



ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร
Laboratory Center for Food and Agricultural Products : LCFA

สำนักงานใหญ่และสาขารุงเทพฯ : 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 ประเทศไทย
Head Office & Bangkok Branch : 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900 Thailand
Tel : (662) 940 6881-3, (662) 940 5993 Fax : (662) 940 6668 (Office), (662) 579 4895 (Lab)
http://www.foodsafety-lcfa.com E-mail: center@foodsafety-lcfa.com

Issue Date: January 11, 2007

Report No.: TR 50/00445

Page: 1 of 2

TEST REPORT

Customer Name and Address	Northern Food Complex Co., Ltd. 99/3 Chiangrai-Dongmada Rd., Maekorn, ChiangRai 57000, Thailand
Sample Description	Johin Standard Soy Sauce
Sample Code	49/45263
Sample Characteristic and Condition	The sample was contained in a tightly sealed glass bottle and kept at room temperature, in good condition when received. Quantity: 12 bottles, volume 200 mL/bottle.
Received Date	December 25, 2006
Test Date	December 25, 2006- January 08, 2007

Analysis Results

Test items	Per 100 mL	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Calories(Kcal)	62.05	10	-	Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-18
Calories from Fat(Kcal)	1.03	0	-	
Carbohydrate (g)	6.11	less than 1	0	
Fat (g)	0.11	0	0	Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-9
Protein (g)	9.14	1	-	AOAC 2000, 922.06
Dietary Fiber(g)	-	0	0	Modified Method based on AOAC 2000, 981.10
Sugar (g)	2.80	0	-	In house method based on AOAC (2000), 985.29
Saturated Fat(g)	0	0	0	Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-84 to p2-86
Trans Fat(g)	0	0	-	In house method based on AOAC (2000), 996.06
Cholesterol(mg)	0	0	0	In house method based on AOAC (2000), 996.06
Sodium (mg)	5161.00	770	32	In house method based on Compendium of Method for Food (2003) p2-10 to 2-12
Calcium (mg)	29.88	(4.48)	0	In house method based on AOAC (2000) by ICP-OES
Iron (mg)	1.05	(0.16)	0	In house method based on AOAC (2000) by ICP-OES
Vitamin A(IU)	0.00	(0.00)	0	In house method based on Liquid Chromatographic Analysis of Food and Beverage Vol. 2, 1979
Vitamin C (mg)	-	(0.00)	0	Compendium of Methods for Food Analysis (2003) p2-112 to 2-114
Moisture (g)	81.37	-	-	In house method based on AOAC (2000), 925.45B
Ash (g)	17.70	-	-	

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: January 11, 2007

Report No.: TR 50/00445

Page: 2 of 2

Nutrition Facts

Serving Size 1 tbs. (15 mL)

Servings Per Container 1200

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	770 mg	32 %
Total Carbohydrate	less than 1 g	0 %
Dietary Fiber	0 g	0 %
Sugars	0 g	
Protein	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	300mg
Sodium	Less than	2,400 g	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram:

Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

On behalf of the LCFA Co., Ltd.

Arom Sangwanich
(Mrs. Arom Sangwanich)
Director,
Laboratory Service Bangkok Office

CERTIFIED

This report is certified only on the sample tested.

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



ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร
Laboratory Center for Food and Agricultural Products : LCFA

สำนักงานใหญ่และสาขารุงเทพฯ : 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 ประเทศไทย
Head Office & Bangkok Branch : 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900 Thailand
Tel : (662) 940 6881-3, (662) 940 5993 Fax : (662) 940 6668 (Office), (662) 579 4895 (Lab)
http://www.foodsafety-lcfa.com E-mail: center@foodsafety-lcfa.com

วันที่ออก : 11 มกราคม 2550

เลขที่รายงาน : TR 50/00446

หน้า : 1 / 2

ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	บริษัท นอร์ธเทอรัฟ ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด 99/3 ถนนเชียงใหม่-ดงมะดะ ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 5700
รายละเอียดตัวอย่าง	ซอสถั่วเหลืองสแตนดาร์ด
รหัสตัวอย่าง	49/45263
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ตัวอย่างบรรจุในขวดแก้ว ปากขวดปิดสนิท จำนวน 12 ขวด ปริมาตร 200 มิลลิลิตร/ขวด เก็บที่อุณหภูมิห้อง สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	25 ธันวาคม 2549
วันที่ทดสอบ	25 ธันวาคม 2549-8 มกราคม 2550

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 มิลลิลิตร	ต่อหนึ่งหน่วย บริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	62.05	10	-	Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-18
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	1.03	0	-	Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-18
คาร์โบไฮเดรต(กรัม)	6.11	น้อยกว่า 1	0	Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-9
ไขมัน(กรัม)	0.11	0	0	AOAC (2000) 922.00
โปรตีน(กรัม)	9.14	1	-	Modified method based on AOAC (2000), 981.10
ใยอาหาร(กรัม)	-	0	0	In house method based on AOAC (2000), 985.29
น้ำตาล(กรัม)	2.80	0	-	Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-84 to p2-86
ไขมันอิ่มตัว(กรัม)	-	0	0	In house method based on AOAC (2000), 996.06
โคเลสเตอรอล(มิลลิกรัม)	-	0	0	In house method based on Compendium of Method for Food Analysis (2003) p2-10 to p2-12
โซเดียม(มิลลิกรัม)	5161.00	770	32	In house method based on AOAC (2000) by ICP-OES
วิตามินเอ (ไมโครกรัม)	-	(0.00)	0	In house method based on Liquid Chromatographic Analysis of Food and Beverage Vol. 2, 1979
วิตามินบี 1(มิลลิกรัม)	-	(0.00)	0	AOAC (1995) 942.23
วิตามินบี 2(มิลลิกรัม)	0.08	(0.01)	0	In house method based on J. Agric Food Chem (1984), 32, p1326-1331
แคลเซียม(มิลลิกรัม)	29.88	(4.48)	0	In house method based on AOAC (2000) by ICP-OES
เหล็ก(มิลลิกรัม)	1.05	(0.16)	0	In house method based on AOAC (2000) by ICP-OES
ความชื้น(กรัม) →	81.37	-	-	In house method based on AOAC (2000), 925.45 B
เถ้า(กรัม)	17.70	-	-	AOAC (2000), 920.153

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

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

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค 1 ชต. (15 มิลลิลิตร)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อปี 1200

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 10 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*

ไขมันทั้งหมด	0 ก.	0 %
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.	0 %
โคเลสเตอรอล	0 มก.	0 %
โปรตีน	1 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า 1 ก.	0 %
ใยอาหาร	0 ก.	0 %
น้ำตาล	0 ก.	
โซเดียม	770 มก.	32 %

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

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี
พลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆดังนี้

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 : 11 มกราคม 2550

เลขที่รายงาน : TR 50/00446

หน้า : 2 / 2

อนุมัติผลโดย
(นาง อารมย์ แสงวนิชย์)
ผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ สาขา กรุงเทพฯ
Laboratory Center for Food and Agricultural Products Company Limited

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น