

วันที่ออก : 22 สิงหาคม 2556

เลขที่รายงาน : TR 56/29412

หน้า : 1/2

ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด 99/3 ถนนเชียงราย-ดงมะตะ ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000
รายละเอียดตัวอย่าง	ซีอิ๊วขาว
รหัสตัวอย่าง	56/15141-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง : ซีอิ๊วขาว ภาชนะบรรจุ : ขวดพลาสติก ฝาพลาสติก, จำนวน : 6 ขวด, น้ำหนัก/ปริมาตร : 420 กรัม/ขวด. อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	07 สิงหาคม 2556
วันที่ทดสอบ	07 สิงหาคม 2556 - 22 สิงหาคม 2556

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 มิลลิลิตร	ต่อหนึ่งหน่วย บริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	76.99	10.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	0.27	0.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
ไขมันทั้งหมด (ก.)	0.03	0.00	0	AOAC (2005), 922.06
ไขมันอิ่มตัว (ก.)	0.01	0.00	0	In-house method TE-CH-208 based on AOAC (2010) 996.06
โคเลสเตอรอล (มก.)	ไม่พบ	0.00	0	In-house method TE-CH-143 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
โปรตีน (ก.) (%N x 6.25)	6.63	น้อยกว่า 1	-	Modified Method based on AOAC (2005) 981.10
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	12.55	2.00	1	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
ใยอาหาร (ก.)	0.91	0.00	0	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2010) 985.29
น้ำตาล (ก.)	11.64	2.00	-	In-house method TE-CH-074 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand
โซเดียม (มก.)	5782.69	870.00	36	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
วิตามินเอ (มก.)	ไม่พบ	(0.00)	0	In-house method TE-CH-024 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
วิตามินบี 1 (มก.)	น้อยกว่า 0.03	(0.00)	0	In-house method TE-CH-057 based on AOAC (2010) 942.23
วิตามินบี 2 (มก.)	0.041	(0.01)	0	In-house method TE-CH-057 based on J. Agric. Food Chemistry (1984), 32
แคลเซียม (มก.)	35.92	(5.39)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	1.57	(0.24)	น้อยกว่า 2	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005) 999.10 by ICP-OES
เถ้า (ก.)	15.80	-	-	AOAC (2005), 920.153
ความชื้น (ก.)	78.98	-	-	AOAC (2005), 950.46(B)

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ช้อนโต๊ะ (15 มิลลิกรัม)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด : 20

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 10 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้ทาน *

ไขมันทั้งหมด	0 ก.	0%
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.	0%
โคเลสเตอรอล	0 มก.	0%
โปรตีน	น้อยกว่า 1 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	2 ก.	1%
ใยอาหาร	0 ก.	0%
น้ำตาล	2 ก.	
โซเดียม	870 มก.	36%

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้ทาน *

วิตามินเอ	0%	วิตามินบี 1	0%
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	0%
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	2400	มก.

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

วันที่ออก : 22 สิงหาคม 2556

เลขที่รายงาน : TR 56/29412

หน้า : 2/2

อนุมัติโดย
(นายสมชาย ศรีเรือง)
Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.

ลงนามแทนผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ
สาขา กรุงเทพฯ

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ

Issue Date: August 22, 2013

Report No : TR 56/29412-1

Page: 1/2

TEST REPORT

Customer Name and Address	Northern Food Complex Co., Ltd. 99/3 Moo 1 Chiangrai-Dongmada Rd., Maekorn Muang Chiangrai 57000 Thailand
Sample Description	Chinese Light Soy Sauce
Sample Code	56/15141-001
Sample Characteristic and Condition	Sample Type: Chinese Light Soy Sauce Packaging : plastic bottle plastic lid Quantity : 6 bottles, Weight/Volume : 420 g/bottle. Temperature : room temperature, in good condition when received
Received Date	August 07, 2013
Test Date	August 08, 2013- August 22, 2013

Analysis Results

Test items	per 100 mL	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Calories(Kcal)	76.99	10.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Calories from Fat(Kcal)	0.27	0.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Total Fat (g)	0.03	0.00	0	AOAC (2005), 922.06
Saturated Fat(g)	0.01	0.00	0	In-house method TE-CH-208 based on AOAC (2010) 996.06
Trans Fat(g)	Not Detected	0.00	-	In-house method based on AOAC (2010), 996.06
Cholesterol(mg)	Not Detected	0.00	0	In-house method TE-CH-143 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Sodium (mg)	5782.69	870.00	36	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
Carbohydrate (g)	12.55	2.00	1	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Dietary Fiber(g)	0.91	0.00	0	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2010) 985.29
Sugar (g)	11.64	2.00	-	In-house method TE-CH-074 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand
Protein (g) (%N x 6.25)	6.63	less than 1	-	Modified Method based on AOAC (2005) 981.10
Vitamin A(IU)	Not Detected	(0.00)	0	In-house method TE-CH-024 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Vitamin C (mg)	0.34	(0.05)	0	Compendium of Methods for Food Analysis (2003) p2-112 to 2-114
Calcium (mg)	35.92	(5.39)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
Iron (mg)	1.57	(0.24)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005) 999.10 by ICP-OES
Ash (g)	15.80	-	-	AOAC (2005), 920.153
Moisture (g)	78.98	-	-	AOAC (2005), 950.46(B)

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 Facts		
Serving size : 1 tbsp (15 mL)		
Serving(s) per Container : 20		
Amount Per Serving		
Calories 10	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	870 mg.	36%
Total Carbohydrate	2 g.	1%
Dietary Fiber	0 g.	0%
Sugars	2 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	65 g 80 g
Saturated Fat	Less than	20 g 25 g
Cholesterol	Less than	300 mg 300 mg
Sodium	Less than	2,400 mg 2,400 mg
Total Carbohydrate		300 g 375 g
Dietary Fiber		25 g 30 g
Calories per gram:		
Fat 9	• Carbohydrate 4	• Protein 4

Issue Date: August 22, 2013

Report No.: TR 56/29412-1

Page: 2 of 2

Approved by :


(Mr. Somchart Sriruang)

Signed for the Director,

CERTIFIED
Laboratory Services, 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.

Issue Date : August 22, 2013

Report No.: TR 56/29412-2

Page: 1 of 2

TEST REPORT

Customer Name and Address	Northern Food Complex Co., Ltd. 99/3 Moo 1 Chiangrai-Dongmada Rd., Maekorn Muang Chiangrai 57000 Thailand
Sample Description	Chinese Light Soy Sauce
Sample Code	56/15141-001
Sample Characteristic and Condition	Sample Type: Chinese Light Soy Sauce Packaging : plastic bottle plastic lid Quantity : 6 bottles, Weight/Volume : 420 g/bottle. Temperature : room temperature, in good condition when received
Received Date	August 07, 2013
Test Date	August 08, 2013 – August 22, 2013

Analysis Results

Test items	Per Serving	Per 100 mL	Reference Methods
Energy (kJ)	46	309	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1 st Edition, 2003
Energy (kcal)	11	73	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1 st Edition, 2003
Protein (g) (%N x 6.25)	1.0	6.6	Modified Method based on AOAC (2005), 981.10
Carbohydrate (g)	1.7	11.6	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for food analysis Thailand, 1 st Edition, 2003
of which sugars (g)	1.7	11.6	In-house method TE-CH-074 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand
Fat (g)	0.0	0.0	AOAC (2005), 922.06
of which saturates (g)	0.0	0.0	In-house method TE-CH-208 based on AOAC (2010) 996.06
Fibre (g)	0.1	0.9	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2010) 985.29
Sodium (g)	0.87	5.78	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES

This report is certified only on the sample tested.

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

Issue Date : August 22, 2013

Report No.: TR 56/29412-2

Page : 1 of 2

EU Labeling

Nutrition Information		
Serving (s) per package 20		
Serving size 15 mL		
	Average quantities per 100 mL	Average quantities per serving
Energy	309 kJ	46 kJ
	73 kcal	11 kcal
Protein	6.6 g	1.0 g
Carbohydrate	11.6 g	1.7 g
of which sugars	11.6 g	1.7 g
Fat	0.0 g	0.0 g
of which saturates	0.0 g	0.0 g
Fibre	0.9 g	0.1 g
Sodium	5.78 g	0.87 g

Approved by :


(Mr. Somchart Sriruang)
Signed for the Director,
Laboratory Services, 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.