



ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ : (662) 942-8629 # 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 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว				
1	ปริมาตรสุทธิ (Net volume)	100.00	1	100.00
2	Acidity (โดยคำนวณเป็นกรดแลคติก)	300.00	1	300.00
3	โปรตีน (Protein)	500.00	1	500.00
4	ไขมัน (Fat)	800.00	1	800.00
แบคทีเรียทั้งหมด (จุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมัก)				
5	- Lactic acid bacteria count	400.00	1	400.00
6	Yeasts and Molds	500.00	1	500.00
7	Coliforms	400.00	1	400.00
8	<i>Staphylococcus aureus</i>	500.00	1	500.00
9	<i>Salmonella</i> spp.	500.00	1	500.00
ราคารวมสุทธิ (สี่พันบาทถ้วน)				4,000.00

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 20 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม (หรือมิลลิลิตร) ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 กรัม x 12 ถูกลงเป็นต้น) (ควรเป็นภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายจริง) ศูนย์ฯ รายงานลักษณะและขนาดบรรจุ ตามจริงที่ถูกคำสั่งวิเคราะห์

การรายงานผล : ขอเพิ่มรายงานภาษาอังกฤษ ฉบับละ 200 บาท

การชำระเงิน : เงินสด / โอนเงิน ชำระโดยการโอนผ่านทางธนาคารกรุงศรีอยุธยา ชื่อบัญชี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร **บัญชีเลขที่ 374 – 1 – 21805 – 5** พร้อมส่งใบ pay in มาที่อีเมล ifrfqa@yahoo.com หรือ ชำระเป็นเช็คสั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำมาชำระด้วยตนเอง **(ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบ ในวันส่งตัวอย่าง)**

* กรุณาระบุ specification (ถ้ามี)

** กำหนดยื่นราคาเป็นระยะเวลา 30 วัน

(นางจันทร์สุดา จรรย์วัฒน์วิจิตร)
หัวหน้าศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร



ข้อ ๔ นมเปรี้ยวแบ่งตามชนิดของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักได้ ดังนี้

(๑) โยเกิร์ต (Yoghurt) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรีย สเตรปโทค็อกคัส เทอร์โมฟิลัส (*Streptococcus thermophilus*) และ แล็กโทบาซิลลัส เคลบรีคคิโอ ซับสปีชีส์ บัลแกริกัส (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) หรือ แล็กโทบาซิลลัส ซับสปีชีส์ อื่น

(๒) นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส (Acidophilus Milk) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรีย แล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส (*Lactobacillus acidophilus*)

(๓) นมเปรี้ยวคเฟอร์ (Kefir) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เคฟิไร (*Lactobacillus kefir*) หรือ แล็กโทค็อกคัส (*Lactococcus*) และแอซิโทแบคเตอร์ (*Acetobacter*) และไคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (*Kluyveromyces marxianus*) และแซ็กคาโรไมซีสยูนิสปอรัส (*Saccharomyces unisporus*) หรือแซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (*Saccharomyces cerevisiae*) หรือแซ็กคาโรไมซีส แอซิกูอัส (*Saccharomyces exiguus*)

(๔) นมเปรี้ยวคูมึส (Kumys) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เคลบรีคคิโอ ซับสปีชีส์ บัลแกริกัส (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) และไคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (*Kluyveromyces marxianus*)

(๕) นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยจุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างหรือนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ใน (๑) ถึง (๔) เช่น แล็กโทบาซิลลัส คาเซอี ซับสปีชีส์ ชิโรต้า (*Lactobacillus casei* subsp. *shirota*) บิฟิโดแบคทีเรียม (*Bifidobacterium*) นมเปรี้ยวตาม (๑) (๒) (๓) และ (๔) อาจใส่จุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักชนิดอื่นเพิ่มเติมจากที่กำหนดได้