

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0119

บุคคลที่ติดต่อ : นายตะวัน บุปผา
โทรศัพท์ : : 0-3236-8181-8 ต่อ 401-402
โทรสาร : 0-3236-8189
E-mail : tawan.b@cpf.co.th

ออกครั้งแรกวันที่ : 26 มกราคม 2558

ออกให้ ณ วันที่ : 29 พฤศจิกายน 2566

หมดอายุวันที่ : 26 มิถุนายน 2569

มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017

หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/19412

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0119

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

| ลำดับ ที่ | วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ | รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ | วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้ |
|--------------|------------------------------|--|-----------------------------|
| 1 | อาหารสัตว์ | - ความชื้น 9.20 g/100 g ถึง 11.9 g/100 g - โปรตีน 12.0 g/100 g ถึง 23.8 g/100 g - ไขมัน 2.80 g/100 g ถึง 9.40 g/100 g - กาก 1.60 g/100 g ถึง 7.10 g/100 g | ISO 12099 : 2017 |
| 2 | วัตถุดิบอาหารสัตว์ | - ความชื้น 9.80 g/100 g ถึง 15.0 g/100 g - โปรตีน 2.00 g/100 g ถึง 87.2 g/100 g | ISO 12099 : 2017 |

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 มกราคม 2558

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0119

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

| ลำดับ ที่ | วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ | รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ | วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้ |
|--------------|------------------------------|---|--|
| 2 (ต่อ) | วัตถุดิบอาหารสัตว์ | - ไชมัน 1.60 g/100 g ถึง 22.1 g/100 g - กาก 1.50 g/100 g ถึง 28.7 g/100 g - แป้ง 49.1 g/100 g ถึง 75.0 g/100 g | ISO 12099 : 2017 |
| 3 | ข้าวโพด | - ความชื้น 13.0 g/100 g ถึง 29.9 g/100 g - ความชื้น 13.0 g/100 g ถึง 29.9 g/100 g | - ISO 12099 : 2017 - In – house method : RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) - In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO12099 : 2017 - In – house method : RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 มกราคม 2558

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0119

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

| ลำดับ ที่ | วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ | รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ | วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้ |
|--------------|------------------------------|--|---|
| 4 | รำข้าวละเอียด | - ความชื้น 9.80 g/100 g ถึง 10.3 g/100 g - โปรตีน 12.1 g/100 g ถึง 13.6 g/100 g - ไนมัน 12.6 g/100 g ถึง 19.7 g/100 g - กาก 2.40 g/100 g ถึง 7.30 g/100 g | - ISO 12099 : 2017 - In – house method : RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 มกราคม 2558

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0119

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

| ลำดับ ที่ | วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ | รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ | วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้ |
|--------------|------------------------------|--|--|
| 4 (ต่อ) | รำข้าวละเอียด | - ความชื้น 9.80 g/100 g ถึง 10.3 g/100 g - โปรตีน 12.5 g/100 g ถึง 13.5 g/100 g - ไชมัน 14.8 g/100 g ถึง 17.7 g/100 g - กาก 4.30 g/100 g ถึง 6.40 g/100 g | - In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |
| 5 | ปลายข้าว | - ความชื้น 12.5 g/100 g ถึง 14.0 g/100 g | - In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 มกราคม 2558

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0119

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

| ลำดับ ที่ | วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ | รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ | วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้ |
|--------------|------------------------------|--|--|
| 6 | กากคั่วจีเอส | - โพรตีน 26.9 g/100 g ถึง 29.0 g/100 g | - In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |
| 7 | กากถั่วเหลือง | - โพรตีน 46.2 g/100 g ถึง 48.9 g/100 g - กาก 2.90 g/100 g ถึง 4.07 g/100 g | - In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |
| 8 | มันสำปะหลังแบบเส้น | - แป้ง 65.3 g/100 g ถึง 74.3 g/100 g - โพรตีน 1.60 g/100 g ถึง 2.40 g/100 g | - In - house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 |

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 มกราคม 2558

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0119

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

| ลำดับ ที่ | วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ | รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ | วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้ |
|--------------|------------------------------|---|--|
| 9 | กากแป้งมันสำปะหลัง | - แป้ง 49.2 g/100g ถึง 50.6 g/100g | - In - house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In - house method RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |
| 10 | ขนไก่ปน | - โปรตีน 80.9 g/100 g ถึง 87.0 g/100 g | - In - house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In - house method RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |
| 11 | ข้าวเปลือก | - ความชื้น 11.6 g/100 g ถึง 14.7 g/100 g | - In - house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In - house method RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 มกราคม 2558

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการราชบุรี บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 80/3 หมู่ที่ 8 ถนนเพชรเกษม ตำบลดอนกระเบื้อง
อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 70110

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0119

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

| ลำดับ ที่ | วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ | รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ | วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้ |
|--------------|------------------------------|---|--|
| 12 | กากร่ำสกัด | - โพรตีน 15.8 g/100 g ถึง 18.5 g/100 g - กาก 6.50 g/100g ถึง 10.4 g/100g | - In - house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In - house method RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |
| 13 | กากเมล็ดในปาล์ม | - โพรตีน 15.0 g/100 g ถึง 17.2 g/100 g - ไขมัน 5.60 g/100 g ถึง 11.9 g/100 g | - In - house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In - house method RBF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) |

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 26 มกราคม 2558

ฉบับที่ 8

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม