

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๑</sup>	Fat	AOAC (2019) 922.06, 925.12, 935.38, 935.39D, 945.18A
- ไขมันและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์		In-house method T 966 based on AOAC (2019) 945.38F, 922.06
อาหาร <sup>๒</sup>	<b>Fatty acid :Saturated</b> - Butyric acid (C4:0) - Caproic acid (C6:0) - Caprylic acid (C8:0) - Capric acid (C10:0) - Undecanoic acid (C11:0) - Lauric acid (C12:0) - Tridecanoic acid (C13:0) - Myristic acid (C14:0)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๒</sup> (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pentadecanoic acid (C15:0)</li> <li>- Palmitic acid (C16:0)</li> <li>- Heptadecanoic acid (C17:0)</li> <li>- Stearic acid (C18:0)</li> <li>- Arachidic acid (C20:0)</li> <li>- Heneicosanoic acid (C21:0)</li> <li>- Behenic acid (C22:0)</li> <li>- Tricosanoic acid (C23:0)</li> <li>- Lignoceric acid (C24:0)</li> <li><b>Monounsaturated</b></li> <li>- Myristoleic acid (C14:1)</li> <li>- Pentadecenoic acid (C15:1)</li> <li>- Palmitoleic acid (C16:1)</li> </ul>	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕  
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๕๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๒</sup> (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Heptadecenoic acid (C17:1)</li> <li>- Elaidic acid (C18:1 trans)</li> <li>- Oleic acid (C18:1, Omega-9)</li> <li>- Eicosenoic acid (C20:1, Omega-9)</li> <li>- Erucic acid (C22:1, Omega-9)</li> <li>- Nervonic acid (C24:1, Omega-9)</li> <li><b>Polyunsaturated</b></li> <li>- Linolelaidic acid (C18:2 trans)</li> <li>- Linoleic acid (C18:2, Omega-6)</li> </ul>	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕  
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๒</sup> (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"><li>- <math>\gamma</math>-Linolenic acid (C18:3, Omega-6)</li><li>- Linolenic acid (C18:3, ALA, Omega-3)</li><li>- Eicosadienoic acid (C20:2, Omega-6)</li><li>- cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-6)</li><li>- Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-3)</li><li>- Arachidonic acid (C20:4, ARA, Omega-6)</li><li>- Docosadienoic acid (C22:2, Omega-6)</li></ul>	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๒</sup> (ต่อ)	- Eicosapentaenoic acid (C20:5, Omega-3) - Docosahexaenoic acid (C22:6, DHA, Omega-3)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06
อาหาร <sup>๓</sup>	Trans Fatty acid	In-house method T 9142 based on AOAC (2019) 996.06
อาหาร <sup>๔</sup>	Total Nitrogen/ Total Protein	In-house method T 927 based on AOAC (2019) 991.20
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	Total Carbohydrate/ Calories/ Calories from fat	Methods Analysis for Nutrition Labeling 1993, chapter 1, 5

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)	Dietary fiber	In-house method T995 based on AOAC (2019) 985.29
อาหาร <sup>๕</sup>	Moisture	AOAC (2019) 925.10, 926.07, 945.38B, 935.36, 935.39A, 934.06, 920.151A, 920.151B, 925.40, 964.22, 945.39A
แป้งและผลิตภัณฑ์		In-house method T 923 by Gravimetric technique

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	Moisture	In-house method T 923 by Gravimetric technique
อาหาร <sup>๖</sup>	Ash	AOAC ( 2019 ) 923.03, 925.11, 945.38C, 930.22, 935.39B, 940.26, 925.51, 950.49, 945.39B, 945.18C
แป้งและผลิตภัณฑ์		In-house method T 924 based on AOAC (2019) 923.03
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์		In-house method T 924 based on AOAC (2019) 945.38C

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์</li> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์</li> <li>- น้ำผลไม้</li> </ul>	<b>Pesticide residue group :</b> <b>Organochlorine</b> -Aldrin -cis-Chlordane -trans-Chlordane -p,p'-DDD -p,p'-DDE -o,p'-DDT -p,p'-DDT -Dicofol -Dieldrin -alpha-Endosulfan - beta-Endosulfan	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕  
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ัญพืชและผลิตภัณฑ์</li> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์</li> <li>- น้ำผลไม้ (ต่อ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Endosulfan-sulfate</li> <li>-Endrin</li> <li>-alpha-BHC</li> <li>-beta-BHC</li> <li>-gamma-BHC</li> <li>-Heptachlor</li> <li>-Heptachlor epoxide</li> <li>-Hexachlorobenzene</li> <li><b>Organophosphate</b></li> <li>-Acephate</li> <li>-Azinphos-ethyl</li> <li>-Azinphos-methyl</li> <li>-Chlorfenvinphos</li> <li>-Chlorpyrifos-ethyl</li> </ul>	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕  
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์</li> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์</li> <li>- น้ำผลไม้ (ต่อ)</li> </ul>	<b>Organophosphate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chlorpyrifos-methyl</li> <li>- Diazinon</li> <li>- Dichlorvos</li> <li>- Dicrotophos</li> <li>- Dimethoate</li> <li>-Disulfoton</li> <li>-EPN</li> <li>-Ethion</li> <li>-Ethoprophos</li> <li>-Etrimfos</li> <li>-Fenitrothion</li> <li>-Malathion</li> </ul>	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์</li> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์</li> <li>- น้ำผลไม้ (ต่อ)</li> </ul>	<p><b>Organophosphate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Methamidophos</li> <li>- Methidathion</li> <li>- Mevinphos</li> <li>- Monocrotophos</li> <li>- Omethoate</li> <li>- Parathion-ethyl</li> <li>- Parathion-methyl</li> <li>- Phorate</li> <li>- Phosalone</li> <li>- Phosphamidon</li> <li>- Pirimiphos-ethyl</li> <li>- Pirimiphos-methyl</li> </ul>	<p>In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)</p>

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ัญพืชและผลิตภัณฑ์</li> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์</li> <li>- น้ำผลไม้ (ต่อ)</li> </ul>	<p><b>Organophosphate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Profenofos</li> <li>- Prothiofos</li> <li>- Triazophos</li> </ul> <p><b>Pyrethoid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cyfluthrin</li> <li>- Lambda-Cyhalothrin</li> <li>- Cypermethrin</li> <li>- Deltamethrin</li> <li>- Fenvalerate</li> <li>- Permethrin</li> </ul>	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕  
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
- ัฒพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ (ต่อ)	<b>Carbamate</b> - Aldicarb - Aldicarb sulfone - Carbaryl - Carbofuran - 3-Hydroxy carbofuran - Methiocarb - Methomyl - Oxamyl - Promecarb - Propoxur	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๗</sup>	<b>Total Sugar</b> - Fructose - Glucose - Sucrose - Maltose - Lactose	In-house method T 997 based on AOAC (2019) 982.14
อาหาร <sup>๘</sup>	Vitamin A	In-house method T 969 based on AOAC (2019) 992.06
อาหาร <sup>๙</sup>	Vitamin B1	In-house method T 970 based on AOAC (2019) 942.23
	Vitamin B2	In-house method T 971 based on AOAC (2019) 970.65

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๑๐</sup>	Vitamin C	In-house method T 972 based on Internation Federation of Fruit Juice Producers (IFU), No.17a, 1995
- เครื่องแกง - น้ำผลไม้ (เข้มข้นและเจือจาง) - ผักดอง - ลูกอม - มายองเนส	-Benzoic acid (Sodium benzoate) - Sorbic acid (Potassium sorbate)	In-house method T 9124 based on ISO 22855: 2008
ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	Acrylamide	In-house method T 9167 based on Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol.51, 2003.

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๑๑</sup>	Sodium (Na) Calcium (Ca) Iron (Fe) Zinc (Zn) Copper (Cu) Potassium (K) Phosphorus (P) Magnesium (Mg) Manganese (Mn)	In-house method T 9152 based on AOAC (2019) 984.27
ลูกอม ขนมเยลลี่ หมากฝรั่ง	Copper (Cu)	In-house method T 9152 based on AOAC (2019) 984.27
อาหาร <sup>๑๒</sup>	Arsenic (As) Mercury (Hg)	In-house method T 9153 based on AOAC (2019) 986.15

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๑๓</sup>	Lead (Pb) Cadmium (Cd)	In-house method T 9166 based on AOAC (2019) 999.10
อาหาร <sup>๑๔</sup>	Tin (Sn)	In-house method T 944 based on AOAC (2019) 985.16
อาหาร <sup>๑๕</sup>	<i>Staphylococcus aureus</i> (MPN, CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2016 (Chapter12)
	<i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
	<i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)
	<i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1 : 2017

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๑๕</sup> (ต่อ)	Coliforms (MPN, CFU, Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4)
		ISO 4831 : 2006
	<i>Escherichia coli</i> (CFU)	AOAC (2019) 991.14
		AOAC (2019) 998.08
	Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
	Aerobic Plate Count 30 <sup>0</sup> C (CFU)	ISO 4833-1 : 2013
	Yeasts and Molds (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 <sup>th</sup> Edition, 2015 Chapter 21
<i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 14)	

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร <sup>๑๕</sup> (ต่อ)	<i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1 : 2017
	<i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2004 (Chapter 9)
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or not detected)	ISO 21872-1 : 2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> (CFU)	ISO 21528-2 : 2017
	Enterococci (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 <sup>th</sup> Edition, 2015 Chapter 10

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดสูง (pH ≤ 4.6)	Incubation test	TIS 335:2018 Clause 6.1-6.2
	Mesophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
	Thermophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
	Yeasts and Molds (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
	Aciduric spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำ (pH > 4.6)	Incubation test	TIS 335:2018 Clause 6.1-6.2
	Mesophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Thermophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Putrefactive anaerobes (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Thermophilic anaerobes (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Sulfide spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
เครื่องดื่ม <sup>๑</sup>	Coliforms (MPN)	Standard methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 <sup>rd</sup> Edition, 2017, Part 9221B
	<i>Escherichia coli</i> (MPN)	Standard methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 <sup>rd</sup> Edition, 2017, Part 9221B

หมายเหตุ

อาหาร<sup>๑</sup>

๑. แป้งสาลี
๒. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์
๓. มักกะโรนีและผลิตภัณฑ์
๔. ขนมปัง
๕. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
๖. วัตถุดิบสำหรับผลิตเบียร์

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร<sup>๒</sup>

- |  |                  |
|--|------------------|
| ๑. ข้าวโพกและผลิตภัณฑ์   | ๕. ชา กาแฟ โกโก้ |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์  | ๖. เครื่องปรุงรส |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์  | ๗. ซอสปรุงรส     |
| ๔. อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง<br>(ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |                  |

อาหาร<sup>๓</sup>

- |                        |  |
|------------------------|--|
| ๑. ข้าวโพกและผลิตภัณฑ์ | ๓. อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง<br>(ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์    |  |

อาหาร<sup>๔</sup>

- |   |                     |
|---|---------------------|
| ๑. ข้าวโพกและผลิตภัณฑ์  | ๔. แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   | ๕. ถั่วและผลิตภัณฑ์ |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |                     |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร<sup>๕</sup>

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| ๑. แป้งสาลี                | ๖. ผลไม้แห้ง  |
| ๒. มั๊กกะโรนีและผลิตภัณฑ์  | ๗. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๓. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๘. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   |
| ๔. ขนมปัง                  | ๙. ถั่วและผลิตภัณฑ์   |
| ๕. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ          | ๑๐. แป้งถั่วเหลือง  |

อาหาร<sup>๖</sup>

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| ๑. แป้งสาลี                   | ๖. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๒. เส้นมั๊กกะโรนีและผลิตภัณฑ์ | ๗. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   |
| ๓. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์    | ๘. ถั่วและผลิตภัณฑ์   |
| ๔. ขนมปัง                     | ๙. แป้งถั่วเหลือง   |
| ๕. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ             | ๑๐. วัตถุดิบสำหรับผลิตเบียร์                                  |

อาหาร<sup>๗</sup>

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| ๑. แป้งและผลิตภัณฑ์   | ๔. ลูกอม                    |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   | ๕. เครื่องดื่ม <sup>๘</sup> |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |                             |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร<sup>๕</sup>

- |   |   |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์                                       | ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๔. เครื่องดื่ม <sup>๖</sup>                                   |

อาหาร<sup>๙</sup>

- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
- ผลไม้และผลิตภัณฑ์(สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
- เครื่องดื่ม<sup>๑๐</sup>

อาหาร<sup>๑๐</sup>

- |   |   |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์   | ๔. แป้งและผลิตภัณฑ์                                   |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   | ๕. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๖. เครื่องดื่ม <sup>๑๑</sup>                          |

อาหาร<sup>๑๑</sup>

- |   |   |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์   | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. แป้งและผลิตภัณฑ์   | ๗. เครื่องปรุงรส                                      |
| ๓. ถั่วและผลิตภัณฑ์   | ๘. เครื่องแกง   |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   | ๙. เครื่องดื่ม <sup>๑๒</sup>                          |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |   |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร<sup>๑๒</sup>

- |   |   |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์   | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์   | ๗. เครื่องปรุงรส                                      |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์   | ๘. ยีสต์  |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   | ๙. เครื่องแกง   |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๑๐. เครื่องดื่ม <sup>๑</sup>                          |

อาหาร<sup>๑๓</sup>

- |   |   |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์   | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์                                 | ๗. เครื่องปรุงรส                                      |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์   | ๘. เครื่องแกง   |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   | ๙. .ยีสต์   |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๑๐. เครื่องดื่ม <sup>๑</sup>                          |

อาหาร<sup>๑๔</sup>

- |   |   |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์   | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์   | ๗. เครื่องปรุงรส                                      |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์   | ๘. ยีสต์  |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)   | ๙. เครื่องดื่ม <sup>๑</sup>                           |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |   |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร  
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐  
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร<sup>๑๕</sup>

- |  |   |
|--|---|
| ๑. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)            | ๗. อาหารพร้อมบริโภค (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)          | ๘. เครื่องปรุงรส                                    |
| ๓. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์  | ๙. ซอสปรุงรส  |
| ๔. ถั่วและผลิตภัณฑ์  | ๑๐. เครื่องดื่ม <sup>๑</sup>                        |
| ๕. แป้งและผลิตภัณฑ์  |   |
| ๖. อาหารพร้อมปรุงและอาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |   |

เครื่องดื่ม<sup>๑</sup> หมายถึง

๑. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่
๒. เครื่องดื่มที่มี หรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
๓. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม เช่น น้ำหวาน
๔. เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดเข้มข้นต้องเจือจางต่อ
๕. เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดแห้ง

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗