



ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900
โทรศัพท์ : (662) 942-8629 # 1800, 1811

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 352 (พ.ศ. 2556) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
(ชนิดเหลวผ่านวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที)

| ลำดับที่ | รายการวิเคราะห์/ทดสอบ | ราคา/ตัวอย่าง (บาท) |
|---|---------------------------------------|---------------------|
| 1 | Net volume | 100 |
| 2 | Total milk solid content ¹ | 4,200 |
| | - Fat | |
| | - Protein | |
| | - Lactose | |
| | - Ash | |
| 3 | Lead (Pb) | 700 |
| 4 | Aerobic Plate Count | 400 |
| 5 | <i>Salmonella</i> spp. | 500 |
| 6 | <i>Staphylococcus aureus</i> | 500 |
| ราคารวมสุทธิ (หกพันสี่ร้อยบาทถ้วน) | | 6,400 |

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 16 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 กรัม x 12 ถูง เป็นต้น)
(ควรเป็นภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายจริง) ศูนย์ฯ รายงานลักษณะและขนาดบรรจุ ตามจริงที่ลูกค้าส่งวิเคราะห์

การรายงานผล : ขอเพิ่มรายงานภาษาอังกฤษ ฉบับละ 200 บาท

การชำระเงิน : เงินสด / โอนเงิน ชำระโดยการโอนผ่านทางธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี
“มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” บัญชีเลขที่ 374 - 1 - 00001 - 7 พร้อมส่งใบ pay in มาที่ อีเมล ifrfqa@yahoo.com หรือ ชำระเป็นเช็คสั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำเช็คมาชำระด้วยตนเอง (ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบ ในวันส่งตัวอย่าง)

- รายละเอียดเพิ่มเติม
- Total milk solid content calculated by Fat + Protein + Lactose + Ash
 - กรณีมีสีสังเคราะห์ (ต้องตรวจ) สีแรก 1,500 บาท (ใส่มากกว่า 1 สี คิดสีต่อไป เพิ่มสีละ 1,000 บาท)
ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์สีได้ดังนี้ Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF เท่านั้น
(กรุณาแจ้งสีสังเคราะห์ที่ใส่ในผลิตภัณฑ์ในใบคำขอรับบริการ)
 - หากมีการผสมวัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ต้องวิเคราะห์เพิ่มแล้วแต่กรณี
เช่น Sucralose, Aspartame, Acesulfame K ฯลฯ



ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ : (662) 942-8629 # 1800, 1811

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 352 (พ.ศ. 2556) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม (ชนิดเหลวผ่านวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที) (ผลิตภัณฑ์ที่เป็น Lactose Free)

| ลำดับที่ | รายการวิเคราะห์/ทดสอบ | ราคา/ตัวอย่าง (บาท) |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| 1 | Net volume | 100 |
| 2 | Total milk solid content ¹ | 5,200 |
| | - Fat | |
| | - Protein | |
| | - Lactose | |
| | - Glucose | |
| | - Galactose | |
| | - Ash | |
| 3 | Lead (Pb) | 700 |
| 4 | Aerobic Plate Count | 400 |
| 5 | <i>Salmonella</i> spp. | 500 |
| 6 | <i>Staphylococcus aureus</i> | 500 |
| ราคารวมสุทธิ (เจ็ดพันสี่ร้อยบาทถ้วน) | | 7,400 |

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 16 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 กรัม x 12 ถูง เป็นต้น) (ควรเป็นภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายจริง) ศูนย์ฯ รายงานภาชนะและขนาดบรรจุ ตามจริงที่ลูกค้าส่งวิเคราะห์

การรายงานผล : ขอเพิ่มรายงานภาษาอังกฤษ ฉบับละ 200 บาท

การชำระเงิน : เงินสด / โอนเงิน ชำระโดยการโอนผ่านทางธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” บัญชีเลขที่ 374 - 1 - 00001 - 7 พร้อมส่งใบ pay in มาที่ อีเมล ifrfqa@yahoo.com หรือ ชำระเป็นเช็คสั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำเช็คมาชำระด้วยตนเอง (ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบ ในวันส่งตัวอย่าง)

- รายละเอียดเพิ่มเติม
- Total milk solid content calculated by Fat + Protein + Glucose + Galactose+ Ash
 - กรณีมีสีสังเคราะห์ (ต้องตรวจ) สีแรก 1,500 บาท (ใส่มากกว่า 1 สี คิดสีต่อไป เพิ่มสีละ 1,000 บาท) ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์สีได้ดังนี้ Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF เท่านั้น (กรุณาแจ้งสีสังเคราะห์ที่ใส่ในผลิตภัณฑ์ในใบคำขอรับบริการ)
 - หากมีการผสมวัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ต้องวิเคราะห์เพิ่มแล้วแต่กรณี เช่น Sucralose, Aspartame, Acesulfame K ฯลฯ