

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการโคกกรวด บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ที่ 6 ถนนมิตรภาพ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30280

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0149
บุคคลที่ติดต่อ : นางสาวพัชมน จิตรจักษ์
โทรศัพท์ : : 02-8372998 ,090-9807669
โทรสาร : -
E-mail : apac.th.qacenter@intertek.cpm

ออกครั้งแรกวันที่ : 15 มีนาคม 2560
ออกให้ ณ วันที่ : 9 มิถุนายน 2564
หมดอายุวันที่ : 20 เมษายน 2566
มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017
หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/8043

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการโคกกรวด บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ที่ 6 ถนนมิตรภาพ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30280

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0149

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	อาหารสัตว์	- ความชื้น 8.90 g/100 g ถึง 12.8 g/100 g - โปรตีน 11.4 g/100 g ถึง 23.0 g/100 g - ไขมัน 2.10 g/100 g ถึง 8.80 g/100 g - กาก 1.30 g/100 g ถึง 8.80 g/100 g	ISO 12099 : 2017

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 6

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการโคกกรวด บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ที่ 6 ถนนมิตรภาพ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30280

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0149

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ความชื้น 1.90 g/100 g ถึง 15.2 g/100 g - โปรตีน 1.90 g/100 g ถึง 87.2 g/100 g - ไนมัน 1.10 g/100 g ถึง 22.0 g/100 g - กาก 1.30 g/100 g ถึง 28.7 g/100 g	ISO 12099 : 2017
3	ข้าวโพด	- ความชื้น 11.4 g/100g ถึง 15.2 g/100g	- ISO 12099 : 2017 - In – house method : KRF-WI-703-01-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 6

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการโคกกรวด บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ที่ 6 ถนนมิตรภาพ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30280

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0149

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
3 (ต่อ)	ข้าวโพด	- ความชื้น 14.5 g/100g ถึง 15.2 g/100g	- In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : KRF-WI-703-01-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)
4	รำข้าวละเอียด	- ความชื้น 8.45 g/100 g ถึง 10.7 g/100 g - โปรตีน 11.7 g/100 g ถึง 13.9 g/100 g - ไชมัน 11.9 g/100 g ถึง 19.7 g/100 g - กาก 3.48 g/100 g ถึง 7.29 g/100 g	- ISO 12099 : 2017 - In – house method : KRF-WI-703-01-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 6

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการโคกกรวด บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 86 หมู่ที่ 6 ถนนมิตรภาพ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30280

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0149

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
4 (ต่อ)	รำข้าวละเอียด	- ความชื้น 8.75 g/100 g ถึง 10.6 g/100 g - โปรตีน 12.7 g/100 g ถึง 13.8 g/100 g - ไนมัน 15.3 g/100 g ถึง 19.2 g/100 g - กาก 4.27 g/100 g ถึง 6.25 g/100 g	- In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : KRF-WI-703-01-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 6

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม