



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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 354 (พ.ศ. 2556) เรื่อง ไอศกรีม  
(ชนิดนม : นมผสม ชนิดแข็ง หรือผง)

ลำดับที่	รายการวิเคราะห์/ทดสอบ	ราคา/ตัวอย่าง (บาท)
1	น้ำหนักสุทธิ	100
2	ความชื้น	400
3	ของแข็งไม่รวมไขมันเนย - ไขมันเนย	4,200
4	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด	400
5	<i>Salmonella</i> spp.	500
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	500
7	<i>Bacillus cereus</i>	500
8	<i>Listeria monocytogenes</i>	1,000
ราคารวมสุทธิ (เจ็ดพันหกกร้อยบาทถ้วน)		7,600

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](mailto:ifrfqa@yahoo.com) หรือ ชำระเป็นเช็คสั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำเช็คมาชำระด้วยตนเอง (ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบ ในวันส่งตัวอย่าง)

รายละเอียดเพิ่มเติม 1. รายการนี้แสดงเป็นค่าของของแข็งไม่รวมไขมันเนยซึ่งไม่สามารถแยกวิเคราะห์ส่วนประกอบที่เป็นนมอย่างเดียว  
2. กรณีมีวัตถุกันเสีย (ต้องตรวจ) Benzoate หรือ Sorbate ราคา 1,000 บาท ต่อตัวอย่าง  
3. กรณีมีสีสังเคราะห์ (ต้องตรวจ) สีแรก 1,500 บาท (ใส่มากกว่า 1 สี คิดสีต่อไป เพิ่มสีละ 1,000 บาท) ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์สี ได้ดังนี้ Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF, Brilliant Blue FCF เท่านั้น