



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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 352 (พ.ศ. 2556) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
(ชนิดเหลวผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรส์)

ลำดับที่	รายการวิเคราะห์/ทดสอบ	ราคา/ตัวอย่าง (บาท)
1	ปริมาตรสุทธิ	100
2	ของแข็งไม่รวมมันเนย ¹	4,200
	- มันเนย	
3	ตะกั่ว	700
4	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด	400
5	Coliforms	400
6	<i>Salmonella</i> spp.	500
7	<i>Staphylococcus aureus</i>	500
8	<i>Bacillus cereus</i>	500
9	<i>Listeria monocytogenes</i>	1,000
ราคารวมสุทธิ (แปดพันสามร้อยบาทถ้วน)		8,300

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 16 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 กรัม x 12 ถู เป็นต้น) (ควรเป็น ภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายจริง) 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
1. รายการนี้แสดงเป็นค่าของแข็งน้ำมันไม่รวมมันเนยซึ่งไม่สามารถแยกวิเคราะห์ส่วนประกอบที่เป็นนมอย่างเดี่ยว
 2. กรณีมีสีสังเคราะห์ (ต้องตรวจ) สีแรก 1,500 บาท (ใส่มากกว่า 1 สี คิดสีต่อไป เพิ่มสีละ 1,000 บาท) ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์สีได้ดังนี้ Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF, Brilliant Blue FCF เท่านั้น (กรุณาแจ้งสีสังเคราะห์ที่ใส่ในผลิตภัณฑ์ ในใบคำขอรับบริการ)
 3. หากมีการผสมวัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ต้องวิเคราะห์เพิ่มแล้วแต่กรณี เช่น Sucralose, Aspartame, Acesulfame K ฯลฯ