

วันที่ออก : 18 กุมภาพันธ์ 2552

เลขที่รายงาน : TR 52/04233

หน้า : 1 / 2

ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด 99/3 ถนนเชียงใหม่-ดงมะเดะ ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
รายละเอียดตัวอย่าง	ซีอิ๊วขาวสูตร 1
รหัสตัวอย่าง	52/01737-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ภาชนะบรรจุ : แกะลอนพลาสติก, จำนวน : 1 แกะลอน, น้ำหนัก/ปริมาตร : 5 ลิตร. อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	03 กุมภาพันธ์ 2552
วันที่ทดสอบ	03 กุมภาพันธ์ 2552-18 กุมภาพันธ์ 2552

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 มิลลิตร	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	47.27	5.00	-	Compendium of method for food analysis (2003), p 2 -18
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	0.31	0.00	-	Compendium of method for food analysis (2003), p 2 -18
ไขมันทั้งหมด (ก.)	0.03	0.00	0	AOAC (2000), 948.15
ไขมันอิ่มตัว (ก.)	-	0.00	0	In house method based on AOAC (2000), 996.06
โคเลสเตอรอล (มก.)	-	0.00	0	In house method based on Compendium of method for food analysis (2003), p2-10 to 2-12
โปรตีน (ก.)	6.17	น้อยกว่า 1	-	Modified method based on AOAC (2000), 981.10
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	5.57	น้อยกว่า 1	0	Compendium of method for food analysis (2003), p 2-9
ใยอาหาร (ก.) [©]	-	0.00	0	Based on AOAC (2005) 985.29
น้ำตาล (ก.) [©]	5.58	น้อยกว่า 1	-	Based on AOAC (2005) 906.03, 925.35
โซเดียม (มก.)	4899.64	730.00	30	In house method based on AOAC (2005), 984.27 by ICP-OES
วิตามินเอ (มก.) [©]	ไม่พบ	(0.00)	0	Based on AOAC (2005) 992.06
วิตามินบี 1 (มก.)	-	(0.00)	0	AOAC (1995), 942.23
วิตามินบี 2 (มก.) [©]	0.02	(0.00)	0	Based on AOAC (2005) 970.65
แคลเซียม (มก.)	18.76	(2.81)	0	In house method based on AOAC (2005), 984.27 by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	1.10	(0.17)	0	In house method based on AOAC (2005), 999.10 by ICP-OES
เถ้า (ก.)	17.45	-	-	AOAC (2000), 920.153
ความชื้น (ก.)	86.78	-	-	AOAC (2000), 950.46 (B)

หมายเหตุ : © ผลทดสอบที่ได้จากการจ้างเหมาช่วง

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-OP-24-01-001-R01(09/11/47)P1/2

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ช้อนโต๊ะ (15 มิลลิลิตร)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อปี 1200

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 5 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*

ไขมันทั้งหมด	0	ก.	0 %
ไขมันอิ่มตัว	0	ก.	0 %
โคเลสเตอรอล	0	มก.	0 %
โปรตีน	น้อยกว่า 1	ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า 1	ก.	0 %
ใยอาหาร	0	ก.	0 %
น้ำตาล	น้อยกว่า 1	ก.	
โซเดียม	730	มก.	30 %

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

วิตามินเอ	0 %	วิตามินบี 1	0 %
วิตามินบี 2	0 %	แคลเซียม	0 %
เหล็ก	0 %		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (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	2,400	มก.

พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

วันที่ออก : 18 กุมภาพันธ์ 2552

เลขที่รายงาน : TR 52/04233

หน้า : 2 / 2

อนุมัติผลโดย
(นางดรณี สัมบูรณ์จิตต์)
ลงนามแทนผู้อำนวยการ
ห้องปฏิบัติการ
CERTIFIED

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-OP-24-01-001-R01(09/11/47)P2/2

Issue Date: February 18, 2009

Report No.: TR 52/04233-1

Page: 1 of 2

TEST REPORT

Customer Name and Address	Northern Food Complex Co., Ltd. 99/3 Chiangrai-Dongmada Rd., Maekorn Muang Chiangrai 57000, Thailand
Sample Description	Johin Light Color Soy Sauce
Sample Code	52/01737-001
Sample Characteristic and Condition	Packaging : plastic gallon Quantity : 1 gallon, Weight/Volume : 5 litre. Temperature : room temperature, in good condition when received
Received Date	February 03, 2009
Test Date	February 03, 2009 – February 18, 2009

Analysis Results

Test items	Per 100 mL	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Calories(Kcal)	47.27	5.00	-	Compendium of Method for food analysis (2003), p 2-18
Calories from Fat(Kcal)	0.31	0.00	-	Compendium of Method for food analysis (2003), p 2-18
Total Fat (g)	0.03	0.00	0	AOAC (2000), 948.15
Saturated Fat(g)	-	0.00	0	In house method based on AOAC (2000), 996.06
Trans Fat(g)	-	0.00	-	In house method based on AOAC (2000), 996.06
Cholesterol(mg)	-	0.00	0	In house method based on Compendium of Method for food analysis (2003), p2-10 to 2-12
Sodium (mg)	4899.64	730.00	30	In house method based on AOAC (2005) 984.27,by ICP-OES
Carbohydrate (g)	5.57	Less than 1	0	Compendium of method for food analysis (2003), p 2-9
Dietary Fiber(g) [©]	-	0.00	0	Based on AOAC (2005) 985.29
Sugar (g) [©]	5.58	Less than 1	-	Based on AOAC (2005) 906.03, 925.35
Protein (g)	6.17	Less than 1	-	Modified Method based on AOAC 2000, 981.10
Vitamin A(IU) [©]	Not Detected	(0.00)	0	Based on AOAC (2005) 992.06
Vitamin C (mg)	-	(0.00)	0	Compendium of Method for food analysis (2003), p 2-112 to 2-114
Calcium (mg)	18.76	(2.81)	0	In house method based on AOAC (2005) 984.27,by ICP-OES
Iron (mg)	1.10	(0.17)	0	In house method based on AOAC (2005) 999.10,by ICP-OES
Ash (g)	17.45	-	-	AOAC (2000), 920.153
Moisture (g)	86.78	-	-	AOAC (2000), 950.46 (B)

Note : © all test results of subcontract

This report is certified only on the sample tested.

This report shall not be reproduced, except in full, without prior approval of the company.

USA Labeling

Nutrition Information

Serving size : 1 tbsp (15 mL)

Servings per Container 1200

Amount Per Serving

Calories 5 Calories from Fat 0

% Daily Value*

Total Fat	0 g.	0 %
Saturated Fat	0 g.	0 %
Trans Fat	0 g.	
Cholesterol	0 mg.	0 %
Sodium	730 mg.	30 %
Total Carbohydrate	Less than 1 g.	0 %
Dietary Fiber	0 g.	0 %
Sugars	Less than 1 g.	
Protein	Less than 1 g.	
Vitamin A		0 %
Vitamin C		0 %
Calcium		0 %
Iron		0 %

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.
Your Daily Values may be higher or lower depending on
your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300 mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Issue Date: February 18, 2009

Report No.: TR 52/04233-1

Page: 2 of 2

Approved by :



(Mrs. Daranee Somboonchit)
Signed for the Director,
Laboratory Service Bangkok Office

This report is certified only on the sample tested.

This report shall not be reproduced, except in full, without prior approval of the company.