

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0040

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220

บุคคลที่ติดต่อ : นางลักขณา ศิริพรสุข
โทรศัพท์ : 0-3829-7500-9
โทรสาร : 0-3829-7500
E-mail : luckana.s@cpf.co.th

ออกครั้งแรกวันที่ : 30 กันยายน 2552

ออกให้ ณ วันที่ : 7 พฤศจิกายน 2562

หมดอายุวันที่ : 6 พฤศจิกายน 2565

มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017

หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/16038

ขอข้ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0040

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	อาหารสัตว์ผสมสำเร็จรูป - อาหารกึ่ง	- ความชื้น 6.0 g/100 g ถึง 11.5 g/100 g - กาก 2.4 g/100 g ถึง 4.8 g/100 g - เถ้า 4.5 g/100 g ถึง 12.0 g/100 g - ไขมัน 3.0 g/100 g ถึง 16.0 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 930.15 In - house method : T- LAB-07-02 based on ISO 6865 : 2000 AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 942.05 In - house method : T-LAB-07-07 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 2003.05

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 30 กันยายน 2552

ฉบับที่ 8

สำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0040

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ความชื้น 6.0 g/100 g ถึง 10.5 g/100 g - กาก 3.5 g/100 g ถึง 11.5 g/100 g - เถ้า 6.5 g/100 g ถึง 22.0 g/100 g - ไขมัน 3.0 g/100 g ถึง 16.0 g/100 g	ISO 6496 : 1999 In - house method : T- LAB-07-02 based on ISO 6865 : 2000 AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 942.05 In - house method : T-LAB-07-07 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 2003.05
3	กากเมล็ดพืชน้ำมัน	- ความชื้น 6.0 g/100 g ถึง 11.0 g/100 g	ISO 771 : 1977

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 30 กันยายน 2552

ฉบับที่ 8

สำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0040

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
4	อาหารสัตว์และ วัตถุดิบอาหารสัตว์	- โปรตีน 2.3 g/100 g ถึง 79.6 g/100 g	In - house method : T-LAB-07-03 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 990.03

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 30 กันยายน 2552

ฉบับที่ 8

สำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม