသော လက်ဖက်ရည်အေး၊ ကပူချီနိုသံဘူးများ) နှင့် ဓာတ်ဆားများပါဝင်သည့် အားကစားသမားများအတွက် ရည်ရွယ် သော	– Flavoured soft drink (Orange Flavour/ Pineapple Flavour/ Sunkist Flavour/ Melon Flavour/ Greentea Flavour/ Cola Flavour/ Lemon Flavour/ Mango Flavoured Drink/ Lemon Barley Flavour Drink/ Coconut Flavoured Drink/ Lemon Barley flavoured/ Lemon Lime flavoured), Jelly Drink (Cantaloupe Flavour/ Grape Flavour/ Lychee

		အားဖြည့်ဓာတ်ဆားအချိုရည် (sport drink) တို့ ပါဝင်သည်။ ယင်းအချိုရည်များကို အရည်ကြည်ပုံစံဖြင့်ဖြစ်စေ၊ သစ်သီးအပိုင်းအစများ ရောနှော၍ ဖြစ်စေ တွေ့နိုင်သည်။ ထို့ပြင်မချိုသော (သို့မဟုတ်) သကြား (သို့မဟုတ်) အာဟာရဓာတ်မရှိသည့် ချိုစေသောပစ္စည်းများနှင့် ချိုအောင် ပြုလုပ်ထားသော အချိုရည်များဖြစ်နိုင်သည်။ ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) မပါသည့် အာဟာရဓာတ်မြင့်မားစွာပါရှိပြီး အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ– ကဖီး (Caffeine)၊ တော်ရင်း (taurine)နှင့် ကာနီတင်း (carnitine)) ပါရှိသည့် အားဖြည့်အချိုရည်များလည်းပါဝင်သည်။	Flavour/ Orange Flavour/ Strawberry Flavour), Orange Drink/ Passion Drink/ Grape Fruit Drink/ Pineapple Drink/ Honeydew melon Drink/ Strawberry Drink/ Mixed Fruit Drink/ Guava Drink/ Lychee Drink/ Aloe vera Grape Drink/ Aloe vera Passion Drink/ Aloe vera Temerind Drink/ Spirulina Amla Drink/ Spirulina, Aloe vera, Grape Drink/ Spirulina Noni Drink/ Spirulina Plum Drink/ Spirulina & Ginger Plus Honey Drink/ကမ္ဗလာ Drink, 5% Lychee Juice Drink/ 7% Orange Juice Drink/ 7% Pineapple Juice Drink, – Fresh Roselle Juice/ Apple Juice/ Guava Juice/ Jujube

			Juice/ Mango Juice/ Pear Juice/ Tamarind Juice/ Tomato Juice/ Lemon Juice, (100% ဖြစ်လျှင် 14.1.2) – Orange Drink with Pulp/ Pineapple Juice with pulp/ သီးသီးအရသာအချိုရည် with Popping Boba)/ ရှားစောင်း အရသာအချိုရည် with Aloe Vera Pulp), Lemon Squash, Nutriboost–milk + Juice Drink (Mango flavour/ orange flavour/ strawberry flavour), Soft Drink (Cherry Plum Flavour/ Guava Flavour/ Lemon Green Tea Flavour/ Passion Flavour/ Strawberry Flavoured/ Young Coconut Flavoured Drink, Health Drink (Spirulina & Aloe Vera/

			Spirulina & Carrot/ Spirulina & Roselle), Ready Health Drink (Spirulina + Aloe Vera/ Spirulina + Carrot/ Spirulina + Lime/ Spirulina + Roselle/ Spirulina + Tamarind), Isotonic Drink
14.1.4.3	ရေကို အခြေခံ၍ အရသာထည့်သွင်းထားသော အချို ရည်ထုတ်လုပ်ရန် အဆီအနှစ် (အရည် (သို့မဟုတ်) အစိုင်အခဲ)	- ရေ (သို့မဟုတ်) Carbondioxide ဂက်(စ်)ပါသော ရေထည့်ခြင်းအားဖြင့် Carbondioxide ဂက်(စ်)ပါသော (သို့မဟုတ်) Carbondioxide ဂက်(စ်) မပါသော ရေကိုအခြေခံ၍ အရက်မပါဝင်သော အဖျော်ယမကာများပြင်ဆင်ထုတ်လုပ်ရန်အတွက် အသုံးပြုသော အမှုန့်၊ သကာရည်၊ အရည်နှင့် အေးခဲထားသော အဆီအနှစ် (Concentrate) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ ဥပမာ- အမြှုပ်ထစေသော သကာရည် (fountain syrups) (ဥပမာ- ကိုလာသကာရည်/ cola syrups)၊ အချိုရည်များအတွက် သစ်သီးသကာရည်၊ ရှောက်အရသာအချိုရည် (lemonade)နှင့် လက်ဖက်ရည်အေးပြုလုပ်နိုင်သည့် အမှုန့် (သို့မဟုတ်) အေးခဲထားသောပုံစံပြုလုပ်ထားသည့် အဆီအနှစ်များ ပါဝင်သည်။	- Energy Powder (Lemon Flavour/ Orange Flavour), Electrolyte Beverage (Orange Flavour/ Peach Flavour/ Lemon Flavour), Instant Powder Drink (Orange Flavoured/ Lime), Instant Energy Powder (Glucose with Vitamin C)
14.1.5	ကော်ဖီ၊ ကော်ဖီအစားထိုးပစ္စည်းများ လက်ဖက်ရည်၊ ဆေးဖက်ဝင်	- အသင့်သောက်သုံးနိုင်သည့် ထွက်ကုန်များ (ဥပမာ- သံဖူးများဖြင့် ထည့်ထားသော)နှင့် ၎င်းတို့၏အရောများနှင့် အဆီအနှစ် (concentrates) များပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ချီကိုရီပင် (Chicory) ကို အခြေခံ၍ ထုတ်လုပ်ထားသော အဖျော်ယမကာအပူများ (ကော်ဖီအစားထိုးအမှုန့်/postum)၊ ဆန်လျော်	- Herbal Drink), Red Tea (Black Tea Infused with Banana/ Mango/Strawberry), Instant Cereal Drink, Ice Lemon Tea

	အပင်များဖြင့် နှပ်ထားသော အရည် (herbal infusions) နှင့် အခြားသော ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် အစေ့အဆံများမှ ရရှိသော အဖျော်ယမကာအပူများ (hot beverages) (ကိုကိုးမပါဝင်ပါ)	လက်ဖက်ရည် (rice tea)၊ လက်ဖက်ပင်ကဲ့သို့သော ရာဘာမတဲအပင်၏ အရွက်ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော လက်ဖက်ရည် (mate tea)၊ ကော်ဖီနှင့် လက်ဖက်ရည်အဖျော်ယမကာများအတွက် အရောအနှော (ဥပမာ– အသင့်ဖျော်ကော်ဖီ၊ ကပူချီနိုအမှုန့် (hot cappuccino beverages) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ ကော်ဖီထွက်ကုန်များထုတ်လုပ်ရန်အတွက် ပြုပြင်ထားသော ကော်ဖီစေ့များလည်းပါဝင်သည်။ အသင့်သောက်ကို ကိုးရည်များသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1.1.4) နှင့် ကိုကိုးအရောများ (cocoa mixes) သည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.1) တွင် ပါဝင်သည်။	Drink, , Instant Lemon Tea, Cherry Tea Juice Powder, Green Tea Powder/ Green Tea with Honey, 100 % Pure Coffee (Fine Ground Powder/ Coarse Ground/ Fine Ground/ 2 plus 1), Americano (100 %Pure Agglomerated Coffee/ Coarse Ground/ Extra Fine/ Roasted Coffee Bean), Drip Coffee/ Spirulina Coffee , Instant Coffeemix (CAPPUCCINO 3 in 1/ Lime Flavour/ Creamy Coffee/ 2 plus 1/ 3 in 1 Espresso/ 3 in 1/ 4 in 1/ Caramel Coffee, Instant Tea Mix (2 in 1/ 3 in 1/ White tea)/ Instant Lemon Teamix/ Instant Milk Teamix/ Instant Passion Tea/ Tea Mix), Instant White coffee (2 in 1/ 3 in 1), – လက်ဖက်ခြောက် (ကောက်ညှင်းမွှေးနံ့/ စပယ်ရနံ့/ ဇယန်းချဉ်နံ့/

			ရွှေဖီမိုးလွတ်/ လျှော် သင်းနံ့/Black Tea+ Ginger/ Black Tea + Leamongrass/ Black Tea + Leamon/ သနပ်ခါးပန်း/ နှင်းဆီ ရနံ့လက်ဖက်ခြောက်)၊ လက်ဖက်ရည်ကြမ်း (Shwe Phi Plain Tea), ကြယ်ပဲ့ရွက်ခြောက်၊ လက်ဖက်အချိုခြောက် (Black Tea), – 3 in 1 Instant Creamy Coffee, Instant Cereal Powder/ Instant Cereal Drink Powder/ Instant Nutritious Cereal/ Instant Nutritious Diet Cereal – Cereal Drink Malt Fresh (မုယောစပါးအားဖြည့်အချိုရည်)
14.2	အရက်ပါဝင်သော အဖျော်ယမကာများ (အရက်မပါသောနှင့် အရက်ပါဝင် နည်းသော အရည် အသွေးတူ အစား အသောက်များ အပါအဝင်)	– အရက်မပါသောနှင့် အရက်ပါဝင်နည်းသော အရည်အသွေးတူအစားအသောက်များသည် အရက်ပါဝင်သောအဖျော်မကာများနှင့် အစားအသောက်အုပ်စု တူညီပါသည်။	–

14.2.1	ဘီယာနှင့် မုယော အဖျော်ယမကာများ	– အရက်ပါဝင်သော အဖျော်မကာများကို အညှောင့်ဖောက်ထားသော ဘာလီ (malt)၊ ဖြစ်ပွင့် (hops)၊ တဆေးနှင့် ရေတို့ရောစပ်၍ ချက်လုပ်ထားခြင်းဖြစ်သည်။ ဥပမာ– lager, stout (သို့မဟုတ်) porter မှလွဲ၍ ဖြစ်ပွင့်မပါရှိဘဲ ချက်လုပ် ထားသည့် အခြားဘီယာများ (ale)၊ အညိုရောင်ဘီယာ၊ ဂျာမန်ဂျုံဘီယာ (Weiss beer)၊ Alcohol ပါဝင်မှုနည်းသော အရောင်ဖျော့သည့် lager ဘီယာ တစ်မျိုး (pilsner beer)၊ အပူချိန်အနိမ့်တွင် အောက်ခြေ၌ အချဉ်ဖောက်ခြင်းနည်းဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဘီယာ (lager beer)၊ ဘယ်ဂျီယံဘီယာ (oud bruin beer)၊ စပိန်ဘီယာ (Obergariges Einfachbiar)၊ Alcohol ပါဝင်မှု 5% ABV ထက်နည်းသော ဘီယာ (light beer)၊ Alcohol ပါဝင်မှု 2.8% ABV နည်းသော ဘီယာ (table beer)၊ အချဉ်ဖောက်ခြင်းနည်းဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသော မုယောအရက် (malt liquor)၊ အနက်ရောင်အင်္ဂလန်ဘီယာ (porter)၊ Alcohol ပါဝင်မှု 9% ABV ထက်ပိုများသော အနက် ရောင်ဘီယာပြင်း (stout) နှင့် ဘာလီဝိုင် (barleywine) တို့ ပါဝင်သည်။	Extra Strong beer (Alc 8% vol), Craft Beer (Burma Pla Ale –Alc 5.5 % vol)/ (German Weizen– Alc 4.5 % Vol)/ (London Porter– Alc 5.3 % vol)/ Nevada Pale Ale– Alc 6 % vol)/ (Rangoon Blonde– Alc 4.7 % Vol)/ (Red Dragon Larger– Alc 4.7 % Vol)/ (Irish Red Ale – Alc 4.7 % Vol)/ (English Bitte– Alc 4.7 % Vol)/ Black Coffee Stout– Alc 4.7 % Vol), Lager Beer (Strong– Alc 8.1 % vol)/ (Pilsner– Alc 5.0% ABV)/ (Light– Alc 4.2% Vol)/ (Black– Alc 5.5% Vol)/ (Extra Strong– Alc 8% vol)/ (Crystal Cold Filtered– Alc 4.5% Vol)/ (Premium Single Malt– Alc 5% Vol)/ (Smooth– Alc 5% Vol), Premium Beer (Alc 5.4 %), Stout Beer (Alc 8.1% vol/ Alc 8.8%), Stout Porter (Srtong & Smooth) (Alc 8%), Strong Beer (Alc 6.1% Vol/ 7.2% vol/ 7.7% vol.), Special Brew Beer (Alc 6.5%/ Alc 8.8 % Vol)

14.2.2	ပန်းသီးဝိုင် (cider) နှင့် သစ်တော်သီးဝိုင် (perry)	– ပန်းသီးများမှ ပြုလုပ်ထားသော ပန်းသီးဝိုင်နှင့် သစ်တော်သီးများမှ ပြုလုပ်ထားသော သစ်တော်သီးဝိုင်တို့သည် သစ်သီးဝိုင်များဖြစ်သည်။ ပြင်သစ်ရိုးရာအတိုင်း ထုတ်လုပ်ထားသော ပန်းသီးဝိုင် (cider bouche) များလည်း ပါဝင်ပါသည်။	–
14.2.3	စပျစ်သီးဝိုင်များ	– ကြိတ်ချေထားသော (သို့မဟုတ်) ကြိတ်ချေမထားသော လတ်ဆတ်သော စပျစ်သီးများ (သို့မဟုတ်) စပျစ်ဖျော်ရည်များ (grape must) အား အပြည့်အဝ (သို့မဟုတ်) တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းအချဉ်ဖောက်ခြင်းမှ ထုတ်လုပ်ထားသည့် အရက်ပါဝင်သော အဖျော်ယမကာများဖြစ်သည်။	–
14.2.3.1	ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) မပါသောစပျစ်ဝိုင် (Still grape wine)	– ၂၀ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်တွင် ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ် ၀.၄ ဂရမ်/၁၀၀ မီလီလီတာ (၄၀၀၀ မီလီဂရမ်/ကီလိုဂရမ်) အမြင့်ဆုံးပါဝင်သည့် စပျစ်ဝိုင် (ဝိုင်အဖြူ၊ ဝိုင်အနီ၊ အနီရောင်စပျစ်မှ ထုတ်လုပ်သော ဝိုင် rose) (သို့မဟုတ်) အနီ/ အဖြူရောင်စပျစ်မှ ထုတ်လုပ်သော ဝိုင် (Blush Wine)၊ မချိုသော ဝိုင် (dry) (သို့မဟုတ်) ချိုသော ဝိုင် (sweet)) တို့ ပါဝင်ပါသည်။	Rose Wine (Alc: 12.5% vol – Shiraz & Muscat)/ (Alc: 11% vol – Damson), Wine (Inele Nectar – Alc 13% Vol), Wine Cooler (Alc: 7% vol./ Alc: 6% vol./ Alc: 5% vol.), White Wine– (Sauvignon Blance 2015 – Alc: 12.5%)/ (Alc: 13% vol – Chardonnay)/ (Alc 13% vol – Late Harvest)/ (Alc 13% vol – Sauvignon Blanc)/ (Alc 12.5% vol – Muscat Selection)/ (Alc 14% vol – Sauvignon Blanc), Red Wine– (Cabernet Sauvignon – Alc: 13%

			vol) / (Pinot Noir– Alc: 13% vol) / (Syrah Alc – 13% vol) / (Tempranillo– Alc: 13% vol) / Shiraz & Dornfelder – Alc: 13% vol)/ (Shiraz – Alc: 13% vol), Grape Wine (Spirulina Extract)
14.2.3.2	ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ် ပျော်ဝင်နေ၍ အမြှုပ်ပါရှိသော (sparkling) နှင့် အမြှုပ်အနည်းငယ် ပါရှိသော (semi-sparkling) စပျစ်ဝိုင်များ	- ပုလင်းသွင်းအချဉ်ဖောက်ခြင်း (သို့မဟုတ်) အလုံပိတ်စည် (closed tank) ဖြင့်အချဉ်ဖောက်ခြင်းစသည့် အချဉ်ဖောက်ခြင်းဖြစ်စဉ်အတွင်း ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်)များ စပျစ်ဝိုင်အတွင်းဖြစ်လာခြင်းဖြစ်သည်။ ပြင်ပမှ ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်အား တစ်စိတ်တစ်ဒေသ (သို့မဟုတ်) အပြည့်အဝ ထည့်သွင်းထုတ်လုပ်ထားသော ကာဗွန်နိတ်တက်ဝိုင်များလည်း ပါဝင်သည်။ ဥပမာ-အီတလီစပါကလင်ဝိုင်ဖြူ (spumante) နှင့် စပါကလင်ဝိုင်နီချို (cold duck wine)	– Sparkling Wine (Rose – Alc: 12% vol)/ (Special Selection – Alc: 13% vol)
14.2.3.3	အားဖြည့်စပျစ်ဝိုင်၊ စပျစ်ဝိုင်အရက် နှင့် စပျစ်ဝိုင်အချို	- (၁) သကြားပါဝင်မှု ပမာဏများသော စပျစ်သီးဖျော်ရည် (must) အား အချဉ်ဖောက်ခြင်း၊ (သို့မဟုတ်) (၂) စပျစ်သီးဖျော်ရည်အပျစ်နှင့် ဝိုင်ကို ရောနှောခြင်း၊ (သို့မဟုတ်) (၃) အချဉ်ဖောက်ထားသော စပျစ်သီးဖျော်ရည် (must) နှင့် အရက်တို့ကိုရောခြင်းစသည့် တစ်နည်းနည်းဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသော စပျစ်ဝိုင်များဖြစ်သည်။ (ဥပမာ- အရက်ပါဝင်မှုများပြီးချိုသော စပျစ်ဝိုင် (grape dessert wine) ပါဝင်သည်။)	Dessert Wine (Alc: 14% vol), Fortified Wine (Red Tawny – Alc: 18% vol)/ (White Muscat – Alc: 20% vol)/ (Shiraz Taunggyi Wine – Alc: 13% vol)
14.2.4	စပျစ်ဝိုင်မဟုတ်သည့် အခြားသော ဝိုင်များ	စပျစ်သီးများ၊ ပန်းသီးများနှင့် သစ်တော်သီးများမှအပ အခြားသော သစ်သီးများမှ ထုတ်လုပ်ထားသော ဝိုင်နှင့် ကောက်နှံစေ့ (ဥပမာ-ဆန်) အပါအဝင် အခြားသော စိုက်ပျိုးရေးထွက်ကုန်များမှ ပြုလုပ်ထားသော ဝိုင်များကို ပါရှိ	Wine– Alc: 12% vol (Orange/ Passion/ Pineapple/ Quince/ Mulberry/ Strawberry), Natural

		သည်။ အဆိုပါဝိုင်များမှာ ကာဗွန်ဒိုင်အောက်ဆိုဒ်ဂက်(စ်) မပါသော (သို့မဟုတ်) စပါ ကလင်ဝိုင်တို့ဖြစ်နိုင်သည်။ ဥပမာ- ဆန်အရက် (ဆာကေး)၊ ကာဗွန်ဒိုင် အောက်ဆိုဒ် ဂက်(စ်) မပါသော သစ်သီးဝိုင်နှင့် စပါကလင်သစ်သီးဝိုင်များ ပါဝင် ပါသည်။	Fruit Damson Wine/ Natural Fruit Strawberry Wine/ထင်းရှူးဝိုင်/ / Aloe vera Wine (Spirulina Extract)
14.2.5	ပျားရည်အရက်	- ပျားရည် (သို့မဟုတ်) မုယောစပါးနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တို့ကို အချဉ်ဖောက်ခြင်းဖြင့် ပြုလုပ်ရရှိသော အရက်ဖြစ်သည်။ ပျားရည်ဝိုင်များလည်း ပါဝင်သည်။	-
14.2.6	အရက်ပါဝင်မှု ၁၅% ထက်ပိုသော ပေါင်းခံအရက် ပါဝင်သည့် အဖျော်ယမကာများ (Distilled spirituous beverages)	- ကောက်နှံစေ့များ (ဥပမာ- ပြောင်း၊ ဘာလီ၊ ရိုင်းစပါး နှင့် ဂျုံ) သစ်ဥသစ်ဖုများ (ဥပမာ-အာလူး)၊ သစ်သီးများ (ဥပမာ- စပျစ်သီးများ၊ ဘယ်ရီသီးများ)၊ (သို့မဟုတ်) ကြံတို့ကို ပေါင်းခံခြင်းဖြင့် ရရှိလာသော အရက်ပါဝင်မှု ၁၅% အထက်ပါရှိသည့် အဖျော်ယမကာများအားလုံး ပါဝင်သည်။ ဥပမာ- ခံတွင်းလိုက်ရန် အစာမစားမီသောက်သော အရက်ပါဝင်မှုနည်းသည့် အရက် (aperteifs)၊ ဝိုင်ကိုပေါင်းခံခြင်းဖြင့် ရရှိလာသော ဘရန်ဒီများ (Brendy)၊ အရက်တွင် သစ်သီး၊ ဆေးဖက်ဝင်အပင်များနှင့်ခရင်(မ်) ရောထားသော အဖျော်ရည် (Cordials) နှင့် အရက်ချိုပြင်း (Liqueurs)၊ စပျစ်သီးအခွံ၊ အစေ့နှင့် အညှာအားလုံးကိုရောကြိတ်၍ ထုတ်လုပ်ထားသော ပေါ်တူဂီ အရက် (bagaceira belha)၊ သစ်သီးဘရန်ဒီ (eau de vie)၊ ဂျင်အရက် (gin)၊ အီတလီဘရန်ဒီ (grappa)၊ စပျစ် (သို့မဟုတ်) ပန်းသီးအကြွင်းအကျန်မှ ထုတ်လုပ်ထားသော ဘရန်ဒီ (marc)၊ ကောက်နှံစေ့မှထုတ်သော ဂျာမန်အရက် (korn)၊ ရိုင်းစပါးမှထုတ်သော ဂျာမန်အရက် (Roggen)၊ ဂျုံမှ ထုတ်သောဂျာမန်အရက် (Weizen)၊ ရိုင်းစပါးနှင့် ဂျုံမှထုတ်သော ဂျာမန်အရက်	BE (Alc: 30% vol/ Alc: 32% vol/ Alc:36% vol), Gin (Alc 38% vol)/ Dry Gin (Alc: 40% vol), Whisky- (Double Smooth Blended- Alc 40% Vol) / (Double Smooth Whisky – Alc 40% Vol)/ (Whisky- Alcohol 37.2 %)/ (Premium Smooth Whisky – Alc 43% vol)/ (Blended Whisky, Premium – Alc 37.2 % Vol)/ (Blended Scotch Whisky – Alc 40 % Vol)/ (Blended Whisky, Black- AlC 43 % Vol)/ Blended Whisky, Smooth – AlC 40 % Vol)/ (Super Smooth Whisky –

		(Getreide)၊ (အမှတ်တံဆိပ်ဖော်ပြချက်တွင်မူ Kornbrantt or Kornbranttwein) ဟုဖော်ပြသည်)၊ စပျစ်အရက်ဖြင့်အား ဖြည့်ထားသော အချဉ်မဖောက်ထားသော စပျစ်ဖျော်ရည် (mistela)၊ (ပြင်သစ်တွင် mistelle ဟုခေါ်၍ တောင်အာဖရိကတွင် jeropico ဟုခေါ်သည်)၊ စမုန်စပါးအရသာ ဂရိအရက် (ouzo)၊ ရမ်အရက် (rum)၊ စပျစ်အကြွင်းအကျန်ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဂရိအရက် များ (tsikoudia and tsipouro)၊ အရက်ပါဝင်မှု များသော စပျစ်ဝိုင်ဘရန်ဒီ (wienbrand)၊ ကြံရည်ကို အချဉ်ဖောက်၊ ပေါင်းခံထုတ်လုပ်ထားသော ဘရာဇီးအရက် (cachaca)၊ သဘော်ာနံနတ်ပင်ဖြင့် ပြုလုပ်သော ပေါင်းခံ အရက် (tequila)၊ ဝီစကီ၊ ကောက်နှံစေ့ (သို့မဟုတ်) အာလူးမှ ချက်လုပ် သော ပေါင်းခံအရက် (Vodka) စသည့်တို့ပါဝင်ပါသည်။	Alc 40% Vol)/ (Whisky – Premium grain –Alc 40% vol)/ (Finest Whisky – Alc: 43% vol)/ (Special Reserve Whisky – Alc: 43% vol)/ (Special Blended Whisky – Alc: 40% vol)/ (Whisky Signature– Alc 40% vol)/ (Finest Whisky – Alc 40% vol)/ (Extra Smooth Special Finest Whisky – Alc 40% Vol), White Rum– (white rum – Caribbean)/ (6 years Old – Alc 43% Vol)/ (9 years Old – Alc 43% Vol)/ (15 years Old – Alc 43% Vol), Dragon Special White Liquor (Alc: 27% vol), Rum– (Pure Rum – Alc 43% Vol)/ (Coffee Flavour – Alc 43% Vol) / (Original Spiced Rum – Alc 43% Vol)/ (Rum aged 3 years – Alc 43% Vol) / (Rum aged 7 years – Alc 43% Vol)/ (Herbal Rum – Alc 43% Vol) / (Spiced Rum – Alc 43% Vol)/ (Limited – Alc 40% vol)/ (Special Rum – Alc

			40% vol)/ (Myanmar Rum – Alc: 40% vol), Brandy (40%)/ Fruity Brandy Lychee – Alc 42% Vol)/ Grappa Style Spirit–Muscat (Fruity Brandy) (Alc 42% Vol), Vodka– (Distilled from grain – Alc 43% vol) / Vodka–apple Flavour – Alc 43% vol)/ Original Vodka (Alc 30% vol), Lime Gin (Alc 40 % Vol), Japanese Buckwheat Liquor (Alc 18% vol/ Alc 22.5% vol/ Alc 25% vol/ Alc 36% vol)/ Buckwheat Liquor (Alc 25% vol), ဆိုဒါအရက်သန့် (Alc 30% vol), အရက်ဆီ (Alc 95% vol), နှစ်ချို့ အရက်သန့် (Alc 40% vol), နှစ်ချို့ အရက်သန့် (Alc 30% vol), ကောက်ညှင်းဆန်အရက် (Alc 30% vol),
14.2.7	ရနံ့မွှေးသော အရက် ပါဝင်သည့် အဖျော်ယမကာများ (ဥပမာ– ဘီယာ၊	– စံသတ်မှတ်ထားခြင်းမရှိသော အရက်ပါဝင်သည့် အဖျော်ယမကာထွက်ကုန်များအားလုံး ပါဝင်သည်။ ယင်းထွက်ကုန်အများစုတွင် အရက်ပါဝင်မှု ၁၅ % အောက်ပါရှိပြီး စံသတ်မှတ်ချက်ထားခြင်းမရှိသော ရနံ့မွှေးရိုးရာ ထွက်ကုန် အချို့တွင် အရက်ပါဝင်မှု ၂၄% အထိ ပါဝင်နိုင်ပါသည်။ ဥပမာ– ရနံ့မွှေး	Vodka Drink (Alc 5% vol) (Black Currant Flavour/ Cranberry Flavour/ Grapefruit Flavour/ Loganberry Flavour), (ခေါင်ရည်

	ဝိုင်နှင့် အခြားအရောပစ္စည်းများ ၁၅% အထက် ပါဝင်သည့် အရက်ပါဝင်မှု ၇% အောက် လျော့နည်းသည့် အဖျော်ယမကာများ (cooler–type beverages)၊ အရက်ပါဝင်မှုနည်းသည့် လန်းဆန်းစေသော အဖျော်ယမကာများ (low alcoholic refreshers))	သော ဝိုင် (aromtized wine)၊ ပန်းသီးဝိုင်နှင့် သစ်တော်သီးဝိုင်၊ ခံတွင်းလိုက်ရန် အစာမစားမီသောက်သော အရက်ပါဝင်မှုနည်းသည့် ဝိုင် (aperteifs wine)၊ ကော့တေးတစ်မျိုး (Americano)၊ သစ်သီး(သို့မဟုတ်) အုန်းနို့နှင့် နို့ပါဝင်သော ကော့တေး (batidas)၊ ခါးသောဆော်ဒါ (bitter soda)နှင့် ဈေးသက်သာသည့် အရည်အသွေးညံ့စပျစ်ဝိုင် (bitter vino)၊ ပျားရည်၊ ဝိုင်ဖြူနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် (spices) ရောထားသော အရက် (clarea)၊ ဘရာဇီးနှင့် တောင်အမေရိကတိုက်ရှိ *Solanum paniculatum* အပင်တစ်မျိုးမှ ထုတ်လုပ်ထားသော အရက် (jurubeba alcoholic drinks)၊ သကြား၊ လိမ္မော်၊ ဝိုင်နှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ရောထားသော အရက်အပူ (negus)၊ sod, saft and sodet၊ ရနံ့မွှေးအားဖြည့်ဝိုင် (vermouth)၊ သကြား၊ လိမ္မော်၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် ရောထားသောစပိန်ဝိုင် (zurra)၊ အရက် ပါဝင်မှု ၁% အောက်ရှိသော ဂျပန်ဆန်အရက်ချို (amazake)၊ အရက်ပါဝင်မှု ၁၀% အောက်ရှိသော ဂျပန်ဆန်အရက်ချို (mirin)၊ ဘီယာအစားသောက် နိုင်သော မုယောအရက်နှင့် အရက်ပါဝင်သည့် အဖျော်ယမကာများ (malternatives) နှင့် ပြင်ဆင်ထားသော ကော့တေးများ (အသင့်သောက် ထွက်ကုန် (သို့မဟုတ်) အရောအနေဖြင့် ဈေးကွက်တင်ရောင်းချသော အရက်၊ ဝိုင်၊ အနံ့အရသာများ၊ သစ်သီးများနှင့် အပင်မှ ထုတ်ယူထားသော အနှစ်၊ ဝိုင်၊ အရက်အရောများ)၊ အခြားအရောပစ္စည်းများ ၁၅% အထက် ပါဝင်သည့် အရက်ပါဝင်မှု ၇% အောက်လျော့နည်းသည့် အဖျော်ယမကာ များတွင် ဘီယာ၊ မုယောအဖျော်ယမကာများ၊ ဝိုင် (သို့မဟုတ်) အရက်များ၊ သစ်သီးဖျော်ရည်နှင့် ကာဗွန်နိတ်တက်ဖြစ်ပါက ဆော်ဒါရေတို့ ပေါင်းစပ်ပါရှိပါသည်။	အနီ –Alc 4 % vol)/ (ခေါင်ရည်အဖြူ – Alc 4 % vol), (ထန်းချက်အရက် – Alc 24% vol) /(လိမ္မော်ဖြူရနံ့အရက် – Alc 32% vol / (သံပုရာရနံ့အရက် – Alc 32% vol)/ (နာနတ်ရနံ့အရက် – Alc 30% vol)/ (ကောက်ညှင်းစပါးရနံ့ အရက် – Alc 30% vol) / (ကောက်ညှင်းရနံ့အရက် – Alc 30% vol) / (ပျားသံပရာရနံ့ – Alc 30% vol) / (မန်းကျည်းရနံ့ အရက် – Alc 30% vol)/ (ဂျင်းလေး အရက် – Alc 30% vol)/ (ရှောက်ပေါင်းအရက် – Alc 20% Vol)/ (ရှောက်ပေါင်းအရက် – Alc 22% vol)/ (ရှန်ပိန်အရက် – Alc 20% Vol)/ (ဆန်ရနံ့ အရက် – Alc 30% vol),

15.0	အရသာရှိသော အသင့်စားမုန့်များ	– အရသာကောင်းသော အဆာပြေစားသော မုန့်များအားလုံး ပါဝင်ကြသည်။	– Cracker (BBQ/ BBQ Seafood/ Butter/ Cheese/ Choco Filled/ Coconut/ Crispy Chicken/ Crispy Coffee/ Cuttle Fish/ Filleti Fish Cracker/ Mixfruit Cracker/ Roasted Prawn Salad Crackers/ Onion Bar B–Q Ribs Cracker
15.1	အာလူး၊ ကောက်ပဲသီးနှံ၊ မုန့်ညက် (သို့မဟုတ်) ကဆီဓာတ်အခြေခံ ပြုလုပ်ထားသည့် အဆာပြေ စားသောမုန့်များ (အမြစ်များနှင့်သစ်ဥ သစ်ဖုများ၊ ပဲစေ့အမျိုးမျိုးနှင့် ပဲပင်များမှရရှိသော)	– အရသာပေါင်းထည့်ထားသော (သို့မဟုတ်) အရသာထပ်ပေါင်းထည့်ထားခြင်းမရှိသော အရသာကောင်းသည့် အဆာပြေစားသော မုန့်များ အားလုံးပါဝင်သည်။ သို့သော်အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (7.1.2) ရှိ မချိုသော ခရက်ကာများမပါဝင်ပါ။ ဥပမာအားဖြင့် အာလူးကြော်၊ ပြောင်းဖူးပေါက်ပေါက်၊ ကြွပ်ရွနေသော မုန့်ကြိုးလိမ် (pretzels)၊ ဆန်ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသောခရက်ကာ (senbei)၊ အရသာထည့်ထားသော ခရက်ကာ (ဒိန်ခဲအရသာ ခရက်ကာ)၊ မုန့်ညက်၊ ပြောင်းဖူး၊ အာလူး၊ ဆား၊ သစ်သီးခြောက်၊ မြေပဲ၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ၊ အရောင်များ၊ အရသာများနှင့် ဓာတ်တိုး ဆန့်ကျင်ပစ္စည်းများဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ကြွပ်ရွသည့်မုန့် (စာကလေးခွေ/ bhujia)၊ ဆန်မှုန့် (သို့မဟုတ်) ပဲမှုန့်ကို ရေစိမ်၍ ဆားနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေး အကြိုင် ရောပြီး ပြုလုပ်ထားသော အိန္ဒိယအစားအစာတစ်မျိုး (Papads) ပါဝင် သည်။	– Cheese Ball/ Cheese Stick, Chocolate Flavour Snack/ Lychee Flavour Snack/ Onion Flavour Snack/ Tomato Flavored Snack/ Chicken Ring Snack/ Garlic Snack/ Milk Corn Snack/ Peanut Chocolate Ring Snack/ Vegetable Snack/ Banana Crisps Snack, Corn Puff Snack (Bar B–Q Flavour/ Cheese Ball Flavour/ Chocolate Flavour/ Paprika Flavour), Corn Roll (Chocolate Filled Roll/ Egg Pudding Roll/ Strawberry Filled Roll), Corn Snack (Garlic & Onion Flavour/ Smoking BBQ

			Flavour/ Spicy Tomato Flavour/ Sweet Cheese Flavour/ Original Flavor), Carb Snack in Sweet and Sour Sauce Flavor/ Flakes Shrimp Flavor/ Potato Flakes (Bar B–Q Flavour)/ Seafood Spicy Flakes ပင်လယ်စာအရသာ (အစပ်)/ Yummy Flakes ပုစွန်အရသာ, Crispy Crepes (Choco Banan Flavour/ Milk Tea Flavour/ Baked Potato Flavor), Onion Chips (ကြက်သွန်အရသာ) / mixed vegetables chips (ဟင်းသီးဟင်းရွက်ရသာစုံကြော်)/ Pumpkin Chips (ရွှေဖရုံသီးကြော်)၊ Onion Rings/ Prawn Ring/ Strawberry Flavour Rings, Chickpea Sticks/ Green Peas Snack/ Crispy Tofu/ Chickpea Cracker (Chilli Flavor/ curry Flavor), Pillow Cracker/ Pillows Choco–filled Crackers/ Pillows Coconut

			Milk–Filled Crackers/ Pillow Milk Filled Cracker/ Pillows Sticks (မိုခါအရသာ), Popcorn Chocolate Flavour/ Sweet Corn Puff, Potato Chips (Chilli Hot/ Onion & Garlic Flavor/ Plain Salted/ Texan Barbecue Flavor/ Tomato Ketchup Flavor/Veggi Curry Flavor/ Chilli Hot/ Chilli Flavour/ Plain Salted Flavour/ Onion & Garlic Flavour/ Sweet & Spicy/ Texan Bar B–Q/ Plain Salt/ Veggie Curry/ Rippled Potato Chip Chilli Hot), Fired Potato (Tomato Ketchup Flavor/ Chilli Flavor/ Plain Salad/ Barbecue Flavor), Pizza Flavored Squares), – စာကလေးချောင်း (အချို/ အစပ်/ အမွှေကြော်)၊ ပဲခွေကြော်၊ မုန့်ပဲလှော်၊ ပါပလာကြော်၊ ကြက်သွန်ဖြူဘယာလုံးကြော်၊ Taro stick

			(ပိန်းဥကြော်), Mushroom chips, ဘဲဥငန်အာလူးကြော်၊ ဘဲဥငန်အာလူးချောင်းကြော်၊ ဘဲဥငန်အာလူးဇကာကွက်ကြော် (အစပ်)၊ ကိုရီးယားကင်မ်ချီ အရသာအာလူးကြော်၊ အာလူးချောင်း (ခရမ်းချဉ်သီးအရသာ/ အချိုကြော်/ အစပ်ကြော်)၊ ရေသူမသဏ္ဍာန်ဆန်မှုန့်ကြော်၊ အသဲလေးသဏ္ဍာန်ဆန်မှုန့်ကြော်၊ ကြက်ခြေထောက်သဏ္ဍာန်ဆန်မှုန့်ကြော်၊ မုန့်ကြိုးလိမ်၊ ဝဥခြောက်မုန့်၊ မုန့်ဩဇာ၊ Corn Sweet Puffs (ရွှေပြောင်းမွှေး/ ထိုင်ဝမ်ပြောင်း), Crispy Seaweed (Chicken Flavour/ Kimchi Flavour/ Seafood Flavour/ Tom Yum Flavour), Crispy Honey Sachima (Myanmar Traditional Honey Mayway), Chicken Curry Flavour Snack, – နှမ်းယို Peanut & Sesame Brittle Snacks, နှမ်းဖြူယို Sesame

			Brittle Snacks, နှမ်းနက်ယို Black Sesame Brittle Snacks, နှမ်းဖြူယို Sesame Brittle Snacks၊ – Snack Noodle (Tom Yum Flavour/ Bar B–Q Flavour/ Caramel Flavour/ Chocolate Flavour/ Coffee Flavour/ Corn Flavour/ Garlic Chicken Flavour/ Mushroom Chicken Flavour/ Orange Flavour/ Pineapple Flavour/ Strawberry Flavour/ Tom Yum Shrimp Flavour/ Chicken Flavour/ Onion Flavour) – ရှမ်းတို့ဟူးခြောက်ကြော် (အချို/ အစပ်) (မကြော်ရသေးသော တို့ဟူး ခြောက်ဖြစ်ပါက 6.8.5 ဖြစ်ပြီး ကြော်ထားပါက 15.1) – Crispy Tofu၊ လဲချားပဲပုတ်ကြော်၊ ရှမ်းပဲပုတ်ကြော် (ဘာလချောင် ကဲ့သို့စားပါက 16 ဖြစ်၍ Snack အဖြစ်စားပါက 15.1)

			– ပဲပုတ်စေ့ဝင် (ပဲငါးပိဖြစ်ပါက 12.9.1၊ Snack အနေဖြင့်စားသော product များဖြစ်ပါက 15.1၊ Ready to eat/ Fried ဖြစ်ပါက 16)
15.2	ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ထားသော အခွံမာသီးများ (အပေါ်လွှာဖုံးအုပ်ထားသော အခွံမာသီးနှင့် အခွံမာသီး အရောများ (ဥပမာ– သစ်သီးခြောက် ရောထားသော) အပါအဝင်) အသီးခြောက်များ	– အခွံမာသီးတစ်ခုလုံးကို အခွံခွာတ်၍သော်လည်းကောင်း၊ အခွံဖြင့်သော်လည်းကောင်း၊ ဆားထည့်၍သော်လည်းကောင်း၊ ဆားမထည့်၍သော်လည်းကောင်း၊ လှော်ထားခြင်း (roasting)၊ အခြောက်ခံပြီးလှော်ထားခြင်း (dry–roasting)၊ အရသာစပ်ထားသော အရည်ထဲတွင် စိမ်ထားခြင်း (marinating) (သို့မဟုတ်) ပြုတ်ခြင်း (boiling) ပြုလုပ်ထားသည့် ထွက်ကုန်များအားလုံး ပါဝင်သည်။ ဒိန်ချဉ်၊ ကောက်ပဲသီးနှံနှင့် ပျားရည်အသီးသီးဖုံးအုပ်ထားသော အခွံမာသီး များနှင့် သစ်သီး၊ အခွံမာသီးနှင့် ကောက်ပဲသီးနှံအခြောက်များ ရောထားသော အဆာပြေစားသော မုန့်များ (trail mixes) တို့ ပါဝင်ပါသည်။ ချောကလက်ဖုံးအုပ်ထားသော အခွံမာသီးများကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (5.1.4) နှင့် ချောကလက်အတုနှင့်ဖုံးအုပ်ထားသောအခွံမာသီးကို အစားအသောက် အုပ်စုအမှတ် (5.1.5) အောက်တွင်တွေ့ရှိရ်သည်။	ကြယ်ပဲအစေ့လှော် (Roasted Star Sacha Inchi Seeds), နေကြာစေ့လှော် (နို့အရသာ/ သစ်ကြားသီးအရသာ/ ဇီးသီးအရသာ/ ဆားလှော်အရသာ/ ဂျင်းကြက်သွန်အရသာ)၊ မြေပဲဆားလှော်၊ Macadamia nuts, သဘာဝရွှေဖရုံစေ့လှော်၊ နှမ်းလှော်၊ ပဲလှော်၊ မြေပဲတောင့်လှော်၊ မြေပဲလှော်၊ Roasted Cashew Nut, Salted Cashew Nuts with Skin/ အခွံခွာတ်နှမ်း၊ Peanut Brittle Snacks, Butter Nut Crunch, Cashew Brittle, မြေပဲယို
15.3	ငါးထွက်ကုန်များကို အခြေခံ၍ ပြုလုပ်ထားသော အဆာပြေစားသော မုန့်များ	– ငါးအခြေခံ၍ ပြုလုပ်ထားသော အဆာပြေစားသော မုန့်များသည် ငါး၊ ငါးထွက်ကုန် (သို့မဟုတ်) ငါးအရသာဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ထွက်ကုန်များအား အရသာကောင်းသည့်ခရက်ကာများဖြစ်သည်။ အဆာပြေမုန့်အဖြစ် စားသော ငါးခြောက်ကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (09.2.5) နှင့် အဆာပြေစားသော အသားခြောက်မုန့်များ (ဥပမာ– beef jerky, pemmican) ကို အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (08.3.1.2)တွင် ဖော်ပြထား ပြီးဖြစ်ပါသည်။	Cuttle Fish Snack, Fish Cracker/ ငါးမုန့်၊ ငါးဖယ်မုန့် (Sea Fish Cracker)၊ ငါးမုန့်ကြော် (နှမ်းကပ်)၊ ငါးနီတူဘာလချောင်းကြော်၊ အာပြဲခြောက်အမွှေကြော်(အစပ်)၊ အာပြဲဘာလချောင်းကြော်၊ အာပြဲခြောက်

			ဘာလချောင်ကြော်၊ ပုစွန်ပွဘာလချောင်ကြော်၊ ပုစွန်ခြောက်ဘာလချောင်ကြော်(အချို/အစပ်)၊ Prawn Cracker (Spicy Flavour)/ Prawn Crackers (Spicy Seaweed Flavor)/ Prawn Stick Spicy/ Prawn Sticks), Spicy Crab Flavor/ Squid Flavoured Snak (ပြည်ကြီးငါးချိုစပ် အရသာ)
16.0	ပြင်ဆင်ထားသော အစားအသောက်များ (Prepared foods)	- ပြင်ဆင်ထားသော အစားအသောက်များသည် အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (1 မှ 15) ထဲတွင် ပါဝင်ခြင်းမရှိဘဲ အစားအသောက်တစ်ခုချင်းစီအလိုက် ပါဝင်ပစ္စည်းနှင့် ထုတ်လုပ်မှုနည်းစဉ်ပေါ်တွင်အခြခံ၍ ထည့်သွင်းစဉ်းစားသင့်ပါသည်။ ပြင်ဆင်ထားသော အစားအသောက်များသည် ပါဝင်ပစ္စည်းအစိတ်အပိုင်းများစွာ (ဥပမာ- အသား၊ အချဉ်ရည်၊ ကောက်နှံစေ့၊ ဒိန်ခဲ၊ ဟင်းသီး ဟင်းရွက်) ရောနှော၍ထားခြင်းဖြစ်ပြီး ယင်းပါဝင်ပစ္စည်း အစိတ်အပိုင်းများသည် အခြားသော အစားအသောက်အုပ်စုတွင် ပါဝင်ပါသည်။ ပြင်ထားသော အစားအသောက်များသည် စားသုံးသူများမှ အနည်းဆုံး ပြင်ဆင်ပြီးစားသုံးရန် လိုအပ်ပါသည်။ (ဥပမာ- အပူပေးခြင်း၊ အရည်ပျော်ခြင်း၊ ရေဓာတ်ပြန်ဖြည့်ခြင်း)	- Instant Noodles (Chicken Curry Flavour/ Prawn Curry Flavour/ Chicken Flavour/ Tom Yum Shrimp Flavour/ Tom Yum Chicken/ Tom Yum Creamy Flavour/ Hot & Sour Flavour/ Kimchi Flavour/ Mala Chicken Flavour/ Thai Style-Tom Yum Kung/ Thai Style-Tom Yum Kung Creamy/ MiGoreng Chicken Flavour/ MiGoreng-Original/ MiGoreng-Tom Yum Flavour/ MiGoreng-Vegetable

			Flavour/ MiGoreng–Chicken/ MiGoreng–Vegetarian/ Coconut Flavour/ Duck Flavour/ Mala Chicken Flavour/ Salad/ Spicy Beef Flavour/ Spicy Seafood Flavour), Quick Noodle Soup, Instant Noodles Soup (Chicken Flavour/ Curry Flavour/ Mala Chicken Flavour/ Spicy Beef Flavour/ Vegetable Flavour/ Tom Yum Creamy Flavour/ Tom Yum Creamy Shrimp Flavour/ Coconut Milk Chicken/ Prawn Flavour/ Shrimp Flavour/ Tom Yum Chicken/ Tom Yum Shrimp/ Vegetable Noodle/ Tom Yum Flavour/ Chicken Flavour MiGoreng Flat Noodle), Coconut Noodle Soup/ Kimchi Flavour Noodle soup/ Hot & Sour Flavour

			Soup/ Spicy Chicken Flavour Soup/ Sour & Spicy Soup/ Hot & Spicy Soup/ Cabbage Pea Noodle Soup/ Cabbage Noodle Soup, Instant Rice Vermicelli Soup (Chicken Flavour/ Tom Yum Seafood Flavour/ Vegetable Flavour), - နို့ဆန်ပြုတ်၊ ငါးဆန်ပြုတ်၊ ကြက်သားဆန်ပြုတ်၊ သက်သတ်လွတ်ဆန်ပြုတ်, Milk Peanut Soup/ Mung Bean Soup/ Protein Soup/ Vegetable Protein Soup/ Alpha Protein Soup, Sweet Potato Lentil Rice Soup/ Cabbage Lentil Rice Soup/ Tomato Lentil Rice Soup/ Vegatable Lentil Rice Soup, - လက်ဖက်နှင့်အကြော်စုံ (ချဉ်စပ်/ အချို/ ရှူးရှဲ/ ဖန်ချိုခါး)၊ ပွဲထိုင်လက်

			ဖက်နှပ်နှင့်နှစ်ပြန်ကြော်၊ မိုးကုတ်လက်ဖက်နှင့်အကြော်စုံ (လက်ဖက်ညွန့်/ ချဉ်စပ်/ ရှူးရှဲ)၊ နတ်သုဒ္ဓါလက်ဖက်နှင့်အကြော်စုံ (အချိုနှပ်/ ချဉ်စပ်)၊ ဇယန်းလက်ဖက်နှပ်နှင့်အကြော်စုံ (ချိုစိမ့်/ ရှူးရှဲ/ ချဉ်စပ် / ကြက်ခြေနီသုပ်)၊ ကြက်ခြေနီသုပ်နှင့်အကြော်စုံ (ကြက်ခြေနီသုပ်)၊ ရှူးရှဲလက်ဖက်နှင့်နှစ်ပြန်ကြော်၊ ဂျင်းနှပ်နှင့်အကြော်စုံ၊ ဂျင်းနှင့် အကြော်စုံ (ဂျင်းသုပ်)၊ ဂျင်းချဉ်စပ် (နတ်သုဒ္ဓါ) နှင့် အကြော်စုံ၊ နတ်သုဒ္ဓါ ဂျင်းနှပ်နှင့်အကြော်စုံ၊ – အသင့်စားရှမ်းခေါက်ဆွဲထုပ်၊ အသင့်စားဆီချက်ခေါက်ဆွဲထုပ်၊ အသင့်စားမြီးရှည်ထုပ်၊ အသင့်စားမာလာဟင်းထုပ်၊ အသင့်စားမြေအိုးမြီးရှည်ထုပ်၊ မုန့်ဖက်ခြောက်နှင့် မုန့်ဟင်းခါးရည်ခြောက်အတွဲ၊

			- ကြက်သားအာလူးကတ်သလိတ်*၊ Spring Roll Chicken (ကြက်သားကော်ပြန့်လိပ်)*, Spring Roll Duck (ဘဲသားကော်ပြန့်လိပ်)*, Samosa Chicken(ကြက်သားစမူဆာ)*, Japanese Cutlet Pork (ဝက်သားကတ်သလိတ်)*, Japanese Gyoza Pork (ဂျပန်စတိုင်ဝက်သားဖက်ထုပ်ပေါင်း)*, Japanese Gyoza Pork (ဝက်သားဖက်ထုပ်ပေါင်း)*, Chicken Roll (ကြက်သားကော်ပြန့်)*၊ ပုစွန်ကော်ပြန့်လိပ်*၊ ပုစွန်ဖက်ထုပ်*၊ ဂျပန်စတိုင်ပုစွန်ဖက်ထုပ်ပေါင်း*၊ Fish Roll Stuffed with Pork Meat (ဝက်သားအစာသွတ်)*၊ ငါးဖက်ထုပ်၊ ငုံးဥဖက်ထုပ်၊ ငါးဖယ်ကြက်သားလိပ်၊ ပုစွန်ကြက်သားလိပ်၊ Samosa Vegetable (သက်သတ်လွတ်

			စမူဆာ)*၊ သက်သတ်လွတ်အာလူး ကတ်သလိတ် – (အသင့်ကြော်စား ရန်ဖြစ်ပါက) – Crispy Tofu၊ လဲချားပဲပုတ်ကြော်၊ ရှမ်းပဲပုတ်ကြော် (ဘာလချောင်ကဲ့သို့စားပါက 16 ဖြစ်၍ Snack အဖြစ်စားပါက 15.1) – ပဲပုတ်စေ့ငံ (ပဲငါးပိ ဖြစ်ပါက 12.9.1၊ Snack အနေဖြင့်စားသော product များဖြစ်ပါက 15.1၊ Ready to eat/ Fried ဖြစ်ပါက 16) – အသားတုကြော်၊ ဘာလာချောင်ကြော် (အချို/ အစပ်)၊ ပဲပုတ်ကြော်၊ မရမ်းသီးကြော်၊ မန်ကျည်းသီးကြော်၊ မန်ကျီးသီးထောင်းကြော်၊ (ငါးပိကြော်ကဲ့သို့ အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများထပ်ထည့်၍ ချက်ပြုတ်ထားပါက) ငံပြာရည်ဆီသတ်၊

			ပုစွန်ခြောက်ငံပြာရည်ကြော်၊ ပုစွန်ခြောက်မရမ်းသီးထောင်းကြော်၊ ပုစွန်ခြောက်မကျည်းသီးထောင်းကြော်၊ ပုစွန်ခြောက်ငါးပိကြော် (အချို /ခြောက်စပ် /အစပ်စို)၊ မန်ကျည်းသီးငါးပိချက်၊ ရွှေပုစွန်ခြောက်ငါးပိချက်၊(အစပ်) ငံပြာရည်ချက်၊ ငွေးသီးငါးပိကြော်၊ ချဉ်ပေါင်ဖူးငါးပိကြော်၊ ရှောက်သီးငါးပိကြော်၊ သစ်တိုသီးငါးပိကြော်၊ ကြက်ပေါင်သီးငါးပိကြော်၊ မရမ်းသီးငါးပိကြော်၊ ပဲပုပ်စေ့ငါးပိကြော်၊ ငံပြာရည်ကြော်၊(အစပ် /အချို) ပုစွန်ခြောက်ငံပြာရည်ကြော်၊ မန်ကျည်းနှစ်ငံပြာရည်ကြော်၊ ပုစွန်ငံပြာရည်ကြော်၊ ကင်းမွန်ပုစွန်ခြောက်ငရုတ်သီးကြော်၊ မန်ကျည်းချဉ်ပုစွန်ခြောက်

			ငရုတ်သီးကြော်၊ သရက်သီးပုစွန်ခြောက်ငရုတ်သီးကြော်၊ အာပြဲခြောက်ငရုတ်သီးကြော်၊ မရမ်းသီးပုစွန်ခြောက် ငရုတ်သီးကြော်
17.0	အစားအသောက် ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်း များ	– အစားအသောက်ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများဆိုသည်မှာ အစားအသောက်များပြုပြင်ထုတ်လုပ်ရာတွင် နည်းပညာပိုင်းဆိုင်ရာ လုပ်ဆောင်ချက်တစ်ခုခု (တာရှည်ခံအောင်၊ အရောင်အနံ့အရသာ၊ အသွင်အပြင်၊ အပျော့အမာ) တို့အတွက် ရည်ရွယ်ချက်ရှိရှိထည့်သွင်းထားပြီး အာဟာရတန်ဖိုးရှိသည် ဖြစ်စေ၊ မရှိသည်ဖြစ်စေ ယင်းတို့ကိုစားသုံးခြင်းနှင့် အစားအသောက်၏ အဓိကပါဝင်ပစ္စည်းအဖြစ် သုံးစွဲခြင်းမရှိသည့် အရာဝတ္ထုများဖြစ်သည်။	–
17.1		– General Standard For Food Additive (GSFA) Online List စာရင်းတွင် ပါဝင်ပါ သည်။	– ဟင်းချိုမှုန့်၊ Monosodium Glutamate, Agar Agar Powder
17.2		– အစားအသောက်အုပ်စုအမှတ် (17.1)မှလွဲ၍ အခြားသော အစားအသောက် ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများပါဝင်သည်။	
18.0	ကျန်းမာရေး ဖြည့်စွက်စာများ	– ကျန်းမာရေးဖြည့်စွက်စာဆိုသည်မှာ ASEAN တိုင်းရင်းဆေးနှင့် ကျန်းမာရေး ဖြည့်စွက်စာ (Traditional Medical Health Supplement) အရ လူကိုယ်ခန္ဓာ၏ ကျန်းမာရေးလုပ်ငန်းဆောင်တာများကို တိုးတက်အောင်ဆောင်ရွက်	

		ရန်၊ တိုးမြှင့်ရန်၊ ထိန်းသိမ်းရန်အတွက် အစားအသောက်တွင် ဖြည့်စွက်အသုံးပြုသည့်ထွက်ကုန်များဖြစ်သည်။ ကျန်းမာရေးဖြည့်စွက်စာတွင် အောက်ဖော်ပြပါအချက်များမှ တစ်ခု (သို့မဟုတ်) တစ်ခုထက်ပို၍ (သို့မဟုတ်) ပေါင်းစပ်ပါဝင်သည်။ (က) ဗီတာမင်၊ သတ္တုဓာတ်၊ အမိုင်နိုအက်ဆစ်၊ ဖက်တီးအက်ဆစ် (Fatty acid)၊ အင်ဇိုင်းများ၊ ပရိုဘိုင်အိုတစ်များ (Probiotics) နှင့် အခြားကျန်းမာရေး (ဇီဝကမ္မဖြစ်စဉ်) အထောက်အကူပြုအပင်နှင့် အချို့အစားအသောက်များတွင် ပမာဏအနည်းငယ်ပါရှိသည့် ဓာတုပစ္စည်းများ (Bioacative) (ခ) ဇီဝတွင်းဖြစ်ပျက်ပစ္စည်း(metabolite) အနေဖြင့်ရှိနေသည့် တိရစ္ဆာန်၊ တွင်းထွက်ပစ္စည်း၊ ရုက္ခဗေဒဆိုင်ရာ အရာဝတ္ထုများ (Botanical materials) အပါအဝင် သဘာဝအရင်းအမြစ်မှ ထုတ်လုပ်ထားသော ထုတ်နုတ်ပစ္စည်း (Extracts)၊ သီးခြားခွဲထုတ်ထားသည့် အရာများ (Isolate) နှင့် အဆီအနှစ်များ (Concentrates) (ဂ) (က) နှင့် (ခ) တွင် ဖော်ပြထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ပေါင်းစပ်ဖွဲ့စည်းထားသော အရင်းအမြစ်များ	