

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220
หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0040
บุคคลที่ติดต่อ : นางลักขณา ศิริพรสุข
โทรศัพท์ : 0-3829-7500-9
โทรสาร : 0-3829-7500
E-mail : luckana.s@cpf.co.th
ออกครั้งแรกวันที่ : 30 กันยายน 2552
ออกให้ ณ วันที่ : 31 สิงหาคม 2565
หมดอายุวันที่ : 30 สิงหาคม 2569
มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017
หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/13142

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
 บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
 อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0040
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ภายใน นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	อาหารสัตว์ผสมสำเร็จรูป - อาหารกึ่ง	- ความชื้น 6.0 g/100 g ถึง 11.5 g/100 g - กาก 2.0 g/100 g ถึง 4.0 g/100 g - เถ้า 4.5 g/100 g ถึง 12.0 g/100 g - ไขมัน 3.0 g/100 g ถึง 16.0 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 930.15 ISO 6865 : 2000 AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 942.05 In - house method : T-LAB-07-07 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 2003.05

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 30 กันยายน 2552

ฉบับที่ 9

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
 บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
 อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0040
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ภายใน นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ความชื้น 6.0 g/100 g ถึง 10.5 g/100 g - กาก 2.8 g/100 g ถึง 22.7 g/100 g - เถ้า 6.5 g/100 g ถึง 22.0 g/100 g - ไขมัน 3.0 g/100 g ถึง 16.0 g/100 g	ISO 6496 : 1999 ISO 6865 : 2000 AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 942.05 In - house method : T-LAB-07-07 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 2003.05
3	กากเมล็ดพืชน้ำมัน	- ความชื้น 6.0 g/100 g ถึง 11.0 g/100 g	ISO 771 : 2021

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 30 กันยายน 2552

ฉบับที่ 9

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
 บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 99 หมู่ที่ 9 ถนนบ้านบึง-แกลง ตำบลหนองอิรุณ
 อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0040
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
4	อาหารสัตว์และ วัตถุดิบอาหารสัตว์	- โปรตีน 2.3 g/100 g ถึง 79.6 g/100 g	In - house method : T-LAB-07-03 based on AOAC Official Methods of Analysis, 21 st ed., 2019, method 990.03

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 30 กันยายน 2552

ฉบับที่ 9

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม