



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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 213 (พ.ศ. 2543) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ลำดับที่	รายการวิเคราะห์/ทดสอบ	ราคา/ตัวอย่าง (บาท)
1	น้ำหนักสุทธิ	100
2	ความเป็นกรด-ด่าง	200
3	กรดเบนโซอิก	1,500
4	กรดซอร์บิก	1,500
5	ตะกั่ว	700
6	ปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ (น้ำตาลทั้งหมด)	100
7	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	600
8	Coliforms bacteria	400
9	<i>Escherichia coli</i>	500
10	<i>Salmonella</i> spp.	500
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	500
ราคารวมสุทธิ (หกพันหกร้อยบาทถ้วน)		6,600
กรณีผสมสี ตรวจสอบสีสังเคราะห์เพิ่ม 1,500 บาท ¹		

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 16 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 กรัม x 12 ถุง 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. กรณีใส่สีสังเคราะห์ต้องแจ้งชนิดของสีสังเคราะห์สีแรก 1,500 บาท หากพบสีมากกว่า 1 สี คิดเพิ่มสีละ 1,000 บาท ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์สีได้ดังนี้ Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF, Brilliant Blue FCF เท่านั้น (กรุณาแจ้งสีสังเคราะห์ที่ใส่ในผลิตภัณฑ์ ในใบคำขอรับบริการ)