



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

สาขากรุงเทพฯ : 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
Bangkok Branch : 50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900 Thailand  
Tel : (662) 561 4387-8, (662) 940 6881-3 Ext. 164, 218 Fax : (662) 579 4895, (662) 940 6881-3 Ext. 209  
http://www.centralabthai.com



Accreditation No. 1051/47

Central Lab  
One Stop & Fast Services

Issue Date: March 19, 2012

Report No :TR 55/08783-3

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	Johin Gluten Free (Rice) Soy Sauce Net weight 1000 mL
Sample Code	55/03997-001
Sample Characteristic and Condition	Sample Type: Johin Gluten Free (Rice) Soy Sauce Packaging : plastic bottle Quantity : 2 bottles, Weight/Volume : 1000 mL/bottle. Temperature : room temperature, in good condition when received
Received Date	March 03, 2012
Test Date	March 05, 2012- March 17, 2012

## Analysis Results

Test items	per 100 mL	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Calories(Kcal)	49.24	5.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Calories from Fat(Kcal)	0.00	0.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Total Fat (g) *	0.00	0.00	0	AOAC (2005), 922.06
Saturated Fat(g)	Not Detected	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 (2005), 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)	7394.18	1110.00	46	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
Carbohydrate (g)	4.70	less than 1	0	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Dietary Fiber(g)	1.60	0.00	0	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2010) 985.29
Sugar (g)	2.46	0.00	-	Compendium of Methods for food analysis (2003), p2-84 to 2-86
Protein (g) (%N x 6.25) *	7.61	1.00	-	Modified Method based on AOAC (2005) 981.10
Vitamin A(IU) *	Not Detected	(0.00)	0	In-house method based on TE-CH-024 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
Vitamin C (mg) *	0.27	(0.04)	0	Compendium of Methods for Food Analysis (2003) p2-112 to 2-114
Calcium (mg)	39.01	(5.85)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
Iron (mg)	Not Detected	(0.00)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005) 999.10 by ICP-OES
Ash (g) *	19.79	-	-	AOAC (2005), 920.153
Moisture (g) *	83.90	-	-	AOAC (2005), 950.46(B)

Note : \* Marked tests are not DMSc accredited

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

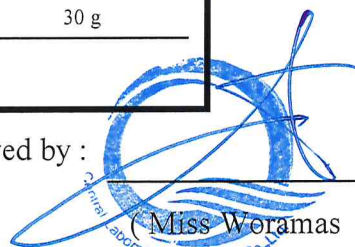
Nutrition Facts		
Serving size : 1 tbsp (15 mL)		
Serving(s) per Container : about 67		
Amount Per Serving		
<b>Calories</b>	<b>5</b>	Calories from Fat 0
		% Daily Value*
<b>Total Fat</b>	0 g.	0%
Saturated Fat	0 g.	0%
Trans Fat	0 g.	
<b>Cholesterol</b>	0 mg.	0%
<b>Sodium</b>	1110 mg.	46%
<b>Total Carbohydrate</b>	less than 1 g.	0%
Dietary Fiber	0 g.	0%
Sugars	0 g.	
<b>Protein</b>	1 g.	
<b>Vitamin A</b>		0%
<b>Vitamin C</b>		0%
<b>Calcium</b>		0%
<b>Iron</b>		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: March 19, 2012

Report No.: TR 55/08783-3

Page: 2 of 2

Approved by :



(Miss Woramas Panichareon)

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.

วันที่ออก : 19 มีนาคม 2555

เลขที่รายงาน : TR 55/08783-2

หน้า : 1/2

## ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด 99/3 ถ. เชียงราย-ดงมะละ ต. แม่กรณ์ อ. เมือง จ. เชียงราย 57000
รายละเอียดตัวอย่าง	ซอสถั่วเหลืองกลูเตนฟรี (ไร้ซ์) ปริมาณสุทธิ 1000 มิลลิลิตร
รหัสตัวอย่าง	55/03997-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง : ซอสถั่วเหลืองกลูเตนฟรี (ไร้ซ์) ภาชนะบรรจุ : ขวดพลาสติก, จำนวน : 2 ขวด, น้ำหนัก/ปริมาตร : 1000 มิลลิลิตร/ขวด. อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	03 มีนาคม 2555
วันที่ทดสอบ	03 มีนาคม 2555 - 17 มีนาคม 2555

## ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 มิลลิลิตร	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	49.24	5.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	0.00	0.00	-	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
ไขมันทั้งหมด (ก.) *	0.00	0.00	0	AOAC (2005), 922.06
ไขมันอิ่มตัว (ก.)	ไม่พบ	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) *	7.61	1.00	-	Modified Method based on AOAC (2005) 981.10
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	4.70	น้อยกว่า 1	0	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
ใยอาหาร (ก.)	1.60	0.00	0	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2010) 985.29
น้ำตาล (ก.)	2.46	0.00	-	Compendium of Methods for food analysis (2003), p2-84 to 2-86
โซเดียม (มก.)	7394.18	1,110.00	46	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
วิตามินเอ (มก.) *	ไม่พบ	(0.00)	0	In-house method based on 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 based on AOAC (2000), 942.23
วิตามินบี 2 (มก.) *	ไม่พบ	(0.00)	0	In-house method based on J. Agric Food Chem (1984), 32, p1326 - 1331
แคลเซียม (มก.)	39.01	(5.85)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	ไม่พบ	(0.00)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005) 999.10 by ICP-OES
เถ้า (ก.) *	19.79	-	-	AOAC (2005), 920.153
ความชื้น (ก.) *	83.90	-	-	AOAC (2005), 950.46(B)

หมายเหตุ: \* รายการทดสอบนอกขอบข่ายการรับรองของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ



### ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ช้อนโต๊ะ (15 มิลลิลิตร)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด : ประมาณ 67

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 5 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	1110 มก.	46%

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน \*

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

\* 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 : 19 มีนาคม 2555

เลขที่รายงาน : TR 55/08783-2

หน้า : 2/2

อนุมัติผลโดย  
(นางสาววราภัส พานิชเจริญ)  
ผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ  
สาขา กรุงเทพฯ  
CERTIFIED

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ