



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

## ใบเสนอราคา (Quotation)

ชื่อ : - ใบเสนอราคาเลขที่ :  
บริษัท : - วันที่ :  
ที่อยู่ : -  
โทรศัพท์ : - โทรสาร : - โทรศัพท์มือถือ : -  
อีเมล : -

ลำดับที่	รายการวิเคราะห์/ทดสอบ	ราคา/ตัวอย่าง (บาท)	จำนวน ตัวอย่าง	ราคาสุทธิ (บาท)
ตรวจวิเคราะห์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ชนิดเหลว ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที				
1	ปริมาตรสุทธิ (Net volume)	100.00	1	100.00
2	ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย	4,200.00	1	4,200.00
	- มันเนย (Total Fat)	-	1	-
3	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด	400.00	1	400.00
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	500.00	1	500.00
5	<i>Salmonella</i> spp.	500.00	1	500.00
ราคารวม (ห้าพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)				5,700.00

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 20 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 มิลลิลิตร ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 ml x 12 ขวด 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](mailto:ifrfqa@yahoo.com) หรือ ชำระเป็นเช็ค สั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำเช็คมาชำระด้วยตนเอง (ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบในวันส่งตัวอย่าง)

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

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

\*\* หากมีการผสมวัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ต้องวิเคราะห์เพิ่มแล้วแต่กรณี เช่น Sucralose, Aspartame, Acesulfame K ฯลฯ

\*\*\* กรุณาระบุ specification (ถ้ามี)

\*\*\*\* กำหนดยื่นราคาเป็นระยะเวลา 30 วัน

(นางจันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร)  
หัวหน้าศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

