

Issue Date : July 10, 2009

Report No.: TR 52/20186-1

Page: 1 of 2

## TEST REPORT

<b>Customer Name and Address</b>	Northern Food Complex Co., Ltd. 99/3 Chiangrai-Dongmada Rd., Maekorn Muang Chiangrai 57000, Thailand
<b>Sample Description</b>	Johin Less Salt Soy Sauce
<b>Sample Code</b>	52/10480-002
<b>Sample Characteristic and Condition</b>	Sample Type: Johin Less Salt Soy Sauce Packaging : glass bottle plastic lid Quantity : 3 bottles, Weight/Volume : 1 liter/bottle. Temperature : room temperature, in good condition when received
<b>Received Date</b>	June 24, 2009
<b>Test Date</b>	June 24, 2009 – July 10, 2009

## Analysis Results

Test items	Per 100 mL	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Calories(Kcal)	59.00	10.00	-	Compendium of Method for food analysis (2003), p 2-18
Calories from Fat(Kcal)	0.00	0.00	-	Compendium of Method for food analysis (2003), p 2-18
Total Fat (g)	0.00	0.00	0	AOAC (2005), 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)	2981.64	450.00	19	In house method based on AOAC (2005) 984.27, by ICP-OES
Carbohydrate (g)	6.78	1.00	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) <sup>©</sup>	2.06	0.00	-	Based on AOAC (2005) 906.03, 925.35
Protein (g)	7.97	1.00	-	Modified Method based on AOAC (2005), 981.10
Vitamin A(IU) <sup>©</sup>	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)	38.33	(5.75)	0	In house method based on AOAC (2005) 984.27, by ICP-OES
Iron (mg)	1.58	(0.24)	0	In house method based on AOAC (2005) 999.10, by ICP-OES
Ash (g)	8.68	-	-	AOAC (2005), 920.153
Moisture (g)	80.57	-	-	AOAC (2005), 925.45A

Note : © 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 about 667

### Amount Per Serving

**Calories** 10                      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>	450 mg.	19 %
<b>Total Carbohydrate</b>	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	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

Approved by :



(Vinai Pitayont, Ph. D.)

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.

วันที่ออก : 10 กรกฎาคม 2552

เลขที่รายงาน : TR 52/20186

หน้า : 1 / 2

## ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด 99/3 ถนนเชียงใหม่-ดงมะเดะ ตำบลแม่กระษั อำเภอมือง จังหวัดเชียงใหม่
รายละเอียดตัวอย่าง	ซอสถั่วเหลืองเลตซอลท์
รหัสตัวอย่าง	52/10480-002
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง : ซอสถั่วเหลือง เลตซอลท์ ภาชนะบรรจุ : ขวดแก้ว ฝาพลาสติก, จำนวน : 3 ขวด, น้ำหนัก/ปริมาตร : 1 ลิตร/ขวด. อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	24 มิถุนายน 2552
วันที่ทดสอบ	24 มิถุนายน 2552 - 10 กรกฎาคม 2552

### ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 มิลลิกรัม	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	59.00	10.00	-	Compendium of method for food analysis (2003), p 2 -18
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	0.00	0.00	-	Compendium of method for food analysis (2003), p 2 -18
ไขมันทั้งหมด (ก.)	0.00	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.)	7.97	1.00	-	Modified method based on AOAC (2000), 981.10
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	6.78	1.00	0	Compendium of method for food analysis (2003), p 2-9
ใยอาหาร (ก.)	-	0.00	0	Based on AOAC (2005) 985.29
น้ำตาล (ก.) <sup>©</sup>	2.06	0.00	-	Based on AOAC (2005) 906.03, 925.35
โซเดียม (มก.)	2981.64	450.00	19	In house method based on AOAC (2005), 984.27 by ICP-OES
วิตามินเอ (มก.) <sup>©</sup>	ไม่พบ	(0.00)	0	Based on AOAC (2005) 992.06
วิตามินบี 1 (มก.)	-	(0.00)	0	AOAC (1995), 942.23
วิตามินบี 2 (มก.) <sup>©</sup>	0.06	(0.01)	0	Based on AOAC (2005) 970.65
แคลเซียม (มก.)	38.33	(5.75)	0	In house method based on AOAC (2005), 984.27 by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	1.58	(0.24)	น้อยกว่า 2	In house method based on AOAC (2005), 999.10 by ICP-OES
เถ้า (ก.)	8.68	-	-	AOAC (2005), 920.153
ความชื้น (ก.)	80.57	-	-	AOAC (2005), 925.45A

หมายเหตุ : © ผลทดสอบที่ได้จากการจ้างเหมาช่วง

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

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



### ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ช้อนโต๊ะ (15 มิลลิลิตร)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด ประมาณ 667

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 10 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน\*

ไขมันทั้งหมด	0	ก.	0 %
ไขมันอิ่มตัว	0	ก.	0 %
โคเลสเตอรอล	0	มก.	0 %
โปรตีน	1	ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	1	ก.	0 %
ใยอาหาร	0	ก.	0 %
น้ำตาล	0	ก.	
โซเดียม	450	มก.	19 %

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน \*

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

\* 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 : 10 กรกฎาคม 2552

เลขที่รายงาน : TR 52/20186

หน้า : 2 / 2

อนุมัติผลโดย  
  
(ดร. วาน ปิชัยนต์)

ลงนามแทนผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ

CERTIFIED  
สาขา กรุงเทพฯ

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ

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