



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด  
Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.

สาขาสมาทรสาคร : 23/13 หมู่ 9 ต.โคกขาม อ.เมืองสมุทรสาคร จ.สมุทรสาคร 74000 ประเทศไทย  
Samut Sakhon Branch : 23/13 Moo 9, Khok Kham, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000 Thailand  
Tel : (66) 0 3441 0881-83 Fax : (66) 0 3441 0884  
http://www.centallabthai.com



Accreditation No. 1078/48

Central Lab  
One Stop & Fast Services

## รายงานผลการทดสอบ

วันที่ออกรายงาน 03 กุมภาพันธ์ 2565  
เลขที่รายงาน TRSS65/02736  
หน้า 01/03  
ชื่อและที่อยู่ลูกค้า บริษัท โนบิตเทอร์ จำกัด  
(ข้อมูลจากลูกค้า) 99/65 หมู่บ้าน บ้านกลางเมือง สาทร-ตากสิน 2 ถนนกัลปพฤกษ์ แขวงบางค้อ เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร 10150  
รายละเอียดตัวอย่าง ผงผักเคล  
(ข้อมูลจากลูกค้า) Net Weight : 60 g. ; Serving Size : 5 g.  
รหัสตัวอย่าง SS65/00873-001  
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง ภาชนะบรรจุ : ถุงพลาสติก ปิดสนิท, จำนวน : 1 ถุง, น้ำหนัก/ปริมาตร : 1.0 กิโลกรัม.  
อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ  
วันที่รับตัวอย่าง 20 มกราคม 2565  
วันที่ทดสอบ 24 มกราคม 2565 - 02 กุมภาพันธ์ 2565

### ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 กรัม	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	369.04	15	-	Method of Analysis for Nutrition Labeling AOAC International; 1993,p8
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	23.76	0	-	Method of Analysis for Nutrition Labeling AOAC International; 1993,p8
ไขมันทั้งหมด (ก.) *	2.64	0	0	In-house method TE-CH-014 based on AOAC (2019) 948.15
ไขมันอิ่มตัว (ก.)	2.38	0	0	In-house method TE-CH-177 based on AOCS (2007) Celb-89
โคเลสเตอรอล (มก.)	ไม่พบ	0	0	In-house method TE-CH-143 based on AOAC (2019) 994.10
โปรตีน (ก.) (%N x 6.25) *	28.91	1	-	In-house method TE-CH-179 based on AOAC (2019) 981.10
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	57.41	3	1	Method of Analysis for Nutrition Labeling AOAC International; 1993,p106
ใยอาหาร (ก.)	25.25	1	4	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2019) 985.29
น้ำตาล (ก.)	น้อยกว่า 0.50	0	-	In-house method TE-CH-164 based on AOAC (2019) 925.35(B)
โซเดียม (มก.)	378.57	20	1	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2019), 984.27
วิตามินเอ (มก.) *	1877.76	(93.89)	10	Calculated from Beta carotene
เบต้า-แคโรทีน (มก.) ** <sup>(g)</sup>	11266.56	(563.33)	-	KHON KAEN AGR.J.42 SUPPL.1:(2014)
วิตามินบี 1 (มก.)	0.138	(0.01)	0	In-house method TE-CH-057 based on AOAC(2019) 942.23
วิตามินบี 2 (มก.)	1.537	(0.08)	4	Journal Agriculture Food Chemistry (1984),32,p1326-1331
แคลเซียม (มก.)	3290.80	(164.54)	20	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2019), 984.27
เหล็ก (มก.)	5.82	(0.29)	น้อยกว่า 2	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2019), 984.27
เถ้า (ก.) *	1.91	-	-	In-house method TE-CH-178 based on AOAC (2019) 938.08
ความชื้น (ก.) *	9.13	-	-	In-house method TE-CH-180 based on AOAC (2019) 950.46(B)

หมายเหตุ: \*: รายการทดสอบนอกขอบข่ายการรับรองของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

\*\*<sup>(g)</sup>: รายการทดสอบนอกขอบข่ายการรับรองของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และมีการใช้บริการทดสอบจากภายนอกไปยังสาขาของ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด ที่ไม่ได้รับการรับรอง

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ  
FM-QP-24-01-020-R03(15/09/63)P1/3-SS



## รายงานผลการทดสอบ

วันที่ออกรายงาน 03 กุมภาพันธ์ 2565

เลขที่รายงาน TRSS65/02736

หน้า 02/03

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ช้อนชา (5 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง : 12			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 15 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
ไขมันทั้งหมด	0 ก.		0%
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.		0%
โคเลสเตอรอล	0 มก.		0%
โปรตีน	1 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	3 ก.		1%
ใยอาหาร	1 ก.		4%
น้ำตาล	0 ก.		
โซเดียม	20 มก.		1%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ	10%	วิตามินบี 1	0%
วิตามินบี 2	4%	แคลเซียม	20%
เหล็ก	น้อยกว่า 2%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,000	มก.
พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			





## รายงานผลการทดสอบ

วันที่ออกรายงาน 03 กุมภาพันธ์ 2565

เลขที่รายงาน TRSS65/02736

หน้า 03/03

### คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง ควรแบ่งกิน 12 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
180	0	1.5	240
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*9%	*0%	*2%	*12%

\* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

~End of Report~



(นางสาวนงกัญญ์ ออค์ศักดิ์สกุล)

ผู้มีอำนาจลงนาม

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสุมทรสาคร

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ  
FM-QP-24-01-020-R03(15/09/63)P3/3-SS

