

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการปภังชัย บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 250 หมู่ที่ 6 ถนนสีคิ้ว-โชคชัย ตำบลตะคุ อำเภอปภังชัย
จังหวัดนครราชสีมา 30150

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0148

บุคคลที่ติดต่อ : นางสาวรัชยา มารยาท
โทรศัพท์ : 044-284111 ต่อ 348 , 084-0884532
โทรสาร : 044-284811
Email : waratchaya.m@cpf.co.th

ออกครั้งแรกวันที่ : 15 มีนาคม 2560

ออกให้ ณ วันที่ : 2 มกราคม 2567

หมดอายุวันที่ : 30 สิงหาคม 2569

มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017

หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/2

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

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

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 250 หมู่ที่ 6 ถนนสีคิ้ว-โชคชัย ตำบลตะคุ อำเภอปักกรงชัย
จังหวัดนครราชสีมา 30150

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0148

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	อาหารสัตว์	- ความชื้น 9.40 g/100 g ถึง 11.9 g/100 g - โปรตีน 12.2 g/100 g ถึง 23.8 g/100 g - ไขมัน 2.90 g/100 g ถึง 9.00 g/100 g - กาก 1.90 g/100 g ถึง 6.30 g/100 g	ISO 12099 : 2017
2	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ความชื้น 10.0 g/100 g ถึง 12.7 g/100 g - โปรตีน 2.10 g/ 100 g ถึง 48.8 g/ 100 g	ISO 12099 : 2017

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 7

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

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

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 250 หมู่ที่ 6 ถนนสีคิ้ว-โชคชัย ตำบลตะคุด อำเภอป๋กรงชัย
จังหวัดนครราชสีมา 30150

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0148

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2	วัตถุดิบอาหารสัตว์	- ไขมัน 1.60 g/100 g ถึง 22.1 g/100 g - กาก 2.70 g/100 g ถึง 11.4 g/100 g	ISO 12099 : 2017
3	ข้าวโพด	- ความชื้น 13.0 g/100 g ถึง 17.3 g/100 g - ไขมัน 3.80 g/100 g ถึง 4.60 g/100 g - กาก 1.50 g/100 g ถึง 1.80 g/100 g	- ISO 12099 : 2017 - In – house method : PTF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling) - ISO 12099 : 2017 - In – house method : PTF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 7

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

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

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 250 หมู่ที่ 6 ถนนสีคว้-โชคชัย ตำบลตะคุด อำเภอป๋กรงชัย
จังหวัดนครราชสีมา 30150

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0148

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
3 (ต่อ)	ข้าวโพด	- ความชื้น 13.6 g/100 g ถึง 16.6 g/100 g	- In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - In – house method : PTF-QP-703-01 based on ISO 24333 : 2009 (Sampling)
4	รำข้าวละเอียด	- โปรตีน 11.6 g/100 g ถึง 13.6 g/100 g - ไขมัน 14.9 g/100 g ถึง 19.7 g/100 g - โปรตีน 12.5 g/100 g ถึง 13.6 g/100 g - ไขมัน 15.3 g/100 g ถึง 18.7 g/100 g	- ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling) - In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 7

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

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

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 250 หมู่ที่ 6 ถนนสีคิ้ว-โชคชัย ตำบลตะคุด อำเภอป๋กรงชัย
จังหวัดนครราชสีมา 30150

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0148

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
5	กากถั่วเหลือง	- โปรตีน 45.4 g/100 g ถึง 48.8 g/100 g - ไขมัน 1.60 g/100 g ถึง 2.00 g/100 g - กาก 2.70 g/100 g ถึง 4.50 g/100 g	- ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling) - ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling)
		- โปรตีน 46.9 g/100 g ถึง 48.0 g/100 g	- In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling)
6	Full fat soybean	- ไขมัน 19.2 g/100 g ถึง 20.5 g/100 g	In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 7

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

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

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 250 หมู่ที่ 6 ถนนสีคิ้ว-โชคชัย ตำบลตะคุ อำเภอปักรงชัย
จังหวัดนครราชสีมา 30150

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0148

สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
7	Rice bran solvent	- โพรตีน 15.1 g/100 g ถึง 18.9 g/100 g - กาก 6.20 g/100 g ถึง 11.4 g/100 g - โพรตีน 15.5 g/100 g ถึง 17.0 g/100 g	- ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling) - In – house method : CTL-TE-NIRC-02 based on ISO 12099 : 2017 - ISO 24333 : 2009 (Sampling)

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 15 มีนาคม 2560

ฉบับที่ 7

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม