



### ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 201 (พ.ศ. 2543) เรื่อง ซอสบางชนิด

(ซอสพริก, ซอสมะเขือเทศ, ซอสมะละกอ, ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี (ซอสเย็นตาโฟ) และซอสผสม)

ลำดับที่	รายการวิเคราะห์/ทดสอบ	ราคา/ตัวอย่าง (บาท)
1	Net weight or Net volume	100
2	Acidity (as Acetic acid)	300
3	Total solid [ยกเว้น ซอสพริก]	600
4	Synthetic colour <sup>1</sup>	1,500
5	Benzoic acid	1,000
6	Sorbic acid	1,000
7	Aerobic plate count	400
8	<i>Escherichia coli</i>	500
9	Yeasts and Molds	500
10	<i>Salmonella</i> spp.	500
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	500
12	<i>Bacillus cereus</i>	500
13	<i>Clostridium perfringens</i>	500
ราคารวมสุทธิ (เจ็ดพันเก้าร้อยบาทถ้วน)		7,900

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 16 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 กรัม x 12 ถู เป็นต้น)  
(ควรเป็นภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายจริง) ศูนย์ฯ รายงานภาชนะและขนาดบรรจุ ตามจริงที่ลูกค้าส่งวิเคราะห์

การรายงานผล : ขอเพิ่มรายงานภาษาอังกฤษ ฉบับละ 200 บาท

การชำระเงิน : เงินสด / โอนเงิน ชำระโดยการโอนผ่านทางธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” บัญชีเลขที่ 374 - 1 - 00001 - 7 พร้อมส่งใบ pay in มาที่ อีเมล [ifrfqa@yahoo.com](mailto:ifrfqa@yahoo.com) หรือ ชำระเป็นเช็คสั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำเช็คมาชำระด้วยตนเอง (ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบ ในวันส่งตัวอย่าง)

- รายละเอียดเพิ่มเติม 1. กรณีใส่สีสังเคราะห์ต้องแจ้งชนิดของสีสังเคราะห์สีแรก 1,500 บาท หากพบสีมากกว่า 1 สี คิดเพิ่มสีละ 1,000 บาท ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์สีได้ดังนี้ Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF เท่านั้น (กรุณาแจ้งสีสังเคราะห์ที่ใส่ในผลิตภัณฑ์ ในใบคำขอรับบริการ)
2. หากมีการใส่วัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ต้องวิเคราะห์เพิ่มแล้วแต่กรณี เช่น Sucralose, Aspartame, Acesulfame K ฯลฯ