

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๑	Fat	AOAC (2023) 922.06, 925.12, 935.38, 935.39D, 945.18A
- ไขมันและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์	Fat	In-house method T 966 based on AOAC (2023) 945.38F, 922.06
อาหาร ^๒	Fatty acid :Saturated - 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) - Pentadecanoic acid (C15:0) - Palmitic acid (C16:0) - Heptadecanoic acid (C17:0) - Stearic acid (C18:0) - Arachidic acid (C20:0) - Heneicosanoic acid (C21:0)	In-house method T 974 based on AOAC (2023) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๒	<p>Fatty acid :Saturated</p> <ul style="list-style-type: none"> - Behenic acid (C22:0) - Tricosanoic acid (C23:0) - Lignoceric acid (C24:0) <p>Monounsaturated</p> <ul style="list-style-type: none"> - Myristoleic acid (C14:1) - Pentadecenoic acid (C15:1) - Palmitoleic acid (C16:1) - Heptadecenoic acid (C17:1) - Elaidic acid (C18:1 trans) - Oleic acid (C18:1, Omega-9) - Eicosenoic acid (C20:1, Omega-9) - Erucic acid (C22:1, Omega-9) - Nervonic acid (C24:1, Omega-9) <p>Polyunsaturated</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linolelaidic acid (C18:2 trans) - Linoleic acid (C18:2, Omega-6) - γ-Linolenic acid (C18:3, Omega-6) - Linolenic acid (C18:3, ALA, Omega-3) 	In-house method T 974 based on AOAC (2023) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๒	Polyunsaturated - Eicosadienoic acid (C20:2, Omega-6) - cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-6) - Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-3) - Arachidonic acid (C20:4, ARA, Omega-6) - Docosadienoic acid (C22:2, Omega-6) - Eicosapentaenoic acid (C20:5, Omega-3) - Docosahexaenoic acid (C22:6, DHA, Omega-3)	In-house method T 974 based on AOAC (2023) 996.06
อาหาร ^๓	Trans Fatty acid	In-house method T 9142 based on AOAC (2023) 996.06
อาหาร ^๔	Total Nitrogen/ Total Protein	In-house method T 927 based on AOAC (2023) 991.20

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	Total Carbohydrate/ Calories/ Calories from fat	Methods Analysis for Nutrition Labeling 1993, chapter 1, 5
- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)	Dietary fiber	In-house method T995 based on AOAC (2023) 985.29
อาหาร ^๕	Moisture	AOAC (2023) 925.10, 926.07, 945.38B, 935.36, 935.39A, 934.06, 920.151A, 920.151B, 925.40, 964.22, 945.39A
แป้งและผลิตภัณฑ์	Moisture	In-house method T 923 by Gravimetric technique
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	Moisture	In-house method T 923 by Gravimetric technique
อาหาร ^๖	Ash	AOAC (2023) 923.03, 925.11, 945.38C, 930.22, 935.39B, 940.26, 925.51, 950.49, 945.39B, 945.18C

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
แป้งและผลิตภัณฑ์	Ash	In-house method T 924 based on AOAC (2023) 923.03
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	Ash	In-house method T 924 based on AOAC (2023) 945.38C
<ul style="list-style-type: none"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	Pesticide residue group : Organochlorine <ul style="list-style-type: none"> - aldrin - cis-chlordane - trans-chlordane - p,p'-DDD - p,p'-DDE - o,p'-DDT - p,p'-DDT - dicofol - dieldrin - alpha-endosulfan - beta-endosulfan - endosulfan-sulfate - endrin - alpha-BHC 	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

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"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	<p>Pesticide residue group :</p> <p>Organochlorine</p> <ul style="list-style-type: none"> - beta-BHC - gamma-BHC - heptachlor - heptachlor epoxide - hexachlorobenzene <p>Organophosphate</p> <ul style="list-style-type: none"> - acephate - azinphos-ethyl - azinphos-methyl - chlorfenvinphos - chlorpyrifos-ethyl - chlorpyrifos-methyl - diazinon - dichlorvos - dicrotophos - dimethoate - disulfoton - EPN - ethion 	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

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"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	Pesticide residue group : Organophosphate <ul style="list-style-type: none"> - ethoprophos - etrimfos - fenitrothion - malathion - methamidophos - methidathion - mevinphos - monocrotophos - omethoate - parathion-ethyl - parathion-methyl - phorate - phosalone - phosphamidon - pirimiphos-ethyl - pirimiphos-methyl - profenofos - prothiofos - triazophos 	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

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"> - ัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	Pesticide residue group : Pyrethoid <ul style="list-style-type: none"> - cyfluthrin - lambda-cyhalothrin - cypermethrin - deltamethrin - fenvalerate - permethrin Carbamate <ul style="list-style-type: none"> - 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 ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๗	Total Sugar - Fructose - Glucose - Sucrose - Maltose - Lactose	In-house method T 997 based on AOAC (2023) 982.14
อาหาร ^๘	Vitamin A	In-house method T 969 based on AOAC (2023) 992.06
อาหาร ^๙	Vitamin B1	In-house method T 970 based on AOAC (2023) 942.23
	Vitamin B2	In-house method T 971 based on AOAC (2023) 970.65
อาหาร ^{๑๐}	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

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^{๑๑}	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 (2023) 984.27
ลูกอม ขนมเยลลี่ หมากฝรั่ง	Copper (Cu)	In-house method T 9152 based on AOAC (2023) 984.27
อาหาร ^{๑๒}	Arsenic (As) Mercury (Hg)	In-house method T 9153 based on AOAC (2023) 986.15
อาหาร ^{๑๓}	Lead (Pb) Cadmium (Cd)	In-house method T 9166 based on AOAC (2023) 999.10
อาหาร ^{๑๔}	Tin (Sn)	In-house method T 944 based on AOAC (2023) 985.16

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^{๑๕}	<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/Amd.1:2020
	Coliforms (MPN, CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4) ISO 4831:2006
	<i>Escherichia coli</i> (CFU)	AOAC (2023) 991.14 AOAC (2023) 998.08
	Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3)
	Aerobic Plate Count 30 ⁰ C (CFU)	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
	Yeasts and Molds (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 Chapter 21
	<i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^{๑๕}	<i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
	<i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 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 th Edition, 2015 Chapter 10
อาหารในภาชนะบรรจุ ปิดสนิทที่มีความเป็นกรด (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 ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหารในภาชนะบรรจุปิด สนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ (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
เครื่องดื่ม ^๑	Coliforms (MPN)	Standard methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221B
	<i>Escherichia coli</i> (MPN)	Standard methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023, Part 9221B

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

หมายเหตุ

อาหาร^๑

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| ๑. แป้งสาลี | ๔. ขนมะปราง |
| ๒. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๕. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ |
| ๓. มักกะโรนีและผลิตภัณฑ์ | ๖. วัตถุดิบสำหรับผลิตเบียร์ |

อาหาร^๒

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๕. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๖. ชา กาแฟ โกโก้ |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๗. เครื่องปรุงรส |
| ๔. อาหารพร้อมปรุง (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | ๘. ซอสปรุงรส |

อาหาร^๓

- | | |
|-----------------------|--|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๓. อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง
(ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | |

อาหาร^๔

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

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

อาหาร^๕

- | | |
|----------------------------|---|
| 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^๖

- | | |
|-------------------------------|---|
| 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^๗

- | | |
|---|-----------------------------|
| ๑. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๔. ลูกอม |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๕. เครื่องดื่ม ^๑ |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | |

อาหาร^๘

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๔. เครื่องดื่ม ^๑ |

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

อาหาร^๙

- | | |
|---|-----------------------------|
| ๑. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๓. เครื่องดื่ม ^๑ |
| ๒. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | |

อาหาร^{๑๐}

- | | |
|---|---|
| ๑. ัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๔. แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๕. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๖. เครื่องดื่ม ^๑ |

อาหาร^{๑๑}

- | | |
|---|---|
| ๑. ัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๗. เครื่องปรุงรส |
| ๓. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๘. เครื่องแกง |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๙. เครื่องดื่ม ^๑ |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | |

อาหาร^{๑๒}

- | | |
|---|---|
| ๑. ัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 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 ^๑ |

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

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

อาหาร^{๑๓}

- | | |
|---|---|
| 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 ^๑ |

อาหาร^{๑๔}

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

อาหาร^{๑๕}

- | | |
|---|---|
| ๑. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๗. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๘. อาหารพร้อมบริโภค (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๓. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๙. เครื่องปรุงรส |
| ๔. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๑๐. ซอสปรุงรส |
| ๕. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๑๑. เครื่องดื่ม ^๑ |
| ๖. อาหารพร้อมปรุง (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | |

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

เครื่องตีมี^๑ หมายถึง

๑. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่
๒. เครื่องตีมีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
๓. เครื่องตีมีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม เช่น น้ำหวาน
๔. เครื่องตีมีตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดเข้มข้นต้องเจือจางต่อ
๕. เครื่องตีมีตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดแห้ง

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐