



ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

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

ใช้สำหรับเข้าใช้งานในระบบสารสนเทศ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 213 (พ.ศ. 2543) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ลำดับที่	รายการวิเคราะห์/ทดสอบ	ราคา/ตัวอย่าง (บาท)
1	Net weight	100
2	Total soluble solid (°Brix)	100
3	pH	200
4	Benzoic acid และ Sodium benzoate	1,200
5	Sorbic acid และ Potassium sorbate	1,200
6	Sulfur dioxide	600
7	Tin (Sn)	700
8	Lead (Pb)	700
9	Coliforms	400
10	<i>Salmonella</i> spp.	500
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	500
ราคารวมสุทธิ (หกพันสองร้อยบาทถ้วน)		6,200
กรณีผสมสี ตรวจสอบ Synthetic colour เพิ่ม 1,500 บาท ²		

หมายเหตุ: ระยะเวลาทดสอบ : 16 วันทำการ โดยประมาณ

ปริมาณตัวอย่าง : ไม่น้อยกว่า 12 ภาชนะบรรจุ และน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์ (เช่น 50 กรัม x 12 ถุง 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 หรือ ชำระเป็นเช็คสั่งจ่ายในนาม “มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” เท่านั้น และนำเช็คมาชำระ
ด้วยตนเอง (ชำระเงินค่าวิเคราะห์/ทดสอบ ในวันส่งตัวอย่าง)

- รายละเอียดเพิ่มเติม 1. กรณีใส่สีสังเคราะห์ต้องแจ้งชนิดของ Synthetic colour สีแรก 1,500 บาท หากพบสีมากกว่า 1 สี คิดเพิ่มสีละ 1,000 บาท ศูนย์ฯ สามารถวิเคราะห์ได้ดังนี้ Carmoisine, Tartrazine, Ponceau 4R, Sunset Yellow FCF เท่านั้น
(กรุณาแจ้ง Synthetic colour ที่ใส่ในผลิตภัณฑ์ ในใบคำขอรับบริการ)
2. หากมีการใส่วัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ต้องวิเคราะห์เพิ่มแล้วแต่กรณี