

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ บริษัท โคเทคนา อินสเปคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0163
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 8/4 ซอยริมทางด่วน 2 แขวงบางจาก เขตพระโขนง
กรุงเทพมหานคร 10260
บุคคลที่ติดต่อ : คุณวาสนา เพชรสุก
โทรศัพท์ : 0-2742-7311-14
โทรสาร : 0-2742-7315
Email : wassana.petchsook@cotecna.co.th
ออกครั้งแรกวันที่ : 26 ธันวาคม 2560
ออกให้ ณ วันที่ : 30 กรกฎาคม 2564
หมดอายุวันที่ : 23 กันยายน 2566
มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017
หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/10609

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ บริษัท โคเทคนา อินสเปคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 8/4 ซอยริมทางด่วน 2 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0163
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์	- ค่าสี 10 หน่วย ICUMSA ถึง 45 หน่วย ICUMSA	ICUMSA Method GS9/1/2/3-8 (2011)
2	น้ำตาลทรายขาว	- ค่าสี 46 หน่วย ICUMSA ถึง 108 หน่วย ICUMSA	ICUMSA Method GS9/1/2/3-8 (2011)
3	น้ำตาลทรายดิบ	- ค่าสี 745 หน่วย ICUMSA ถึง 16 000 หน่วย ICUMSA	ICUMSA Method GS9/1/2/3-8 (2011)
4	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ไขมัน 1.40 g/100 g ถึง 25.10 g/100 g - เถ้า 2.50 g/100 g ถึง 7.20 g/100 g - โปรตีน 15.30 g/100 g ถึง 50.00 g/100 g	GAFTA Method 3:0, 2003 GAFTA Method 12:0, 2003 GAFTA Method 4:0, 2003

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 ธันวาคม 2560

ฉบับที่ 4

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ บริษัท โคเทคนา อินสเปคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 8/4 ซอยริมทางด่วน 2 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0163
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
5	ข้าว	- ความชื้น 10.00 g/100 g ถึง 14.30 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 925.10
6	แป้งมันสำปะหลัง	- ความชื้น 10.00 g/100 g ถึง 14.10 g/100 g - เถ้า 0.08 g/100 g ถึง 0.30 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 925.10 AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 923.03
7	ถ่านหิน	- ความชื้น 1.09 g/100 g ถึง 23.80 g/100 g - เถ้า 6.11 g/100 g ถึง 41.49 g/100 g - ปริมาณสารระเหยได้ 26.25 g/100 g ถึง 43.78 g/100 g	ASTM D3173-17a ASTM D3174-12 In – house method : TM-MN-003 based on ASTM D3175-20

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 ธันวาคม 2560

ฉบับที่ 4

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ บริษัท โคเทคนา อินสเปคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 8/4 ซอยริมทางด่วน 2 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0163
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
7 (ต่อ)	ถ่านหิน	- กำมะถัน 0.42 g/100 g ถึง 1.75 g/100 g - คาร์บอนคงตัว 32.26 g/100 g ถึง 50.11 g/100 g - ค่าความร้อนแบบกรอส 4 628 kcal/kg ถึง 6 777 kcal/kg	ASTM D4239-18 ASTM D3172-13 ASTM D5865-19

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 ธันวาคม 2560

ฉบับที่ 4

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม