



ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร

เลขสารบบอาหาร 57-2-00140-6-0040

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 กันยายน 2567

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด  
ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาวาด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

☒ การผลิตเพื่อจำหน่าย ☐ การนำเข้าเพื่อจำหน่าย ☐ การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	ซอสเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น ตรา เจแปนนิส ชอยส์
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	Miso paste Japanese Choice Brand
ประเภทอาหาร	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชนิดอาหาร	เต้าเจี้ยว
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543
กรรมวิธีการผลิตหลัก	หมัก (Fermentation) / การลดค่าออกซิเจนโดยเติมสารละลาย (Adding Solute)

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้  
เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐ % รายละเอียดกรรมวิธี  
การผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า  
สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต 57-2-00140  
สถานที่ผลิตชื่อ บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด อยู่เลขที่ 99/3 ห้อง  
ชั้น อาคาร/ตึก ตรอก/ซอย -  
ถนน เชียงราย - ดงมะดะ หมู่ที่ 1 ตำบล/แขวง แม่กรณ์  
อำเภอ/เขต เมืองเชียงราย จังหวัด เชียงราย รหัสไปรษณีย์ 57000  
โทรศัพท์ โทรศัพท์มือถือ 0 5372 6998 โทรสาร  
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

ตรวจสอบลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตรวจสอบข้อมูลใบสำคัญ

แบบ สป.7/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ

เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า

สถานที่นำเข้าชื่อ

อยู่เลขที่

ห้อง

ชั้น

อาคาร/ตึก

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่

ตำบล/แขวง

อำเภอ/เขต

จังหวัด

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์

โทรศัพท์มือถือ

โทรสาร

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ

ที่อยู่

จังหวัด

ประเทศ

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์

โทรสาร

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

ปรับปรุงข้อมูลวันที่ 18/9/2567

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการจดทะเบียนอาหารนี้ รวมทั้ง  
เลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ตรวจสอบลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์

ตรวจสอบข้อมูลใบสำคัญ



8b001841

พิมพ์จากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ต้นฉบับ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข



FD2873d0

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

- ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือเป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว

- มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
  - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
  - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
  - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
  - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีโซอาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
  - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
  - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
- และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
- การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
  - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่ .....
  - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่ .....
  - อื่นๆ .....

3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง

4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดชอบที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ ..... นายพริณีย์ โสทรทวีพงศ์ ..... ผู้ดำเนินการ  
วันที่ ..... 18/9/2567 .....

\*\*หมายเหตุ : การออกใบสำคัญอิเล็กทรอนิกส์ตามท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารนี้ ส่วนที่เว้นว่างไว้จะแสดงเฉพาะชุดข้อมูลที่อนุญาตหรือมีการแจ้งไว้เท่านั้น\*\*



เอกสารแนบท้าย  
ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร  
เลขสารบบอาหาร 57-2-00140-6-0040

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด 18/9/2567 )

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile)

ชื่ออาหารภาษาไทย ซอสเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น ตรา เจแปนนิส ช้อยส์

ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ Miso paste Japanese Choice Brand

คำถามคัดกรองการยื่นขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีการกล่าวอ้างสรรพคุณในการบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรค หรือมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอื่นที่ไม่ใช่อาหารหรือไม่

ตอบ ไม่มี

วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่จะยื่นคำขออนุญาตนั้น มีประวัติการบริโภคหรือไม่

ตอบ มีประวัติการบริโภคเป็นอาหาร และไม่เป็นส่วนประกอบที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย รวมถึงต้องไม่มีส่วนประกอบที่จัดเป็นยา เช่น กล้วยหาวดแมว พืชหลายใจ เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีการใช้กระบวนการผลิตหรือเทคโนโลยีการผลิตแบบใหม่ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหารเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ หรือไม่

ตอบ ไม่มี

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีจุดประสงค์การใช้ หรือ เป็นอาหารประเภทดังต่อไปนี้ หรือไม่

ตอบ สำหรับบริโภคเป็นอาหารปกติทั่วไป

ชื่ออาหารมีการใช้ข้อความที่สื่อถึงบุคคลเฉพาะกลุ่ม เช่น ทารก เด็กเล็ก เด็ก ผู้หญิง ผู้ชาย ผู้สูงอายุ นักกีฬา หรือคำที่มีความหมายทำนองเดียวกัน และ/หรือแสดงวัตถุประสงค์การใช้เป็นอาหารเฉพาะกลุ่ม หรือสำหรับบุคคลที่มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ หรือไม่

ตอบ ไม่มี

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) หรือ เอนไซม์ (enzyme) หรือ สารช่วยในกระบวนการผลิตอาหาร หรือไม่

ตอบ ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีการเติมกาเฟอีน สารสกัดที่มุ่งหวังกาเฟอีน เช่น สารสกัดถั่วรานา, สารสกัดชาเขียว , สารสกัดเยอร์บามาเต้(Yerba mate) เป็นต้น หรือไม่

ตอบ ไม่มี

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีการเติมวิตามินและแร่ธาตุ หรือไม่





เอกสารแนบท้าย  
ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร  
เลขสารบบอาหาร 57-2-00140-6-0040

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด 18/9/2567 )

ตอบ ไม่มีการเติมวิตามินหรือแร่ธาตุ

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือ สารสกัดแคนนาบิไดโอด (CBD) หรือไม่

ตอบ ไม่มี

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีส่วนประกอบของกระท่อม หรือสารสกัดจากกระท่อม หรือไม่

ตอบ ไม่มี

ผลิตภัณฑ์อาหารของท่านมีส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม หรือไม่

ตอบ ไม่มี

ภาชนะบรรจุอาหารทำจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ rPET (physical reprocessing;mechanical recycling Polyethylene terephthalate; PET) หรือไม่

ตอบ ไม่ทำจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ rPET

ท่านได้ทำการตรวจสอบประเภทอาหารด้วยตนเอง ตามแนวทางการจัดประเภทอาหาร หรือประเมินประเภทอาหารของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขออนุญาต แล้วหรือไม่

ตอบ ใช่

ผลิตภัณฑ์ของท่านมีการเติมสารสกัด หรือ สารสังเคราะห์อื่นที่มุ่งหวังสารสำคัญนอกเหนือ วิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน และสารอาหารกลุ่มโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน (Macronutrients) หรือไม่

ตอบ ไม่มี

ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของ สารเพิ่มรสชาติ (flavor enhancer) เช่น โมโนโซเดียมกลูตาเมต (monosodium glutamate) หรือ โซเดียมไรโบนิวคลีโอไทด์ (Sodium ribonucleotides) หรือผงชูรส มากกว่า 10% ของสูตรส่วนประกอบ หรือไม่

ตอบ ไม่ใช่

ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์สำหรับรบกวนอาหาร (เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับรบกวนหรือคลุกสไปเก็ตตี้ เป็นต้น) หรือไม่

ตอบ ไม่ใช่



เอกสารแนบท้าย  
ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร  
เลขสารบบอาหาร 57-2-00140-6-0040

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด 18/9/2567 )

ประวัติการแก้ไข						
ครั้งที่	เลขรับ	วันที่อนุมัติ	รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความที่แก้ไข/เพิ่มเติม	หมายเหตุ



เอกสารแนบท้าย

ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร

เลขสารบบอาหาร 57-2-00140-6-0040

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด 18/9/2567 )

เงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร

ให้ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมาย มีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่า

อาหารนั้นมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26
2. เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27
3. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่าวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
4. เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา 29
5. เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์หรือที่หวังผลเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
6. เป็นอาหารที่มีฉลากหรือเอกสารกำกับผลิตภัณฑ์ที่แสดงสรรพคุณ คุณสมบัติเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท

ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์

7. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้ว่าจ้างนำเข้า เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้จัดจำหน่าย หรือผู้แทนจำหน่าย
- กระทำการโฆษณาคุณสมบัติ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตามมาตรา 40
8. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผลิตภัณฑ์จากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงจนเข้าข่ายเป็นโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต
9. เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว แต่ไม่ได้มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง

ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้

10. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารได้ เลิกกิจการแล้ว หรือไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์

หรือไม่มีสภาพที่จะผลิตหรือนำเข้าอาหารได้

11. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ปรากฏว่า ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 7 ดังนี้

(1) ไม่พบหรือไม่มีเอกสารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมาภายหลังพบว่า

100% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ

ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหารไม่มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาต หรือ

(2) เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมาภายหลังพบว่า

มีรายละเอียดที่เป็นสาระสำคัญของเอกสารและข้อเท็จจริง ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ 100% กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ

ขนาดรับประทานที่แสดงบนฉลากอาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตของผลิตภัณฑ์หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ

ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาตไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลหรือเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้

12. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ประเภทของอาหารไม่ตรงตามที่แจ้งไว้กับผู้อนุญาต

13. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า มีการยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายระเบียบตามระเบียบสำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

14. เป็นอาหารใหม่ที่ยังไม่ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยและไม่ได้ส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติก่อน

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่

15. เป็นอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต่อมาภายหลังพบว่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น

พบส่วนประกอบที่ไม่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

16. เป็นอาหารตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4)(1) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก

17. กรณีนอกเหนือจากข้อ 1-16 เมื่อตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หรือระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่มีผลกระทบต่อนความปลอดภัยของผู้บริโภค

โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการพิจารณายกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร (กพส.)





Factory address: 99/3 Moo 1Chiangrai –Dongmada Road Mae korn Muang Chiangrai 57000 Tel+66-53-673985-6 Fax +66-53-726998

Head office address: 59/3 Soi Sukhumvit 39 , Sukhumvit Raod, Klongton-nua , Wattana , Bangkok 10110 , Tax ID : 010552904117 tel. 662-262-0030-3 Fax 662-262-0029.

## SPECIFICATION SHEET OF FINISHED PRODUCT

Product name	Pasteurized Shiro Miso			Page 1 of 2
Revision No	00	Revised date of document	2/11/2023	

## 1. Characteristics of finished product

Item	Method of Analysis	Specification	Frequency
<u>Chemical properties</u>			
pH	pH Meter	4.00 – 5.30	Every lot
%Moisture (w/w)	Drying Method	20 - 53	Every lot
%NaCl (w/w)	Titration	5.00 - 9.00	Every lot
<u>Microbiological properties</u>			
Salmonella spp. <sup>[b]</sup>	BAM (2022)	Not detected/ 25 g	Once a year
Staphylococcus aureus. <sup>[b]</sup>	BAM (2016)	<100 cfu/g	Once a year
Bacillus cereus. <sup>[b]</sup>	BAM (2020)	<2,500 cfu/g	Once a year
Clostridium perfringens. <sup>[b]</sup>	BAM (2001)	<1,000 cfu/g	Once a year
<u>Contaminant</u>			
Lead (Pb) <sup>[c]</sup>	A.O.A.C. (2019) 2011.19	< 1 ppm	Once a year
Mercury(Hg) <sup>[c]</sup>	In house method STM No.05-045 Based on United States Environmental Protection EPA	<0.02 ppm	Once a year
Arsenic (As) <sup>[c]</sup>	2007, Method7473	< 2 ppm	Once a year
Total Aflatoxin <sup>[c]</sup>	A.O.A.C. (2019) 2011.19	<20 ug/kg	Once a year
	In house method STM No.03-038 Based on AOAC (2019),991.31		

[a]=Notification of MINISTRY OF PUBLIC HEALTH ,No. 200 , B.E.2553 Re: Sauces in Sealed Containers.

[b]=Notification of MINISTRY OF PUBLIC HEALTH , No.416 B.E.2563 (2020 No.28) Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522  
Re: Prescribing the quality or standard, principles, conditions and methods of analysis for pathogenic microorganisms in foods

[c]=Notification of MINISTRY OF PUBLIC HEALTH, No. 414, B.E.2563 Re: Standard of contaminant in food.

## 2. Organoleptic standard

Slightly brown to brown paste with fermented flavor of miso / Solid paste/ Salty taste.

## 3. Ingredients

Ingredients	%	Country of Origin
Rice	54.5	Thailand
Soybean	38.0	Thailand / Brazil
Refined – salt (Non – anti caking)	7.5	Thailand

No preservative and artificial color added.





Factory address: 99/3 Moo 1 Chiangrai - Dongmada Road Mae korn Muang Chiangrai 57000 Tel:+66-53-673985-6 Fax +66-53-726998

Head office address: 59/3 Soi Sukhumvit 39 , Sukhumvit Road, Klongton-nua , Wattana , Bangkok 10110 Tax ID : 010552904117 Tel. 662-262-0030-3 Fax 662-262-0029.

## SPECIFICATION SHEET OF FINISHED PRODUCT

Product name	Pasteurized Shiro Miso			Page 2 of 2
Revision No	00	Revised date of document	02/11/2023	

4.Packing

Glass Bottle packed in carton.

5. Allergy Advice

This Product contains soybean.

6.How the Product is to be use

Use as condiment in cooking or mixing with soup.

7.Shelf life

Glass bottle 2.0 Years from manufacturing date.

8.Storage condition

Stored indoor at temperature below 40 ° C and avoid exposure to directly sunlight. After opening, refrigerator needed to maintain the quality.

9.Traceability System

Lot Identification : MFG: DDMMYYYY

EXP: DDMMYYYY

Lot Identification can be advised by customer

10.Distribution conditions

Ambient dispatching to the destination by truck with completely canvas sealing or container under carefully practices

Remark 1.\* The color of product will be darken which directly relate to storage time.

Reported by

(Mrs.Prakaiwan Tepmanee )

Position

Assistant QA Manager

Date

02 / 11 / 2023

Approved by

(Mr.Phitchai Phitchanuwat)

Position

QMR &amp; QA Manager

Date

02 / 11 / 2023

Ingredients: Soybean,

Rice, Salt

Ingredients: soja, riz, sel

المكونات: فول الصويا، الأرز، الملح  
الوزن الصافي: 240 غرام

Best Before: See Packaging.  
Store in a cool, dry place away from  
direct sunlight.  
Refrigerate after opening.



Imported and Marketed By  
Mapleleaf Epicurea Pte Ltd  
A1 / 435 SHAH & NAHAR  
INDUSTRIAL ESTATE,  
SITARAM JADHAV MARG,  
LOWER PAREL,  
MUMBAI 400013, INDIA

Customer Care +91 22 46002777 / 46002888  
E-mail: sales@mapleleaf.in  
MRP Rs. 925/- (Incl. of all Taxes) / MRP Rs. 3.85/g

#### NUTRITION INFORMATION

About 6 serving per pack  
Serving Size : 40g

Amount Per Serving		% RDA
Calories	78 kcal	3.9 %
Total Fat	0.7 g	1.0 %
Saturated Fat	0.2 g	0.3 %
Trans Fat	0 g	0 %
Sodium	1248 mg	62.4 %
Total Carbohydrate	13.2 g	-
Dietary Fibre	1.4 g	-
Total Sugars	7.6 g	-
Added Sugar	0 g	0.0 %
Protein	4 g	-

Percent RDA are based on 2000 Calories  
a day is used for general nutrition advice.  
However, calorie needs may vary



# MISO

## PASTE



Serving suggestion

Net Wt./ Poids Net 240 g e

#### Miso Soup (Japanese Choice-Miso Paste 240g)

1. Add water 150ml into the saucepan with medium-high heat, bring to a boil.
2. Reduce heat to medium and whisk in miso paste 16g.
3. Add in tofu or wakame (optional). Simmer gently for 2 to 3 minutes before serving.

Miso should be stored in a cool and dry place, away from direct sunlight and heat sources. The color of miso may change and turn darker due to the nature of the product and the storage process.

Manufactured By  
MONTY & TOTCO CO., LTD.  
16 Soi Kancharanakorn, Pathayothin Road  
Samsen Nai, Payathai, Bangkok 10400  
Thailand Fax: (662) 271-0545  
ttekae@japanesechoice.com  
www.japanesechoice.com  
Product of Thailand/ Produit de Thaïlande



8 851978 918536

5.5 cm

19.5 cm