

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล ฟู้ดส์ เทสติ้ง แลบบอราทอรีส์ จำกัด

ที่อยู่: เลขที่ ๑๕๕/๑ หมู่ ๑ ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเสาธง

อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ ๑๐๕๗๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๕

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- มะพร้าวและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> </ul>	Total Plate Count (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		AOAC (2019) 990.12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coliforms</li> <li>- <i>Escherichia coli</i> (CFU, MPN)</li> </ul>	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4)
		AOAC (2019) 991.14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)</li> </ul>	AOAC (2019) 2014.01
		ISO 6579-1 : 2017/Amd.1:2020
	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Listeria</i> spp. (Detected or not detected)</li> </ul>	ISO 11290-1 : 2017
<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)</li> </ul>	ISO 11290-1 : 2017	

ออกให้ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๖

หมดอายุวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๘

ขอข่าที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล ฟู้ดส์ เทสติ้ง แลบบอราทอรีส์ จำกัด

ที่อยู่: เลขที่ ๑๕๕/๑ หมู่ ๑ ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเสาธง  
อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ ๑๐๕๗๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๕

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- มะพร้าวและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> </ul>	<p><i>Enterobacteriaceae</i> (CFU)</p>	AOAC (2019) 2003.01
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> </ul>	<p><i>Vibrio cholera</i> (Detected or not detected)</p>	FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> <li>- แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Campylobacter</i> spp.</li> <li>- <i>Campylobacter coli</i></li> <li>- <i>Campylobacter jejuni</i></li> <li>- <i>Campylobacter lari</i></li> </ul> <p>(Detected or not detected)</p>	ISO 10272-1 : 2017

ออกให้ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๖

หมดอายุวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๘

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช  
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล ฟู้ดส์ เทสติ้ง แลบบอราทอรีส์ จำกัด

ที่อยู่: เลขที่ ๑๕๕/๑ หมู่ ๑ ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเสาธง

อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ ๑๐๕๗๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๕

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
- มะพร้าวและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี) - แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)	- Coliforms - Fecal Coliform - <i>Escherichia coli</i> (MPN)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)	<i>Staphylococcus aureus</i> (MPN, CFU)	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)
มะพร้าวและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านกรรมวิธี)	Sulphur Dioxide	In-house method TEST-LB-CH-011 based on AOAC (2019) 990.28
แป้ง	Ash	AOAC (2019) 923.03
	Protein	In-house method TEST-LB-CH-003 based on AOAC (2019) 920.87, 981.10
	Moisture	AOAC (2019) 925.10

ออกให้ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๖

หมดอายุวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๘