



ISO/IEC 17025

Accreditation No. 1089/49

ห้องปฏิบัติการทดสอบ
ภาครัฐที่ได้รับการรับรอง

ISO/IEC 17025



WEBSITE



LABORATORY TESTING SERVICE

บริการทดสอบ FQA LAB



FOOD QUALITY ASSURANCE SERVICE CENTER
(FQA LAB)

ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร



TABLE OF CONTENTS

• วิสัยทัศน์ และภารกิจ	1
• Laboratory Testing Service	2
• จำนวนและปริมาณตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบ	4
• ขั้นตอนการให้บริการทดสอบ	5
• การส่งตัวอย่างในการทดสอบทางไปรษณีย์และขนส่งเอกชน	6
• การชำระค่าบริการทดสอบ	7
• การเปลี่ยนแปลงข้อมูลภายหลังการส่งตัวอย่างและ ข้อมูลในใบรายงานผลการทดสอบ	8
• รายการทดสอบที่ให้บริการของ FQA LAB	
◦ Microbiological Testing	9
◦ Chemical Testing	11
▪ Proximate Analysis Package	17
▪ Thai Nutrition Labelling Package	18
◦ Food Allergen Testing	19
• ข้อมูลการติดต่อ FQA LAB	20

วิสัยทัศน์ ภารกิจ

KASETSART
UNIVERSITY

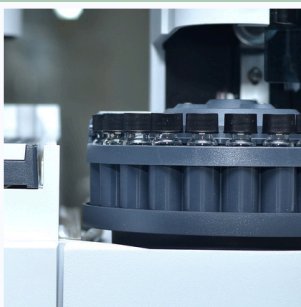
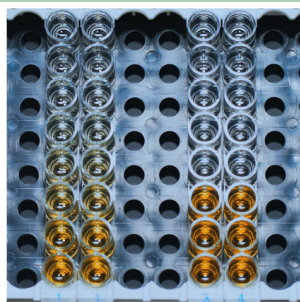
IFRPD “วิสัยทัศน์”

เป็นผู้นำด้านบริการทดสอบอาหาร
ตามมาตรฐานสากล

“ภารกิจ”

1. บริการทดสอบทางจุลชีววิทยา ทางเคมี และสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ในตัวอย่างอาหาร เครื่องดื่ม และผลผลิตทางการเกษตร โดยวิธีมาตรฐานอย่างมีประสิทธิภาพ
2. ให้คำแนะนำ/ปรึกษา ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และพระราชบัญญัติอาหาร
3. ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเกี่ยวกับวิธีการทดสอบและระบบการควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานสากล โดยจัดฝึกอบรมด้านวิชาการ ร่วมกับศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

FQA LAB



ห้องปฏิบัติการฯ ภาครัฐที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025

- โดยสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ (สมป.) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

ขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการฯ

- หน่วยงานที่ให้บริการทดสอบ เพื่อใช้ประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และฉลากโภชนาการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- ได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ได้รับแต่งตั้งเป็นผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมตามมาตรฐาน มอก. จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม

LABORATORY TESTING SERVICE

บริการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เครื่องดื่ม วัสดุทางการแพทย์ น้ำ หรือในตัวอย่างอื่นๆ เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขตามวิธีมาตรฐานอย่างมีประสิทธิภาพ หรือ วัตถุประสงค์อื่น ๆ



ขอข่ายการรับรองระบบคุณภาพ
ห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025



ขอข่ายการรับรองจากสำนักงาน
มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

CUSTOMER SERVICE

ให้คำปรึกษาและแนะนำ
ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
และพระราชบัญญัติอาหาร

CHEMICAL TESTING

บริการทดสอบคุณภาพทางด้านเคมี
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน
รวมทั้งการทดสอบหาลงค์ประกอบทางเคมี
ในตัวอย่างอาหารประเภทต่างๆ



MICROBIOLOGICAL TESTING

บริการทดสอบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ในอาหาร, อาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดสูง
และกรดต่ำ, จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิด
โรคอาหารเป็นพิษ และ Health Certificate

FOOD ALLERGEN TESTING

บริการทดสอบหาสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
ผลิตภัณฑ์อาหาร วัสดุคิบ
ด้วยวิธี ELISA

บริการทดสอบตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข



- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- นํ้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ซอสบางชนิด
- แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, วัตถุเจือปนอาหาร
- ผลิตภัณฑ์ของนม, นมเปรี้ยว, ไอศกรีม
- ชา, กาแฟ



บริการทดสอบ
เพื่อจัดทำฉลากโภชนาการ

1. Energy
2. Total fat
3. Saturated fat
4. Cholesterol
5. Protein
6. Total Carbohydrate
7. Total Sugars
8. Sodium
9. Potassium

TOTAL 9 ITEM



รูปแบบฉลากโภชนาการ

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้	ครั้ง ต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:(.....)	
พลังงาน กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด%
ไขมันอิ่มตัว%
คอเลสเตอรอล%
โปรตีน%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด%
น้ำตาลทั้งหมด%
โซเดียม%
โพแทสเซียม%

* ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

บริการจัดทำฉลากหวานมันเค็ม



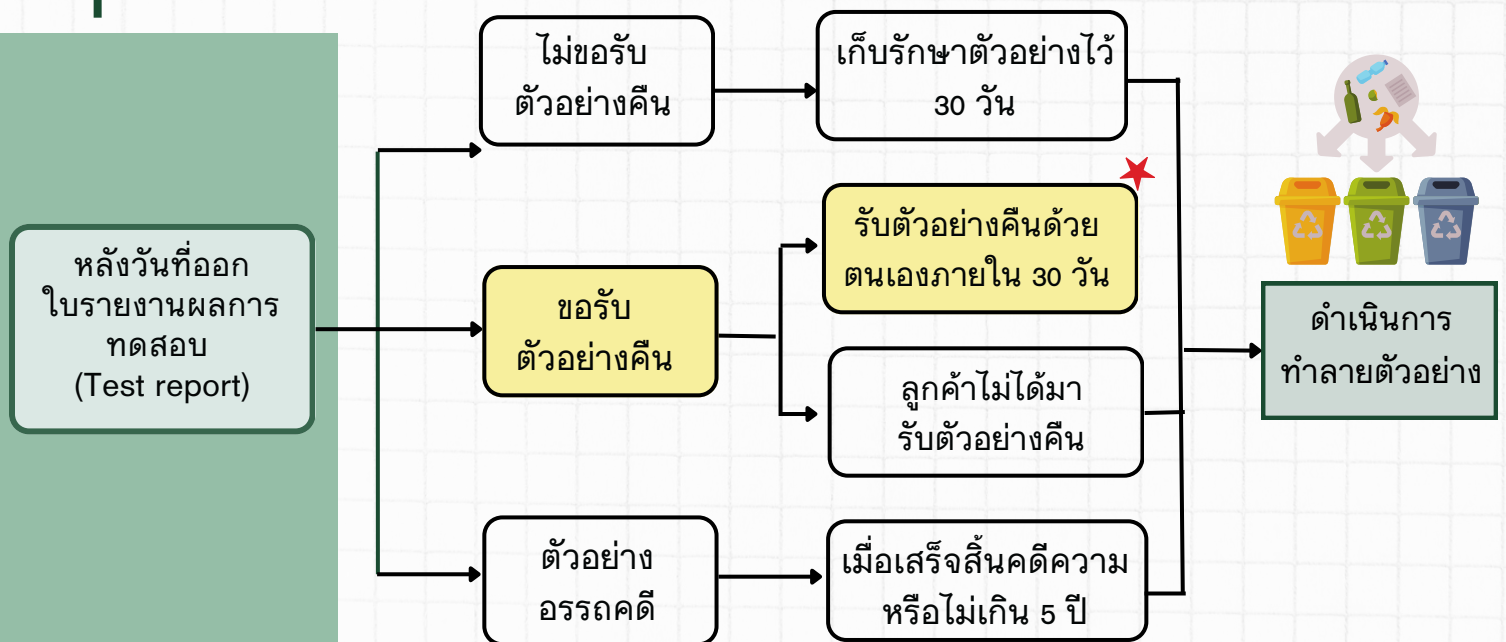
จำนวนและปริมาณตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบ

ตารางที่ 1 : แสดงจำนวนภาชนะบรรจุและน้ำหนักตัวอย่างที่รับบริการทดสอบ

วัตถุประสงค์	จำนวนตัวอย่างขั้นต่ำ (ภาชนะบรรจุ)	น้ำหนักตัวอย่างรวม (กรัม, มิลลิลิตร)
1. การบริการทดสอบทั่วไป <ul style="list-style-type: none"> • น้ำ อาหารและเครื่องดื่ม • ตัวอย่างสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร 	ไม่น้อยกว่า 3 และ ไม่น้อยกว่า 2	ไม่น้อยกว่า 300 และ ไม่น้อยกว่า 100
2. ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข <ul style="list-style-type: none"> • อาหาร และเครื่องดื่ม • อาหารกระป๋อง • น้ำ 	ไม่น้อยกว่า 12 และ ไม่น้อยกว่า 16 และ ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 500 - ไม่น้อยกว่า 7,000
3. ฉลากโภชนาการ	ไม่น้อยกว่า 10	และ ไม่น้อยกว่า 300

ในกรณีที่ตัวอย่างน้อยกว่าที่กำหนดจะพิจารณาตามความเหมาะสม

การจัดการตัวอย่างหลังทำการทดสอบ



หมายเหตุ : ★ หากลูกค้าไม่มาติดต่อขอรับตัวอย่างคืนตามกำหนด หรือตัวอย่างมีการเสื่อมสภาพก่อนวันที่ลูกค้ามารับ ห้องปฏิบัติการของสงวนสิทธิ์ทำลายตัวอย่างโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า



ขั้นตอนการให้บริการทดสอบ

ลูกค้าสามารถสอบถามข้อมูลและปรึกษาในการส่งตัวอย่างกับเจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์ผ่านช่องทางที่ติดต่อต่างๆ ก่อนส่งตัวอย่าง



ขั้นตอนการส่งตัวอย่าง

ลูกค้า

กรอกข้อมูลในการส่งตัวอย่างลงในแบบฟอร์มใบคำขอรับบริการ (FS-09) ให้ครบถ้วน



นำใบคำขอรับบริการ (FS-09) + ตัวอย่างส่งให้เจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์



เจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์

ตรวจสอบความถูกต้องของใบคำขอรับบริการและสภาพตัวอย่างก่อนรับเข้าระบบ



แจ้งยอดชำระค่าบริการ
+
ออกใบเสร็จรับเงินให้ลูกค้า



- แจ้งวันรับใบรายงานผลการทดสอบ
- สำเนาใบคำขอรับบริการให้กับลูกค้าเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการติดตามสถานะของผลการทดสอบ



เจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์

- จัดทำใบนำส่งตัวอย่าง
- จัดทำสติกเกอร์ขี้บ่งตัวอย่าง
- นำส่งตัวอย่างเข้าสู่ระบบการจัดการตัวอย่าง



เจ้าหน้าที่จัดการตัวอย่าง

1. ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารใบนำส่งตัวอย่าง
2. ตรวจสอบสภาพและครบถ้วนของตัวอย่าง
3. ดำเนินการจัดการตัวอย่างตามระบบ



นักวิทยาศาสตร์

- ดำเนินการทดสอบตัวอย่าง



ผู้ตรวจสอบ

- ตรวจสอบความถูกต้องผลการทดสอบ



เจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์

- จัดทำใบรายงานผลการทดสอบ

(ลงนาม)



ลูกค้า

รับใบรายงานผลการทดสอบ

รับด้วยตนเอง



ส่งไปรษณีย์



การส่งตัวอย่างทางไปรษณีย์ หรือ ระบบขนส่งเอกชน

01

ติดต่อสอบถามรายละเอียดของการส่งตัวอย่างทดสอบ รายการทดสอบ ปริมาณตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบ รวมถึงการชำระค่าบริการ โดย สอบถามผ่านเจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์

02

บันทึกข้อมูลใบใบคำขอรับบริการ (FS -09) ให้ครบถ้วนและแนบ เอกสารนั้นมาพร้อมกับตัวอย่าง

03

ไปรษณีย์ไทย

คุณสุนิศา พรรณสันฐาน
ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร (FQA)
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
➤ ตู้ ปณ. 1043 ปทฝ.เกษตรศาสตร์
จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



บริการขนส่งเอกชน

คุณสุนิศา พรรณสันฐาน
ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร (FQA)
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
➤ เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว
เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900



04

เมื่อรับตัวอย่างแล้วเจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร และสภาพของตัวอย่างก่อนรับเข้าระบบ จากนั้นแจ้งลูกค้าเพื่อดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

05

ลูกค้าชำระค่าบริการตามช่องทางการชำระเงินต่าง ๆ จากนั้นส่งหลักฐานการชำระเงินมาที่ อีเมล เพื่อให้เจ้าหน้าที่หน่วยลูกค้าสัมพันธ์ดำเนินการตรวจสอบ

06

จัดทำใบเสร็จรับเงินและสำเนาใบคำขอรับบริการที่ได้ระบุเลขคำขอรับบริการ และ วันนัด รับใบรายงานผลการทดสอบเรียบร้อยแล้ว จัดส่งให้ลูกค้าทางไปรษณีย์ (แบบลงทะเบียน) ตามที่อยู่ของลูกค้าระบุในใบคำขอรับบริการ (FS-09)



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม



TEL

0 2942 8629 ต่อ 1800, 1811

การชำระค่าบริการทดสอบ

1

เงินสด

ณ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร (ชั้น 8)
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



2

การจ่ายผ่านเช็ค

» ส่งจ่ายเช็คในนาม

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
Kasetsart University

» นำเช็คมาชำระค่าบริการ
ณ วันที่ส่งตัวอย่างด้วยตนเอง



3

การโอนเงินผ่านบัญชีธนาคาร

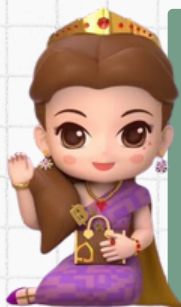
ชื่อบัญชี : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่บัญชี : 374 - 1 - 00001 - 7

(ใบเสร็จรับเงินจะได้ภายใน 3-7 วัน)



4

การโอนเงินผ่าน



SCAN HERE



Food Quality Assurance Services
IFRPD

Bill ID : 099400015938281

ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

SCB
ไทยพาณิชย์



รับเงินได้จากทุกธนาคาร

★★ ส่งหลักฐานการโอนเงินทางอีเมล
ifrfqa@yahoo.com



การขอเปลี่ยนแปลงข้อมูลภายหลังการส่งตัวอย่างและข้อมูลของใบรายงานผลการทดสอบ

1 การเปลี่ยนแปลงข้อตกลงภายหลังการส่งตัวอย่าง



การขอเพิ่มรายการทดสอบ

- ลูกค้านับที่ข้อมูลลงในแบบฟอร์มการขอบริการเพิ่มเติม (FS-10) (อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันนัดรับรายงานผลการทดสอบและค่าบริการ)
 - การขอบริการเพิ่มเติม เช่น เพิ่มรายการทดสอบ ห้องปฏิบัติการ ขอสงวนสิทธิ์ใช้ตัวอย่างเดิมในการทดสอบเท่านั้น (สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่ห้องปฏิบัติการได้กำหนดไว้เท่านั้น)



การขอยกเลิกทดสอบ

CANCELLED

- สามารถยกเลิกได้ภายใน 3 วัน หลังจากส่งตัวอย่าง (ในกรณีตัวอย่างนั้นดำเนินการทดสอบแล้วจะไม่สามารถยกเลิกได้)
หมายเหตุ : ห้องปฏิบัติการขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินค่าบริการให้แก่ลูกค้า

2 รายงานผลการทดสอบ

การขอแก้ไข, การขอเพิ่มรายงานผลการทดสอบ, การคำนวณฉลากโภชนาการ และกรณีรายงานผลการทดสอบสูญหาย

การแก้ไข การดำเนินการ ภายใน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ออกใบรายงานผลการทดสอบ ซึ่งต้องไม่ขัดต่อข้อกำหนด

หมายเหตุ

กรณีเกิน 1 ปี ห้องปฏิบัติการจะพิจารณาตามความเหมาะสม

ตารางที่ 2 : รายละเอียดการขอบริการเพิ่มเติมของศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

การขอบริการเพิ่มเติม	รายละเอียดที่ร้องขอ บันทึกในแบบฟอร์ม (FS-10)	ค่าบริการ / ฉบับ
1. การขอแก้ไขรายละเอียดของรายงานผลการทดสอบ	ระบุเหตุผล พร้อมแนบรายงานผลการทดสอบฉบับเดิมคืน	*ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ* - รายงานผลการทดสอบทั่วไป ฉบับละ 200 บาท - ฉลากโภชนาการ ฉบับละ 500 บาท
2. การขอเพิ่มรายงานผลการทดสอบ อีก 1 ภาษา	ขอเพิ่มได้เฉพาะฉบับภาษาที่ยังไม่เคยร้องขอ	*ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ* - รายงานผลการทดสอบทั่วไป ฉบับละ 200 บาท - ฉลากโภชนาการ ฉบับละ 500 บาท
3. การขอให้คำนวณฉลากโภชนาการเพิ่มเติม	ต้องระบุหน่วยบริโภค (serving size) ใหม่ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ภาษาไทย 500 บาท ภาษาอังกฤษ 500 บาท
4. กรณีรายงานผลการทดสอบสูญหาย (ขอรายงานผลการทดสอบ ฉบับทดแทน)	แนบเอกสารใบแจ้งความ "ฉบับจริง"	*ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ* - รายงานผลการทดสอบทั่วไป ฉบับละ 200 บาท - ฉลากโภชนาการ ฉบับละ 500 บาท



▶▶ **แบบฟอร์มการขอบริการเพิ่มเติม (FS-10)**



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

MICROBIOLOGICAL TESTING

DESCRIPTION	TEST/METHOD	PRICE (BAHT)
👑 01. Aerobic Plate Count, ในตัวอย่างอาหาร	FDA-BAM	500.-
02. Aerobic Plate Count, ในตัวอย่างอาหารกระป๋องที่ 35 °C	APHA	550.-
03. Aerobic Plate Count, ในตัวอย่างอาหารกระป๋องที่ 55 °C	APHA	550.-
04. Aerobic Plate Count, ในตัวอย่างอาหารกระป๋องที่ 30 °C	APHA	550.-
👑 05. Yeasts & Molds	FDA-BAM	550.-
06. Enterobacteriaceae count	ISO 21528-2	500.-
👑 07. Coliforms	FDA-BAM	600.-
👑 08. Coliforms	AWWA	600.-
👑 09. <i>Escherichia coli</i>	FDA-BAM	600.-
👑 10. <i>Escherichia coli</i>	AWWA	600.-
11. Fecal Coliforms	FDA-BAM	600.-
👑 12. Fecal Coliforms	AWWA	600.-
👑 13. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA-BAM	700.-
14. <i>Staphylococcus aureus</i>	AWWA	700.-
👑 15. <i>Bacillus cereus</i>	FDA-BAM	600.-



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

DESCRIPTION

TEST/METHOD

PRICE (BAHT)

👑 16. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA-BAM	600.-
👑 17. <i>Clostridium</i> spp.	USP	600.-
👑 18. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	700.-
👑 19. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 19250	700.-
20. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	FDA-BAM	1,000.-
21. <i>Vibrio cholerae</i>	FDA-BAM	1,000.-
👑 22. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	1,200.-
23. Lactic acid bacteria count	ISO 15214	800.-
24. Incubation Test (35°C/ 55°C)	APHA	200.-
25. Flat sour mesophile	FDA-BAM	500.-
26. Flat sour thermophile	FDA-BAM	500.-
27. Mesophilic anaerobe	FDA-BAM	500.-
28. Thermophilic anaerobe	FDA-BAM	500.-
29. Sulfide spoilage	APHA	300.-
30. <i>Bifidobacterium</i> spp.	ISO 29981	2,000.-
31. <i>Clostridium botulinum</i>	APHA	600.-

32. Health Certificate/ Sanitary Certificate Canned Food (เฉพาะอาหารกระป๋อง)

Price depend on number of parameter
(ค่าธรรมเนียมขึ้นอยู่กับรายการทดสอบ)

33. Health Certificate/ Sanitary Certificate for Other Food

Price depend on number of parameter
(ค่าธรรมเนียมขึ้นอยู่กับรายการทดสอบ)



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

CHEMICAL TESTING

DESCRIPTION

TEST/METHOD

PRICE (BAHT)

01. Fructose	AOAC / HPLC	1,200.-
02. Glucose	AOAC / HPLC	1,200.-
03. Sucrose	AOAC / HPLC	1,200.-
04. Maltose	AOAC / HPLC	1,200.-
05. Lactose	AOAC / HPLC	1,500.-
06. Galactose	AOAC / HPLC	1,000.-
07. Invert sugar	AOAC / HPLC	1,200.-
03. Reducing sugar	AOAC / HPLC	1,200.-
04. Reducing sugar (DE)	AOAC / HPLC	1,500.-
10. Sugars	AOAC / HPLC	1,500.-

SUGAR

SWEETENER/ SUGAR ALCOHOL

01. Erythritol	AOAC / HPLC	1,800.-
02. Sucralose	AOAC / HPLC	1,800.-
03. Xylitol	AOAC / HPLC	1,800.-
04. Maltitol	AOAC / HPLC	1,800.-
05. Sorbitol	AOAC / HPLC	1,800.-

Sweetener

OTHER SWEETENERS

01. Aspartame	BS EN 12856 / HPLC	1,700.-
02. Acesulfame K	BS EN 12856 / HPLC	1,700.-



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

MINERAL AND METALS



DESCRIPTION	TEST/METHOD	PRICE (BAHT)
👑01. Arsenic (As)	AOAC / ICP-OES	800.-
👑02. Cadmium (Cd)	AOAC / ICP-OES	800.-
👑03. Calcium (Ca)	AOAC / ICP-OES	800.-
04. Chromium (Cr)	AOAC / ICP-OES	800.-
05. Copper (Cu)	AOAC / ICP-OES	800.-
👑06. Iron (Fe)	AOAC / ICP-OES	800.-
👑07. Lead (Pb)	AOAC / ICP-OES	800.-
08. Nickle (Ni)	AOAC / ICP-OES	800.-
09. Magnesium (Mg)	AOAC / ICP-OES	800.-
10. Manganese (Mn)	AOAC / ICP-OES	800.-
11. Phosphorus (P)	AOAC / ICP-OES	800.-
12. Potassium (K)	AOAC / ICP-OES	800.-
👑13. Sodium (Na)	AOAC / ICP-OES	800.-
14. Tin (Sn)	AOAC / ICP-OES	800.-
15. Zinc (Zn)	AOAC / ICP-OES	800.-
16. Total Hardness (Water)	AOAC / ICP-OES	800.-
17. Total mercury (Hg)	U.S EPA	1,000.-
18. Sodium chloride (NaCl)	AWWA	700.-



HEALTH SUPPLEMENTS



DESCRIPTION	TEST/METHOD	PRICE (BAHT)
01. Anthocyanin	AOAC/Spectrophotometry	1,500.-
02. Antioxidant activity (DPPH Assay)	Spectrophotometry	3,000.-
03. Coenzyme Q10	HPLC	2,000.-
04. Collagen	HPLC	2,200.-
05. GABA	HPLC	2,000.-
06. Gamma oryzanol	Spectrophotometry	1,600.-
07. Isoflavones	AOAC / HPLC	2,000.-
08. Total phenolic compounds	Spectrophotometry	3,000.-
09. Scopoletin	HPLC	1,500.-
10. Plant Sterol		
10.1 Brassicasterol	GC	2,500.-
10.2 Campesterol	GC	2,500.-
10.3 Stigmasterol	GC	2,500.-
10.4 Beta - Sitosterol	GC	2,500.-



FOOD COLORS

- 01. Carmoisine / Azorubine
- 02. Ponceau 4R
- 03. Sunset yellow FCF
- 04. Tartrazine
- 05. Allura red AC
- 06. Brilliant blue FCF





DESCRIPTION

TEST/METHOD

PRICE (BAHT)

01. Vitamin A (Retinol)	HPLC	1,800.-
02. Vitamin A (Beta Carotene)	HPLC	1,800.-
03. Vitamin B ₁ (Thiamine)	AOAC / HPLC	1,800.-
04. Vitamin B ₂ (Riboflavin)	AOAC / HPLC	1,800.-
05. Vitamin C (L-ascorbic acid)	HPLC	1,600.-
06. Vitamin E (Alpha tocopherol)	HPLC	1,800.-

VITAMIN

FOOD ADDITIVE



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

01. Benzoic acid / Sodium Benzoate	ISO / HPLC	1,200.-
02. Sorbic acid / Potassium Sorbate	ISO / HPLC	1,200.-
03. Sulfur dioxide (SO ₂)	AOAC	600.-

Food Additive

AMINO ACID

AMINO ACID

01. Monosodium L-Glutamate	HPLC	2,000.-
02. L-Glutamic acid	HPLC	2,000.-
03. Amino acid profiles (18 Items)	HPLC	6,500.-

CHEMICAL IN WATER

01. Chloride as Chlorine	AWWA	800.-
02. Nitrate as Nitrogen	AWWA	700.-
03. Sulphate	AWWA	700.-
04. Total chlorine residue	AWWA	700.-
05. Total dissolved solids	conductivity meter	400.-

In Water





FATTY ACIDS (IN OIL & FAT)



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

DESCRIPTION

TEST/METHOD

PRICE (BAHT)

01. Fatty Acid Composition	AOAC / GC	2,500.-
02. Saturated fat	AOAC / GC	2,500.-
03. Trans fat	AOAC / GC	2,500.-
04. Unsaturated fat	AOAC / GC	2,500.-
05. Omega 3, 6, 9	AOAC / GC	3,000.-

ALCOHOL

01. Alcohol content	GC	1,500.-
02. Ethanol	GC	1,000.-
03. Methanol	GC	1,000.-

RANCIDITY

01. Acid value (in oil & fat)	AOCS	800.-
02. Peroxide value (in oil & fat)	AOAC	600.-
03. Peroxide value (in foods)	AOAC	700.-
04. Free fatty acid (in oil & fat)	AOCS	650.-
05. Thiobarbituric acid (TBA)	Spectrophotometry	600.-

Oil & Fat

Alcohol

Rancidity

CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

[CLICK HERE](#)

Food additive

CODEX / JECFA

Depand on analysis item



FOOD COMPOSITION

DESCRIPTION	TEST/METHOD	PRICE (BAHT)
01. Ash	AOAC	500.-
02. Protein	AOAC	700.-
03. Fat	AOAC	900.-
04. Moisture	AOAC	500.-
05. Milk solid non fat	AOAC	4,200.-
06. Total milk solid content	AOAC	4,200.-
07. Total Dietary Fiber (ไม่รายงานค่า Soluble และ Insoluble)	AOAC	2,500.-
08. Total Dietary Fiber (รายงานค่า Soluble และ Insoluble)	AOAC	5,000.-
09. Soluble dietary fiber	AOAC	3,000.-
10. Insoluble dietary fiber	AOAC	3,000.-
11. Cholesterol	AOAC/ GC	2,000.-

OTHER CHEMICAL



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

DESCRIPTION	TEST/METHOD	PRICE (BAHT)
01. Acidity	AOAC	500.-
02. Acid insoluble ash	AOAC	800.-
03. Alkalinity	AOAC	500.-
04. Caffeine	ISO 20481 / HPLC	1,200.-
05. Total solid	AOAC	800.-



PHYSICAL



DESCRIPTION

TEST/METHOD

PRICE (BAHT)

01. Net weight	CODEX STAN 70-1981	200.-
02. Drain weight	AOAC	200.-
03. Vacuum	FAO	200.-
04. Headspace	FAO	200.-
05. Net volume	Measure volume	200.-
06. Total soluble solid (°Brix)	AOAC	200.-
07. pH	AWWA / AOAC	200.-
08. Color	Colorimeter	500.-
09. Density	AOAC	200.-
10. Water Activity (a_w)	AOAC	500.-
11. Conductivity (in water)	AWWA	500.-

PROXIMATE ANALYSIS PACKAGE



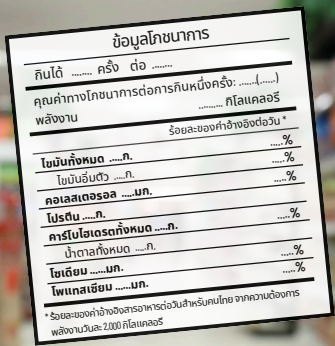
ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

DESCRIPTION

TEST/METHOD

PRICE (BAHT)

01. Ash	AOAC / ISO	2,600.-
02. Protein	AOAC	
03. Fat	AOAC	
04. Moisture	AOAC / ISO	
05. Total carbohydrate	by calculation	
06. Total energy	by calculation	
07. Energy from fat	by calculation	



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

THAI NUTRITION LABELLING PACKAGE

DESCRIPTION	TEST/METHOD	PRICE (BAHT)
👑 01. Energy	by calculation	7,000.-
👑 02. Total fat	AOAC	
👑 03. Saturated fat	AOAC/GC	
👑 04. Cholesterol	AOAC/GC	
👑 05. Protein	AOAC	
👑 06. Total carbohydrate	by calculation	
👑 07. Total sugars	AOAC/HPLC	
👑 08. Sodium	AOAC/ICP-OES	
09. Potassium	AOAC/ICP-OES	

TOTAL 9 ITEM

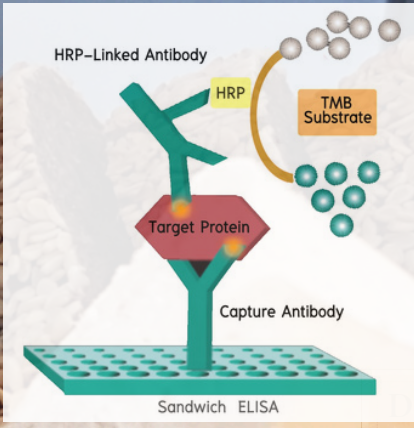
รูปแบบฉลากโภชนาการ



รูปแบบมาตรฐาน

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้	ครั้ง ต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:(.....)	
พลังงาน กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด%
ไขมันอิ่มตัว%
คอเลสเตอรอล%
โปรตีน%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด%
น้ำตาลทั้งหมด%
โซเดียม%
โพแทสเซียม%

* ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี



ACCREDITED LABORATORY
ISO/IEC 17025

FOOD ALLERGEN TESTING

DESCRIPTION	TEST/METHOD	PRICE (BAHT)
👑 01. สารก่อภูมิแพ้กลูเตน (Gluten Allergen)	ELISA	3,500.-
👑 02. สารก่อภูมิแพ้เนม (Milk Allergen)	ELISA	3,500.-
👑 03. สารก่อภูมิแพ้ข้าวสาลี (Wheat Allergen)	ELISA	3,500.-
04. สารก่อภูมิแพ้ถั่วลิสง (Peanut Allergen)	ELISA	3,500.-
05. สารก่อภูมิแพ้สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (Crustacean Allergen)	ELISA	3,500.-
06. สารก่อภูมิแพ้ไข่ (Egg Allergen)	ELISA	3,500.-
07. สารก่อภูมิแพ้ถั่วเหลือง (Soy Allergen)	ELISA	3,500.-
08. สารก่อภูมิแพ้งา (Sesame Allergen)	ELISA	3,500.-



ผลิตภัณฑ์อาหารมีการปนเปื้อน

- สารก่อภูมิแพ้หรือไม่ ?
- ชนิดใด ?
- ปริมาณเท่าไร ?



ข้อมูลการติดต่อ FQA LAB

ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

Food Quality Assurance Service Center (FQA LAB)

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (อาคารอมรภูมิรัตน์) ชั้น 8

📍 เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 02 9428 629 ต่อ 1800, 1811

✉ ifrfqa@yahoo.com และ ifrfqa@ku.ac.th

🌐 <https://ifrpd.ku.ac.th/fqa>



เวลาทำการ : วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 8.30 - 16.30 น.

📍 Location FQA

(ปิดรับตัวอย่าง 16.00 น.)

ยกเว้น : วันหยุดราชการ และวันนักขัตฤกษ์

