

ชื่อห้องปฏิบัติการ	: ห้องปฏิบัติการทดสอบ (Lab) บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารเซ็นทรัล จำกัด
หมายเลขการรับรองระบบงานที่	: ทดสอบ – 0025
สถานที่ตั้ง	: เลขที่ 7/3 ถนนพหลโยธิน กม. 33 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
บุคคลที่ติดต่อ	: นางสาวอุไรวรรณ อุทุมมา โทรศัพท์ : 02-5168811-5 # 733 โทรสาร : 02-5168633-4 E-mail : <a href="mailto:Uraiwan.ut@centaco.com">Uraiwan.ut@centaco.com</a>
ออกครั้งแรกวันที่	: 10 กรกฎาคม 2551
ออกให้ ณ วันที่	: 15 กรกฎาคม 2563
หมดอายุวันที่	: 14 กรกฎาคม 2566
มาตรฐาน	: ISO/IEC 17025:2017
หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ	: 0303/10980

### ขอข้ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการทดสอบ (Lab) บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารเซ็นทรัล จำกัด

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 7/3 หมู่ที่ 1 ถนนพหลโยธิน กม. 33 ตำบลคลองหนึ่ง

อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0025

สถานะของห้องปฏิบัติการ :  ถาวร  นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	อาหารสัตว์และ วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ความชื้น 4.8 g/100 g ถึง 14.4 g/100 g  - โปรตีน 1.5 g/100 g ถึง 85.0 g/100 g  - กาก 2.8 g/100 g ถึง 31.1 g/100 g  - ไขมัน 1.6 g/100 g ถึง 15.0 g/100 g	ISO 6496 : 1999  In - house method : T-02- P-LAB07-02 based on ISO 5983-2 : 2009  In – house method : T-38–P-LAB07-02 based on AOCS Approved Procedure Ba 6a-05 ANKOM Technology, 2009, method 10  ISO 11085 : 2015

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 10 กรกฎาคม 2551

ฉบับที่ 7

สำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

### ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการทดสอบ (Lab) บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารเซ็นทรัล จำกัด

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 7/3 หมู่ที่ 1 ถนนพหลโยธิน กม. 33 ตำบลคลองหนึ่ง  
อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0025

สถานะของห้องปฏิบัติการ :  ถาวร  นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2	เนื้อไก่สดและ เนื้อไก่สดคลุกเกลือ	- เกลือ (คำนวณเป็นโซเดียมคลอไรด์) 0.6 g/100 g ถึง 2.0 g/100 g	In – house method : T-45–P–LAB07-02 based on AOAC Official Methods of Analysis 21 <sup>st</sup> ed., 2019, method 937.09

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 10 กรกฎาคม 2551

ฉบับที่ 7

สำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม