नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला विश्लेषण प्रतिवेदन

3-280098

फ्याक्स: ४२६२३३७ इमेल: info@dftgc.gov.np

वेभपेज:- www.dttqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौँ

पत्र संख्या :-च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-

रिप्र ०७९/८०..... मिति :

विश्लेषण शुरु मिति : sample form

लाई श्री

चलानी मिति: नमुना विवरण : sample form

नमुना दर्ता मिति : 2023/06/26 नमुना कोड : 163

विश्लेषण आवश्यक: Refractive index, Reichert Meissl value, Acid Value, प्याकेजिंग अवस्था : sample form

Peroxide value, Moisture, विश्लेषण समाप्त मिति: 2023/06/27

विश्लेषण नतिजा

ऋ. स.	परिक्षण पारामिटर	परिक्षण विधि	एकाई	नतिजा	तोकिएको मापदण्ड	कैफियत
1	Refractive index	AOAC, 21st Edn, 2019, 921.08	nan	34	1.4538 to 1.4559	
2	Reichert Meissl value	AOAC 21stEdn, 2019, 925.41	AOAC, 21stEdn, 2019, 940.28	459.701	not less than 28.0	- 4-6 64-
3	Acid Value	AOAC 21stEdn, 2019, 940.28	mg KOH/g	1232.953	not more than 6 mg KOH/	sdsf fds fsdf sdf
4	Peroxide value	AOAC, 21stEdn, 2019, 940.28	meq O2/kg	96777.778	not more than 10.0 meq O2/kg	
5	Moisture	NFFRL Manual	%	140.909	not more than 0.5 %	

प्रमाणित गर्ने	आधिकारिक दस्तखत
()	()
वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत	उप-महानिर्देशक

नोट:

२. यो विश्लेषण प्रतिवेदन प्रयोगशालाको लिखित अनुमति बिना पुनः प्रकाशन गर्न पाइने छैन |

बोधार्थ : श्रीमान महानिर्देशक ज्यू; खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, बबरमहल, काठमाडौँ ।

१. यो विश्लेषण नतिजा यस प्रयोगशालामा प्राप्त भएको नमुनाको लागि मात्र लागु हुनेछ |