

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการทดสอบ (Lab) บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารเซ็นทรัล จำกัด
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 7/3 หมู่ที่ 1 ถนนพหลโยธิน กม. 33 ตำบลคลองหนึ่ง
อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0025
บุคคลที่ติดต่อ : นางสาวอุไรวรรณ อุทุมมา
โทรศัพท์ : 02-5168811-5 ต่อ 733
โทรสาร : 02-5168633-4
E-mail : Uraiwan.ut@centaco.com

ออกครั้งแรกวันที่ : 10 กรกฎาคม 2551
ออกให้ ณ วันที่ : 22 สิงหาคม 2566
หมดอายุวันที่ : 21 สิงหาคม 2570
มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017
หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/13668

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
1	อาหารสัตว์และ วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ความชื้น 3.2 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, 2017 ISO 11085 : 2015

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 10 กรกฎาคม 2551

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

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
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, 22 nd ed., 2023, method 937.09

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 10 กรกฎาคม 2551

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม