



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.centallabthai.com

Issue Date: July 30, 2010

Report No :TR 53/19833-1

Page: 1/2

TEST REPORT

Customer Name and Address	Northern Food Complex Co., Ltd. 99/3 Chiangrai-Dongmada Rd., Maekorn Muang Chiangrai 57000
Sample Description	Johin Hoisin Sauce Net Weight 23500 g
Sample Code	53/11367-001
Sample Characteristic and Condition	Sample Type: Johin Hoisin Sauce Packaging : glass bottle metal lid Quantity : 10 bottles, Weight/Volume : 200 g/bottle. Temperature : room temperature, in good condition when received
Received Date	July 07, 2010
Test Date	July 08, 2010- July 30, 2010

Analysis Results

Test items	Per 100 g	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Calories(Kcal)	256.51	50.00	-	Compendium of method for food analysis (2003),p2-18
Calories from Fat(Kcal)	14.67	0.00	-	Compendium of method for food analysis (2003),p2-18
Total Fat (g) ©	1.63	0.00	0	Based on AOAC (2005), 922.06
Saturated Fat(g) ©	0.47	0.00	0	Based on AOAC (2005) 996.06
Trans Fat(g) ©	Not Detected	0.00	-	Based on AOAC (2005) 996.06
Cholesterol(mg)	-	0.00	0	Based on AOAC (2005) 994.10
Sodium (mg)	2131.09	430.00	18	In house method based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
Carbohydrate (g)	58.27	12.00	4	Compendium of Methods for food analysis (2003), p2-9
Dietary Fiber(g) ©	2.87	less than 1	2	Based on AOAC (2005) 985.29
Sugar (g) ©	55.40	11.00	-	Based on AOAC (2005) 906.03, 925.35
Protein (g) (%N x 6.25)	2.19	0.00	-	Modified Method based on AOAC (2005) 981.10
Vitamin A(IU) ©	Not Detected	(0.00)	0	Based on AOAC (2005) 992.06
Vitamin C (mg) ©	23.43	(4.69)	8	Myer Fred The Association
Calcium (mg)	9.71	(1.94)	0	In house method based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
Iron (mg)	0.34	(0.07)	0	In house method based on AOAC (2005), 999.10, by ICP-OES
Ash (g)	6.00	-	-	AOAC (2005), 920.153
Moisture (g)	33.92	-	-	AOAC (2005), 950.46(B)

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 Facts			
Serving size : 1 tbsp. (20 g)			
Serving(s) per Container 1175			
Amount Per Serving			
Calories	50	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	430 mg.		18%
Total Carbohydrate	12 g.		4%
Dietary Fiber	less than 1 g.		2%
Sugars	11 g.		
Protein	0 g.		
Vitamin A			0%
Vitamin C			8%
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: July 30, 2010

Report No.: TR 53/19833-1

Page: 2 of 2

Approved by :

Arom Sangwanich
(Mrs. Arom Sangwanich)
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.

วันที่ออก : 30 กรกฎาคม 2553

เลขที่รายงาน : TR 53/19833

หน้า : 1/2

ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด 99/3 ถนนเชียงใหม่-ดงมะเดะ ตำบลแม่กระฉับ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000
รายละเอียดตัวอย่าง	โจอิน ฮอยส์ ซิน ซอส ปริมาณสุทธิ 23,500 กรัม
รหัสตัวอย่าง	53/11367-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง : โจอิน ฮอยส์ ซิน ซอส ภาชนะบรรจุ : ขวดแก้ว ฝาโลหะ, จำนวน : 10 ขวด, น้ำหนัก/ปริมาตร : 200 กรัม/ขวด. อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	07 กรกฎาคม 2553
วันที่ทดสอบ	07 กรกฎาคม 2553 - 30 กรกฎาคม 2553

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 กรัม	ต่อหนึ่งหน่วย บริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	256.51	50.00	-	Compendium of method for food analysis (2003),p2-18
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	14.67	0.00	-	Compendium of method for food analysis (2003),p2-18
ไขมันทั้งหมด (ก.) ©	1.63	0.00	0	Based on AOAC (2005), 922.06
ไขมันอิ่มตัว (ก.) ©	0.47	0.00	0	Based on AOAC (2005) 996.06
โคเลสเตอรอล (มก.)	-	0.00	0	Based on AOAC (2005) 994.10
โปรตีน (ก.) (%N x 6.25)	2.19	0.00	-	Modified Method based on AOAC (2005) 981.10
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	58.27	12.00	4	Compendium of Methods for food analysis (2003), p2-9
ใยอาหาร (ก.) ©	2.87	น้อยกว่า 1	2	Based on AOAC (2005) 985.29
น้ำตาล (ก.) ©	55.40	11.00	-	Based on AOAC (2005) 906.03, 925.35
โซเดียม (มก.)	2131.09	430.00	18	In house method based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
วิตามินเอ (มก.) ©	ไม่พบ	(0.00)	0	Based on AOAC (2005) 992.06
วิตามินบี 1 (มก.) ©	0.05	(0.01)	0	Based on AOAC (2005) 942.23
วิตามินบี 2 (มก.) ©	ไม่พบ	(0.00)	0	Based on AOAC (2005) 970.65
แคลเซียม (มก.)	9.71	(1.94)	0	In house method based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	0.34	(0.07)	0	In house method based on AOAC (2005), 999.10, by ICP-OES
เถ้า (ก.)	6.00	-	-	AOAC (2005), 920.153
ความชื้น (ก.)	33.92	-	-	AOAC (2005), 950.46(B)

หมายเหตุ : © ผลทดสอบที่ได้จากการเหมาช่วง

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ช้อนโต๊ะ (20 กรัม)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ปีบ 1175

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 50 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

ไขมันทั้งหมด	0 ก.	0%
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.	0%
โคเลสเตอรอล	0 มก.	0%
โปรตีน	0 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	12 ก.	4%
ใยอาหาร	น้อยกว่า 1 ก.	2%
น้ำตาล	11 ก.	
โซเดียม	430 มก.	18%

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

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

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (That 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 : 30 กรกฎาคม 2553

เลขที่รายงาน : TR 53/19833

หน้า : 2/2

อนุมัติผลโดย
(นางอารมย์ แสงวนิชย์)
ผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ
CERTIFIED
สาขา กรุงเทพฯ

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ