

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ กม.21 บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 57 หมู่ที่ 1 ถนนบางนา-ตราด กม.21 ตำบลศิระชะจะใหญ่
อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0238

บุคคลที่ติดต่อ : นายมารุต แสนสุขเจริญผล
โทรศัพท์ : 02-312-8333-40 ต่อ 473 ,089-166-8118
โทรสาร : 02-740-0303
E-mail : Marut.sas@cpf.co.th

ออกครั้งแรกวันที่ : 24 กันยายน 2563
ออกให้ ณ วันที่ : 14 กันยายน 2566
หมดอายุวันที่ : 13 กันยายน 2570
มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017
หมายเลขอ้างอิงไปรับรองฯ : 0303/15084

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ กม.21 บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 57 หมู่ที่ 1 ถนนบางนา-ตราด กม.21 ตำบลสี่พระยะจรเข้ใหญ่

อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0238

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	อาหารสัตว์	- ความชื้น 7.40 g/100 g ถึง 11.9 g/100 g - โปรตีน 12.2 g/100 g ถึง 24.2 g/100 g - ไขมัน 2.78 g/100 g ถึง 11.5 g/100 g - กาก 1.80 g/100 g ถึง 8.43 g/100 g	ISO 12099 : 2017
2	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ความชื้น 11.9 g/100 g ถึง 12.7 g/100 g	ISO 12099 : 2017

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 24 กันยายน 2563

ฉบับที่ 3

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ กม.21 บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 57 หมู่ที่ 1 ถนนบางนา-ตราด กม.21 ตำบลสี่พระยะจระเข้ใหญ่
อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0238

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2 (ต่อ)	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- โปรตีน 2.01 g/100 g ถึง 87.2 g/100 g - ไชมัน 1.60 g/100 g ถึง 22.1 g/100 g - กาก 1.50 g/100 g ถึง 20.8 g/100 g	ISO 12099 : 2017
3	รำข้าวละเอียด	- ไชมัน 15.7 g/100 g ถึง 17.7 g/100 g	- In - house Method : TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling)
4	ข้าวโพด	- ความชื้น 13.0 g/100 g ถึง 15.2 g/100 g	- ISO 12099 : 2017 - In - house method : BKF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 24 กันยายน 2563

ฉบับที่ 3

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ กม.21 บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 57 หมู่ที่ 1 ถนนบางนา-ตราด กม.21 ตำบลศรีษะจร๊ะเข้ใหญ่

อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0238

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
4 (ต่อ)	ข้าวโพด	- ความชื้น 13.8 g/100 g ถึง 14.9 g/100 g	- In - house Method : TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : BKF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)
5	ปลายข้าว	- ความชื้น 11.9 g/100 g ถึง 13.9 g/100 g - ความชื้น 12.2 g/100 g ถึง 13.9 g/100 g	- ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling) - In - house Method : TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 24 กันยายน 2563

ฉบับที่ 3

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม