



ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900
โทรศัพท์ : (662) 942-8629 # 1800, 1811 โทรสาร : (662) 942-7601

ลำดับที่	รายการวิเคราะห์/ทดสอบ	ราคา/ตัวอย่าง (บาท)	จำนวน ตัวอย่าง	ราคาสุทธิ (บาท)
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 198) พ.ศ. 2543 น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดแห้ง				
1	น้ำหนักสุทธิ (Net weight) และลักษณะปรากฏ	100.00	1	100.00
2	Moisture (ความชื้น)	400.00	1	400.00
3	Protein (โปรตีน)	500.00	1	500.00
4	Fat (ไขมัน)	800.00	1	800.00
5	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก)	1,000.00	1	1,000.00
6	Lead (ตะกั่ว)	700.00	1	700.00
7	Aerobic Plate Count (จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด)	400.00	1	400.00
8	Coliforms	400.00	1	400.00
9	<i>Escherichia coil</i>	500.00	1	500.00
10	<i>Staphylococcus aureus</i>	500.00	1	500.00
11	<i>Salmonella spp.</i>	500.00	1	500.00
ราคารวมสุทธิ (ห้าพันแปดร้อยบาทถ้วน)				5,800.00

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 30 – 35 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่ต่ำกว่า 500 มิลลิลิตร ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 250 มล. x 12 ขวด เป็นต้น)
(ควรเป็นภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายจริง) ศูนย์ฯ รายงานภาชนะบรรจุและขนาดตามจริงที่ส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์

การรายงานผล : ขอเพิ่มรายงานภาษาอังกฤษ ฉบับละ 200 บาท

การชำระเงิน : เงินสด / โอนเงิน ชำระโดยการโอนผ่านทางธนาคารกรุงศรีอยุธยา ชื่อบัญชี สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
บัญชีเลขที่ 374 – 1 – 21805 – 5 พร้อม fax ใบ pay in มาที่เบอร์ 02-942-7601 หรือที่อีเมล ifrfqa@yahoo.com
หรือ ชำระเป็นเช็ค สั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำมาชำระด้วยตนเอง (ชำระค่าบริการ
วิเคราะห์/ทดสอบ ในวันส่งตัวอย่าง)

* กรณีใส่สีสังเคราะห์ ตรวจสอบเพิ่มตามลูกค้าแจ้ง

ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์สี Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF, Brilliant Blue FCF เท่านั้น

** หากมีการใส่วัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ต้องวิเคราะห์เพิ่มแล้วแต่กรณี เช่น Sucralose, Aspartame, Acesulfame K ฯลฯ

*** กำหนดยื่นราคาเป็นเวลา 30 วัน

**** กรณีนำนมถั่วเหลือง ชนิดแห้ง ต้องแจ้งอัตราส่วนการละลาย/ขงต้ม ทุกครั้งในใบคำขอรับบริการ (FS-09)