



ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ : (662) 942-8629-35 # 1800, 1811

ใบเสนอราคา (Quotation)

ชื่อ : -
บริษัท : -
ที่อยู่ : -
โทรศัพท์ : -
อีเมล : -

ใบเสนอราคาเลขที่ :

วันที่ :

โทรสาร : -

โทรศัพท์มือถือ : -

| ลำดับที่ | รายการวิเคราะห์/ทดสอบ | ราคา/ตัวอย่าง (บาท) | จำนวน ตัวอย่าง | ราคาสุทธิ (บาท) |
|---|--|---------------------|----------------|-----------------|
| ตรวจวิเคราะห์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | | | | |
| 1 | น้ำหนักสุทธิ (Net volume) และลักษณะปรากฏ | 100.00 | 1 | 100.00 |
| 2 | pH | 200.00 | 1 | 200.00 |
| 3 | Synthetic color * | 1,500.00 | 1 | 1,500.00 |
| 4 | Benzoic acid | 1,000.00 | 1 | 1,000.00 |
| 5 | Sorbic acid | 1,000.00 | 1 | 1,000.00 |
| 6 | Lead | 700.00 | 1 | 700.00 |
| 7 | Sulfur dioxide | 600.00 | 1 | 600.00 |
| 8 | Total Soluble Solids/Brix | 100.00 | 1 | 100.00 |
| 9 | Coliforms bacteria | 400.00 | 1 | 400.00 |
| 10 | <i>E. coli</i> | 500.00 | 1 | 500.00 |
| 11 | <i>Staphylococcus aureus</i> | 500.00 | 1 | 500.00 |
| 12 | <i>Salmonella spp.</i> | 500.00 | 1 | 500.00 |
| 13 | <i>Clostridium perfringens</i> | 500.00 | 1 | 500.00 |
| ราคารวมสุทธิ (เจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน) | | | | 7,600.00 |

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 20 วันทำการ

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 ชื่อบัญชี สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
บัญชีเลขที่ 374 - 1 - 21805 - 5 พร้อมส่งใบ pay in มาที่อีเมล ifrfqa@yahoo.com หรือ ชำระเป็นเช็ค
สั่งจ่ายในนาม "มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์" เท่านั้น และนำเช็คมาชำระด้วยตนเอง (ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบ
ในวันส่งตัวอย่าง)

* กรณีพบสีมากกว่า 1 ชนิด เพิ่มสีละ 1,000 บาท (กรุณาแจ้งสีสังเคราะห์ที่ใส่ในผลิตภัณฑ์ ในใบคำขอรับบริการ)

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

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

*** กรุณาระบุ specification (ถ้ามี)

**** กำหนดยื่นราคาเป็นเวลา 30 วัน

(นางจันทรีสุตา จรรย์วัฒน์จิตร)
หัวหน้าศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

