

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	<ul style="list-style-type: none"> • น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำดื่ม - น้ำบริโภคภาชนะบรรจุ ปัคสันทิ <ul style="list-style-type: none"> - น้ำประปา - น้ำใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำแร่ • น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำที่ใช้ในโรงงานที่ไม่มีสัมผัสอาหาร • น้ำแข็ง 	1. <i>Staphylococcus aureus</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9213 B
		2. <i>Escherichia coli</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 G
		3. Coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 B
		4. Fecal coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 E
		5. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 19250:2010
2.	เครื่องดื่ม	6. Yeasts and Molds	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 18)
		7. <i>Staphylococcus aureus</i>	In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2016. (Chapter 12)
		8. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		9. <i>Escherichia coli</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 G

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ไฟไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

แก้ไขครั้งที่ 02

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นางสาวสาวนีร์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
2.	เครื่องดื่ม	10. Coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 B
		11. Fecal coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 E
		12. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)
		13. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 16)
		14. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
3.	อาหาร ¹	15. Aerobic Plate Count	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 3)
		16. Yeasts and Molds	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 18)
		17. Coliforms	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		18. <i>Escherichia coli</i>	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		19. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1: 2017/Amd.1:2020
		20. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)
		21. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 16)
		22. <i>Staphylococcus aureus</i>	- In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12) - FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
		23. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
4.	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	24. <i>Clostridium</i> spp.	USP/NF 2023

สำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขอະเบียน 1089/49

แก้ไขครั้งที่ 02

ไฟไว ลง วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวสาวนีร์ อารมณ์สุข) *(N. S.)*

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5.	อาหาร ²	25. คอเลสเตอรอล	In-house method WI-TMC-125 based on AOAC (2023) 994.10
		26. โปรตีน	In-house method WI-TMC-03 based on AOAC (2023) 991.20
		27. ไขมันอิมตัว	In-house method WI-TMC-126 based on AOAC (2023) 996.06, 969.33
		28. น้ำหนักสุทธิ	CODEX STAN 70-1981, Revision 1995
6.	อาหาร ³	29. สารอนุรักษ์	In-house method WI-TMC-121 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
7.	อาหาร ⁴	30. ตะเกียบ	In-house method WI-TMC-118 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
8.	อาหาร ⁵	31. แอดเมี่ยม	In-house method WI-TMC-105 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
9.	อาหาร ⁶	32. โซเดียม 33. แคลเซียม	In-house method WI-TMC-19 based on AOAC (2023) 984.27
10.	อาหาร ⁷	34. เหล็ก	In-house method WI-TMC-19 based on AOAC (2023) 984.27
11.	อาหาร ⁸	น้ำตาล 35. กลูโคส 36. ฟรุกโตส 37. ซูโครส	In-house method WI-TMC-07 based on AOAC (2023) 982.14
12.	อาหาร ⁹	38. วิตามิน บี 1	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 942.23

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 02

หมายเลขอະเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....ก. ก......(นางสาวสาวนีษ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
12.	อาหาร ⁹	39. วิตามิน บี 2	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 970.65
13.	อาหาร ¹⁰	40. ไข่อาหาร	AOAC (2023) 985.29
14.	อาหาร ¹¹	41. วอเตอร์แอคติวิตี้	In-house method WI-TMC-66 based on AOAC (2023) 978.18
15.	อาหาร ¹²	42. ค่าความเป็นกรด-ด่าง	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 981.12
16.	อาหาร ¹³	43. ไขมัน	In-house method WI-TMC-100 based on AOAC (2023) 2003.05
		44. พลังงานจากไขมัน	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
		45. คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
		46. พลังงานทั้งหมด	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
17.	แป้ง	47. ความชื้น	AOAC (2023) 925.10
		48. เถ้า	AOAC (2023) 923.03
18.	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	49. เถ้า	AOAC (2023) 920.153
19.	เนย	50. ความชื้น	ISO 3727-1:2001/IDF 80-1:2001
20.	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์	51. ความชื้น	ISO 712:2009 (E)
21.	แป้งและผลิตภัณฑ์	52. ค่าความเป็นกรด-ด่าง	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 943.02

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

แก้ไขครั้งที่ 02

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....ดร. จิตรา.....(นางสาวสาวนีร์ อารมณ์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
22.	- เครื่องดื่ม - กาแฟ - ชา	53.กาแฟอีน	In-house method WI-TMC-104 based on ISO 20481:2008
23.	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	54.กรดเบนโซ酇ิก 55.กรดซอร์บิก สีสังเคราะห์ 56.ป่องโซ 4 อาร์ 57.ชันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ	In-house method WI-TMC-103 based on ISO 22855:2008 In-house method WI-TMC-21 based on Food Control 16 (2005) : 293-297
24.	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	58.น้ำหนักเนื้ออาหาร	AOAC (2023) 968.30
25.	<ul style="list-style-type: none"> • น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำดื่ม - น้ำบริโภคภาชนะบรรจุปิดสนิท - น้ำประปา - น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำแร่ • น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำที่ใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร • น้ำแข็ง 	59.ค่าความเป็นกรด-ด่าง	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 4500-H ⁺
26.	อาหาร ¹⁴	60.สารก่อภูมิแพ้ข้าวสาลี (ไกคลอเดิน)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก๊สไขครั้งที่ 02

วันที่แก๊สไข 12 กันยายน 2566

หน้า 5 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....*ณ. ๙๖*.....(นางสาวสาวนีช อารามย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
26.	อาหาร ¹⁴	61. สารก่อภูมิแพ้กลูเตน (ไก่ละติน)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114
27.	อาหาร ¹⁵	62. สารก่อภูมิแพ้นม (เคชีน)	MIoBS Casein ELISA Kit II, Cat.#M2113

หมายเหตุ

อาหาร 'ได้แก่'

- 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
- 2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์มัลชั่น
- 3. ไอศครีมหวานเย็น
- 4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำทึบ เมล็ด และผลิตภัณฑ์
- 5. ถุง瓜ด ถุงกอม ช็อกโกแลต
- 6. ช็ัญชาติ และผลิตภัณฑ์ช็ัญชาติ
- 7. ผลิตภัณฑ์นมอ่อน
- 8. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
- 9. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
- 10. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
- 11. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง
- 12. เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
- 13. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับการดูแลเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
- 14. ขนมขบเคี้ยว
- 15. อาหารเตรียมสำเร็จ
- 16. วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารโดยไม่ได้นำมาปรุง โดยตรง เช่น วัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น
- 17. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
- 18. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

สำนักงานตรวจสอบห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

แก้ไขครั้งที่ 02

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..........(นางสาวเสาวนีย์ อารมณ์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

อาหาร² ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น
3. ไอศครีมหวานเย็น
4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท机电 แล้วผลิตภัณฑ์
5. ชั้นชาติ และผลิตภัณฑ์ชั้นชาติ
6. ผลิตภัณฑ์นมอบ
7. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
8. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
9. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
10. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง
11. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
12. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
13. เครื่องดื่ม
14. ขนมขบเคี้ยว
15. อาหารเตรียมสำเร็จ
16. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
17. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหาร³ ได้แก่

1. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น
2. ไอศครีมหวานเย็น
3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท机电 แล้วผลิตภัณฑ์
4. ชั้นชาติ และผลิตภัณฑ์ชั้นชาติ
5. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
6. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
7. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
8. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
9. เครื่องดื่ม
10. วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรง เช่น วัตถุเชือปนอาหาร เป็นต้น

อาหาร⁴ ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น
3. ไอศครีมหวานเย็น
4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท机电 แล้วผลิตภัณฑ์
5. ชั้นชาติ และผลิตภัณฑ์ชั้นชาติ
6. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
7. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
8. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
9. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
10. เครื่องดื่ม

สำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ไฟไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

แก้ไขครั้งที่ 02

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

อาหาร "ได้แก่"

1. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น
2. ไอศกรีมหวานเย็น
3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำ เมล็ด และผลิตภัณฑ์
4. ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ
5. สัตว์วัวและผลิตภัณฑ์สัตว์วัว
6. ไก่และผลิตภัณฑ์ไก่

อาหาร "ได้แก่"

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. ไอศกรีมหวานเย็น
3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำ เมล็ด และผลิตภัณฑ์
4. ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ
5. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
6. สัตว์วัวและผลิตภัณฑ์สัตว์วัว
7. ไก่และผลิตภัณฑ์ไก่

อาหาร "ได้แก่"

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. ไอศกรีมหวานเย็น
3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำ เมล็ด และผลิตภัณฑ์
4. ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ
5. สัตว์วัวและผลิตภัณฑ์สัตว์วัว
6. ไก่และผลิตภัณฑ์ไก่
7. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน

7. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
8. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับหารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
9. เครื่องดื่ม

8. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
9. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับหารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
10. เครื่องดื่ม
11. อาหารเตรียมสำเร็จ
12. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

8. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับหารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
9. เครื่องดื่ม
10. อาหารเตรียมสำเร็จ
11. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 02

หมายเลขอະเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

อาหาร^๙ ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำดื่ม เมล็ด และผลิตภัณฑ์
3. ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ
4. ผลิตภัณฑ์ขนมมอบ
5. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
6. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
7. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
8. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน

อาหาร^{๑๐} ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น
3. ไอศกรีมหวานเย็น
4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำดื่ม เมล็ด และผลิตภัณฑ์
5. ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ
6. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
7. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
8. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
9. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง
10. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
11. เครื่องดื่ม
12. อาหารเตรียมสำเร็จ
13. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
14. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหาร^{๑๐} ได้แก่

1. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำดื่ม เมล็ด และผลิตภัณฑ์
2. ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ
3. ผลิตภัณฑ์ขนมมอบ
4. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
5. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
6. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
7. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
8. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
9. ขนมขบเคี้ยว
10. อาหารเตรียมสำเร็จ
11. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
12. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

สำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 9 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 02

หมายเลขทะเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

๑.๙

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

อาหาร¹¹ ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น
3. ไอศกรีมหวานเย็น
4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท เเมล็ด และผลิตภัณฑ์
5. สุกภาวด ลูกอม ช็อกโกแลต
6. ชัญชาติ และผลิตภัณฑ์ชัญชาติ
7. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
8. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
9. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
10. ไก่และผลิตภัณฑ์ไก่
11. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง
12. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
13. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารทางการแพทย์, อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
14. เครื่องดื่ม
15. ขนมขบเคี้ยว
16. อาหารเตรียมสำเร็จ
17. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
18. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหาร¹² ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น
3. ไอศกรีมหวานเย็น
4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท เเมล็ด และผลิตภัณฑ์
5. ชัญชาติ และผลิตภัณฑ์ชัญชาติ
6. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
7. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
8. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
9. ไก่และผลิตภัณฑ์ไก่
10. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง
11. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
12. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
13. เครื่องดื่ม
14. ขนมขบเคี้ยว
15. อาหารเตรียมสำเร็จ
16. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
17. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 10 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

แก้ไขครั้งที่ 02

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีษ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

อาหาร¹³ ได้แก่

1. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน
2. ไอศกรีมหวานเย็น
3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท 騁 เมล็ด และผลิตภัณฑ์
4. ขัญชาติ และผลิตภัณฑ์ขัญชาติ
5. ผลิตภัณฑ์นมอบ
6. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
7. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
8. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
9. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง
10. เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
11. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ เช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
12. เครื่องดื่ม
13. ขนมขบเคี้ยว
14. อาหารเตรียมสำเร็จ
15. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
16. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหาร¹⁴ ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. ไอศกรีมหวานเย็น
3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท 騁 เมล็ด และผลิตภัณฑ์
4. ลูก gwac ลูกอม ช็อกโกแลต
5. ขัญชาติ และผลิตภัณฑ์ขัญชาติ
6. ผลิตภัณฑ์นมอบ
7. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
8. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
9. เกลือ เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
10. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ
11. เครื่องดื่ม
12. ขนมขบเคี้ยว
13. อาหารเตรียมสำเร็จ

อาหาร¹⁵ ได้แก่

1. ไอศกรีมหวานเย็น
2. ผลไม้ ผัก สาหร่าย น้ำท 騁 เมล็ด และผลิตภัณฑ์
3. ลูก gwac ลูกอม ช็อกโกแลต
4. ขัญชาติ และผลิตภัณฑ์ขัญชาติ
5. ผลิตภัณฑ์นมอบ
6. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
7. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
8. เกลือ เครื่องเทศ ชูป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน
9. อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ
10. เครื่องดื่ม (ไม่รวมเครื่องดื่มที่มีนิยมเป็นส่วนประกอบหลัก)
11. ขนมขบเคี้ยว
12. อาหารเตรียมสำเร็จ

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 11 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขอະเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

แก้ไขครั้งที่ 02

วันที่แก้ไข 12 กันยายน 2566

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข) 

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No .	Type of Sample	Test	Method
1.	<ul style="list-style-type: none"> ● Potable water <ul style="list-style-type: none"> – Drinking water – Drinking water in sealed container – Tap water – Water to be used in food production process – Mineral water ● Non-Potable water <ul style="list-style-type: none"> – Water to be used in the factory ● Ice 	1. <i>Staphylococcus aureus</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9213 B
		2. <i>Escherichia coli</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 G
		3. Coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 B
		4. Fecal coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 E
		5. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 19250:2010
		6. Yeasts and Molds	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 18)
2.	Beverage	7. <i>Staphylococcus aureus</i>	In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2016. (Chapter 12)
		8. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		9. <i>Escherichia coli</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 G

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No .	Type of Sample	Test	Method
2.	Beverage	10. Coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 B
		11. Fecal coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221 E
		12. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2020. (Chapter 14)
		13. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001. (Chapter 16)
		14. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
3.	Food ¹	15. Aerobic Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001. (Chapter 3)
		16. Yeasts and Molds	FDA BAM <i>Online</i> , 2001. (Chapter 18)
		17. Coliforms	FDA BAM <i>Online</i> , 2020. (Chapter 4)
		18. <i>Escherichia coli</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2020. (Chapter 4)
		19. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		20. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2020. (Chapter 14)
		21. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001. (Chapter 16)
		22. <i>Staphylococcus aureus</i>	- In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2016. (Chapter 12) - FDA BAM <i>Online</i> , 2016. (Chapter 12)
		23. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
4.	Food supplement	24. <i>Clostridium</i> spp.	USP/NF 2023

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No .	Type of Sample	Test	Method
5.	Food ²	25.Cholesterol	In-house method WI-TMC-125 based on AOAC (2023) 994.10
		26.Protein	In-house method WI-TMC-03 based on AOAC (2023) 991.20
		27.Saturated Fatty Acid	In-house method WI-TMC-126 based on AOAC (2023) 996.06, 969.33
		28.Net weight	CODEX STAN 70-1981, Revision 1995
6.	Food ³	29.Arsenic	In-house method WI-TMC-121 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
7.	Food ⁴	30.Lead	In-house method WI-TMC-118 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
8.	Food ⁵	31.Cadmium	In-house method WI-TMC-105 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
9.	Food ⁶	32.Sodium 33.Calcium	In-house method WI-TMC-19 based on AOAC (2023) 984.27
10.	Food ⁷	34.Iron	In-house method WI-TMC-19 based on AOAC (2023) 984.27
11.	Food ⁸	Sugars 35.Glucose 36.Fructose 37.Sucrose	In-house method WI-TMC-07 based on AOAC (2023) 982.14
12.	Food ⁹	38.Vitamin B ₁	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 942.23

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No .	Type of Sample	Test	Method
12.	Food ⁹	39. Vitamin B ₂	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 970.65
13.	Food ¹⁰	40. Total Dietary Fiber	AOAC (2023) 985.29
14.	Food ¹¹	41. Water Activity	In-house method WI-TMC-66 based on AOAC (2023) 978.18
15.	Food ¹²	42. pH	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 981.12
16.	Food ¹³	43. Fat	In-house method WI-TMC-100 based on AOAC (2023) 2003.05
		44. Energy from fat	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
		45. Total carbohydrate	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
		46. Total energy	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
17.	Flour	47. Moisture	AOAC (2023) 925.10
		48. Ash	AOAC (2023) 923.03
18.	- Meat and meat products - Fish, molluscs, crustaceans and their products	49. Ash	AOAC (2023) 920.153
19.	Butter	50. Moisture	ISO 3727-1:2001/IDF 80-1:2001
20.	Cereal and cereal products	51. Moisture	ISO 712:2009 (E)

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No .	Type of Sample	Test	Method
21.	Flour and flour products	52.pH	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 943.02
22.	- Beverage - Coffee - Tea	53.Caffeine	In-house method WI-TMC-104 based on ISO 20481:2008
23.	Beverage in sealed container	54.Benzoic acid	In-house method WI-TMC-103 based on ISO 22855:2008
		55.Sorbic acid Synthetic colours 56.Ponceau 4R 57.Sunset Yellow FCF	In-house method WI-TMC-21 based on Food Control 16 (2005) : 293-297
24.	Food in sealed container	58. Drain weight	AOAC (2023) 968.30
25.	<ul style="list-style-type: none"> ● Potable water <ul style="list-style-type: none"> - Drinking water - Drinking water in sealed container - Tap water - Water to be used in food production process - Mineral water ● Non-Potable water <ul style="list-style-type: none"> - Water to be used in the factory ● Ice 	59.pH	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 4500-H ⁺
26.	Food ¹⁴	60. Wheat Allergen (Gliadin)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No .	Type of Sample	Test	Method
26.	Food ¹⁴	61.Gluten Allergen (Gliadin)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114
27.	Food ¹⁵	62.Milk Allergen (Casein)	MIoBS Casein ELISA Kit II, Cat.#M2113

Remark

Food¹

- 1. Dairy products and analogues
- 2. Fats and oils, and fat emulsions
- 3. Edible ices, including sherbet and sorbet
- 4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
- 5. Confectionery
- 6. Cereals and cereal products
- 7. Bakery wares
- 8. Meat and meat products
- 9. Fish, molluscs, crustaceans and their products
- 10. Eggs and egg products
- 11. Sweeteners, including honey
- 12. Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products
- 13. Foodstuffs intended for particular nutritional uses-supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc.
- 14. Ready-to-eat savouries
- 15. Prepared foods
- 16. Substances added to food and not for direct consumption-Food Additives etc.
- 17. Ready-to-eat foods
- 18. Food in a hermetically sealed container

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food²

1. Dairy products and analogues
2. Fats and oils, and fat emulsions
3. Edible ices, including sherbet and sorbet
4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
5. Cereals and cereal products
6. Bakery wares
7. Meat and meat products
8. Fish, molluscs, crustaceans and their products
9. Eggs and egg products
10. Sweeteners, including honey
11. Spices, soups, sauces, salads and protein products
12. Foodstuffs intended for particular nutritional uses-supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc.
13. Beverages
14. Ready-to-eat savouries
15. Prepared foods
16. Ready-to-eat foods
17. Food in a hermetically sealed container

Food³

1. Fats and oils, and fat emulsions
2. Edible ices, including sherbet and sorbet
3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
4. Cereals and cereal products
5. Fish, molluscs, crustaceans and their products
6. Eggs and egg products
7. Spices, soups, sauces, salads and protein products
8. Foodstuffs intended for particular nutritional uses-supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc.
9. Beverages
10. Substances added to food and not for direct consumption-Food Additive etc.

Food⁴

1. Dairy products and analogues
2. Fats and oils, and fat emulsions
3. Edible ices, including sherbet and sorbet
4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
5. Cereals and cereal products
6. Fish, molluscs, crustaceans and their products
7. Eggs and egg products
8. Spices, soups, sauces, salads and protein products
9. Foodstuffs intended for particular nutritional uses-supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc.
10. Beverages

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food⁵

1. Fats and oils, and fat emulsions
2. Edible ices, including sherbet and sorbet
3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
4. Cereals and cereal products
5. Fish, molluscs, crustaceans and their products
6. Eggs and egg products
7. Spices, soups, sauces, salads and protein products
8. Foodstuffs intended for particular nutritional uses-supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc.
9. Beverages

Food⁶

1. Dairy products and analogues
2. Edible ices, including sherbet and sorbet
3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
4. Cereals and cereal products
5. Meat and meat products
6. Fish, molluscs, crustaceans and their products
7. Eggs and egg products
8. Spices, soups, sauces, salads and protein products
9. Foodstuffs intended for particular nutritional uses-supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc.
10. Beverages
11. Prepared foods
12. Ready-to-eat foods

Food⁷

1. Dairy products and analogues
2. Edible ices, including sherbet and sorbet
3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
4. Cereals and cereal products
5. Fish, molluscs, crustaceans and their products
6. Eggs and egg products
7. Spices, soups, sauces, salads and protein products
8. Foodstuffs intended for particular nutritional uses-supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc.
9. Beverages
10. Prepared foods
11. Ready-to-eat foods

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food⁸

1. Dairy products and analogues
2. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
3. Cereals and cereal products
4. Bakery wares
5. Meat and meat products
6. Fish, molluscs, crustaceans and their products
7. Eggs and egg products
8. Spices, soups, sauces, salads and protein products

Food⁹

1. Dairy products and analogues
2. Fats and oils, and fat emulsions
3. Edible ices, including sherbet and sorbet
4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
5. Cereals and cereal products
6. Meat and meat products
7. Fish, molluscs, crustaceans and their products
8. Eggs and egg products
9. Sweeteners, including honey
10. Spices, soups, sauces, salads and protein products
11. Beverages
12. Prepared foods
13. Ready-to-eat foods
14. Food in a hermetically sealed container

Food¹⁰

1. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
2. Cereals and cereal products
3. Bakery wares
4. Meat and meat products
5. Fish, molluscs, crustaceans and their products
6. Eggs and egg products
7. Spices, soups, sauces, salads and protein products
8. Foodstuffs intended for particular nutritional uses- supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc
9. Ready-to-eat savouries
10. Prepared foods
11. Ready-to-eat foods
12. Food in a hermetically sealed container

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food¹¹

1. Dairy products and analogues
2. Fats and oils, and fat emulsions
3. Edible ices, including sherbet and sorbet
4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
5. Confectionery
6. Cereals and cereal products
7. Bakery wares
8. Meat and meat products
9. Fish, molluscs, crustaceans and their products
10. Eggs and egg products
11. Sweeteners, including honey
12. Spices, soups, sauces, salads and protein products
13. Foodstuffs intended for particular nutritional uses- foods for infants and young children, medical foods, foods for weight control person, including dietary supplement products
14. Beverages
15. Ready-to-eat savouries
16. Prepared foods
17. Ready-to-eat foods
18. Food in a hermetically sealed container

Food¹²

1. Dairy products and analogues
2. Fat emulsions
3. Edible ices, including sherbet and sorbet
4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
5. Cereals and cereal products
6. Bakery wares
7. Meat and meat products
8. Fish, molluscs, crustaceans and their products
9. Eggs and egg products
10. Sweeteners, including honey
11. Spices, soups, sauces, salads and protein products
12. Foodstuffs intended for particular nutritional uses- supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc
13. Beverages
14. Ready-to-eat savouries
15. Prepared foods
16. Ready-to-eat foods
17. Food in a hermetically sealed container

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food¹³

1. Fats and oils, and fat emulsions
2. Edible ices, including sherbet and sorbet
3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
4. Cereals and cereal products
5. Bakery wares
6. Meat and meat products
7. Fish, molluscs, crustaceans and their products
8. Eggs and egg products
9. Sweeteners, including honey
10. Spices, soups, sauces, salads and protein products
11. Foodstuffs intended for particular nutritional uses- supplementary food for infants and young children, food supplement and food for weight control person, etc
12. Beverages
13. Ready-to-eat savouries
14. Prepared foods
15. Ready-to-eat foods
16. Food in a hermetically sealed container

Food¹⁴

1. Dairy products and analogues
2. Edible ices, including sherbet and sorbet
3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
4. Confectionery
5. Cereals and cereal products
6. Bakery wares
7. Meat and meat products
8. Fish, molluscs, crustaceans and their products
9. Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products
10. Foodstuffs intended for particular nutritional uses
11. Beverages
12. Ready-to-eat savouries
13. Prepared foods

Food¹⁵

1. Edible ices, including sherbet and sorbet
2. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products
3. Confectionery
4. Cereals and cereal products
5. Bakery wares
6. Meat and meat products
7. Fish, molluscs, crustaceans and their products
8. Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products
9. Foodstuffs intended for particular nutritional uses
10. Beverages (excluding dairy beverages)
11. Ready-to-eat savouries
12. Prepared foods