ข้อถือสิทธิ

1. สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ประกอบด้วย

เนื้อไก่ส่วนอก 77.51-79.51% โดยน้ำหนัก, แป้งมันสำปะหลัง 1.58-3.58% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 1.45-1.47% โดยน้ำหนัก, ผงฟู 0.50-0.53% โดยน้ำหนัก และน้ำปรุงรสรสไก่ตุ๋น 15.94-17.94% โดยน้ำหนัก

2. สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ตามข้อถือสิทธิ 1 ที่เหมาะสมที่สุด ประกอบด้วย

เนื้อไก่ส่วนอก 78.51% โดยน้ำหนัก, แป้งมันสำปะหลัง 2.58% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 1.46% โดยน้ำหนัก, ผงฟู 0.51% โดยน้ำหนัก และน้ำปรุงรสรสไก่ตุ๋น 16.94% โดยน้ำหนัก

3. สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ตามข้อถือสิทธิ 1 หรือ 2 ที่ซึ่ง น้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ประกอบด้วย

ซี่โครงไก่ 9.77-11.77% โดยน้ำหนัก, อบเชย 0.53-0.55% โดยน้ำหนัก, โป๊ยกั๊ก 0.12-0.14% โดยน้ำหนัก, น้ำ 77.15-79.15% โดยน้ำหนัก, ใบเตย 0.42-0.44% โดยน้ำหนัก, รากผักชีบุบ 1.04-1.06% โดยน้ำหนัก, พริกไทยเม็ดบุบ 0.2-0.4% โดยน้ำหนัก, กระเทียมบุบ 0.7-0.9% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 0.3-0.5% โดยน้ำหนัก, ซีอิ้วขาว 2.95-5.97% โดยน้ำหนัก, ซีอิ้วดำ 1.42- 3.44% โดยน้ำหนัก,น้ำตาลกรวด 2.68-2.70% โดยน้ำหนัก และข่าหั่นแว่น 0.34-0.36% โดยน้ำหนัก

4. สูตรลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ตามข้อถือสิทธิ 1-3 ที่ซึ่ง น้ำปรุงรสไก่ตุ๋น ที่เหมาะสม ประกอบด้วย

ซี่โครงไก่ 10.77% โดยน้ำหนัก, อบเชย 0.54% โดยน้ำหนัก, โป๊ยกั๊ก 0.13% โดยน้ำหนัก, น้ำ 78.15% โดยน้ำหนัก, ใบเตย 0.43% โดยน้ำหนัก, รากผักชีบุบ 1.05% โดยน้ำหนัก, พริกไทยเม็ดบุบ 0.3% โดยน้ำหนัก, กระเทียมบุบ 0.8% โดยน้ำหนัก, เกลือป่น 0.4% โดยน้ำหนัก, ซีอิ้วขาว 2.96% โดยน้ำหนัก, ซีอิ้วดำ 1.43% โดยน้ำหนัก, น้ำตาลกรวด 2.69% โดยน้ำหนัก และข่าหั่นแว่น 0.35% โดยน้ำหนัก