

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ บริษัท สยาม ไวน์อรี่ จำกัด  
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 9/2 หมู่ที่ 3 ตำบลบางไทรไร่ อำเภอมือง  
จังหวัดสมุทรสาคร 74000

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0031

บุคคลที่ติดต่อ : นางสาวกนกวรรณ โสสกุล  
โทรศัพท์ : 0-3484-5334-43 ต่อ 604  
โทรสาร : 0-3484-5334-43 ต่อ 804  
E-mail : kanokwan.h@Siamwinery.com

ออกครั้งแรกวันที่ : 26 พฤษภาคม 2552

ออกให้ ณ วันที่ : 15 มีนาคม 2566

หมดอายุวันที่ : 14 มีนาคม 2570

มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017

หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/4174

### ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ บริษัท สยาม ไวเนอร์ จำกัด  
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 9/2 หมู่ที่ 3 ตำบลบางโหนด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000  
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0031  
 สถานะของห้องปฏิบัติการ :  ถาวร  นอกสถานที่ ชั่วคราว  เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	ไวน์และผลิตภัณฑ์ ที่ทำมาจากไวน์	- แอลกอฮอล์ ร้อยละ 2.5 โดยปริมาตร ถึง ร้อยละ 15.0 โดยปริมาตร  - ความหนาแน่น ที่อุณหภูมิ 20 °C 0.5000 g/cm <sup>3</sup> ถึง 1.5000 g/cm <sup>3</sup>  - ความถ่วงจำเพาะ ที่อุณหภูมิ 20/20 °C 0.5000 ถึง 1.5000  - ปริมาณกรดทั้งหมด (คำนวณเป็น tartaric acid) 0.5 g/L ถึง 15.0 g/L	In - house method : S-QUC-WT01 based on Analytica EBC, 2008, part 9.2.6  In - house method : S-QUC-WT01 based on ASTM : D4052-22  In - house method : S-QUC-WT02 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 <sup>st</sup> ed., 2019, method 962.12

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 พฤษภาคม 2552

ฉบับที่ 7

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

### ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ บริษัท สยาม ไวนอรี่ จำกัด  
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 9/2 หมู่ที่ 3 ตำบลบางไทรดี อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000  
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0031  
 สถานะของห้องปฏิบัติการ :  ถาวร  นอกสถานที่ ชั่วคราว  เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1 (ต่อ)	ไวน์และผลิตภัณฑ์ ที่ทำมาจากไวน์	- ความเป็นกรด-ด่าง 2.0 ถึง 5.0	In - house method : S-QUC-WT02 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 <sup>st</sup> ed., 2019, method 960.19

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 พฤษภาคม 2552

ฉบับที่ 7

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม