

วันที่ออก : 17 พฤษภาคม 2555

เลขที่รายงาน : TR 55/16449

หน้า : 1 / 3

ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด 99/3 ถนนเชียงใหม่-ดงมะเดะ ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000
รายละเอียดตัวอย่าง	ซอสถั่วเหลือง ทามาริ
รหัสตัวอย่าง	55/07867-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง : ซอสถั่วเหลือง ทามาริ ภาชนะบรรจุ : ขวดแก้ว ฝาโลหะ, จำนวน : 6 ขวด, น้ำหนัก/ปริมาตร : 300 มิลลิลิตร/ขวด. อุณหภูมิ : แช่เย็น, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	01 พฤษภาคม 2555
วันที่ทดสอบ	02 พฤษภาคม 2555 – 17 พฤษภาคม 2555

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 มิลลิลิตร	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด (กิโลแคลอรี)	84.12	10.00	-	In house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1 st Edition, 2003
พลังงานจากไขมัน (กิโลแคลอรี)	0.00	0.00	-	In house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1 st 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, 1 st Edition, 2003
โปรตีน (ก.) (%N x 6.25)*	13.06	2.00	-	Modified Method based on AOAC (2005) 981.10
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	7.97	1.00	0	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1 st Edition, 2003
ใยอาหาร (ก.)	0.68	0.00	0	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2010) 985.29
น้ำตาล (ก.)	3.10	0.00	-	Compendium of Methods for food analysis (2003), p2-84 to 2-86

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-QP-24-01-032-R00(09/02/55)P1/3

วันที่ออก : 17 พฤษภาคม 2555

เลขที่รายงาน : TR 55/16449

หน้า : 2 / 3

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 มิลลิกรัม	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
โซเดียม (มก.)	7311.28	1100.00	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, 1 st Edition, 2003
วิตามินบี 1 (มก.) *	ไม่พบ	(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.)	56.45	(8.47)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27 by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	2.93	(0.44)	2	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005) 999.10 by ICP-OES
ฟอสฟอรัส (มก.) *	167.84	(25.18)	4	AOAC (2005), 986.24
เถ้า (ก.) *	18.65	-	-	AOAC (2005), 920.153
ความชื้น (ก.) *	77.32	-	-	AOA (2005), 950.46(B)

หมายเหตุ : * รายการทดสอบนอกขอบข่ายการรับรองของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ช้อนโต๊ะ (15 มิลลิกรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด : ประมาณ 333			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 10 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันทั้งหมด	0 ก.		0 %
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.		0 %
โคเลสเตอรอล	0 มก.		0 %
โปรตีน	2 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	1 ก.		0 %
ใยอาหาร	0 ก.		0 %
น้ำตาล	0 ก.		
โซเดียม	1100 มก.		46 %
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
วิตามินเอ	0 %	วิตามินบี 1	0 %
วิตามินบี 2	0 %	แคลเซียม	0 %
เหล็ก	2 %	ฟอสฟอรัส	4 %
*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	2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน=9 ; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4			

วันที่ออก : 17 พฤษภาคม 2555

เลขที่รายงาน : TR 55/16449

หน้า : 3 / 3

อนุมัติผลโดย
(นางสาววิมลภา พานิชเจริญ)
CERTIFIED
ผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ
สาขา กรุงเทพฯ



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 : May 17, 2012

Report No.: TR 55/16449-1

Page: 1 of 3

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 Tamari Soy Sauce
Sample Code	55/07867-001
Sample Characteristic and Condition	Sample Type: Johin Tamari Soy Sauce Packaging : glass bottle metal lid Quantity : 6 bottles, Weight/Volume : 300 mL/bottle. Temperature : chilled, in good condition when received
Received Date	May 01, 2012
Test Date	May 02, 2012 – May 17, 2012

Analysis Results

Test items	Per 100 mL	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Calories(Kcal)	84.12	10.00	-	In house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1 st 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, 1 st 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, 1 st Edition, 2003
Sodium (mg)	7311.28	1100.00	46	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27, by ICP-OES
Carbohydrate (g)	7.97	1.00	0	In-house method TE-CH-169 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1 st Edition, 2003
Dietary Fiber (g)	0.68	0.00	0	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2010) 985.29
Sugars (g)	3.10	0.00	-	Compendium of Methods for food analysis (2003), p2-84 to 2-86

This report is certified only on the sample tested.

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



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

สาขากรุงเทพฯ : 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
Bangkok Branch : 50 Phaholyothin Rd., Laddoo, 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



Accreditation No. 1051/47

Central Lab
One Stop & Fast Services

Issue Date : May 17, 2012
Report No.: TR 55/16449-1
Page: 2 of 3

Analysis Results

Test items	Per 100 mL	per Serving	% Daily value	Reference Methods
Protein (g) (%N x 6.25)*	13.06	2.00	-	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, 1 st Edition, 2003
Vitamin C (mg)*	Not Detected	(0.00)	0	Compendium of Methods for food Analysis (2003) p2-112 to 2-114
Calcium (mg)	56.45	(8.47)	0	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005), 984.27 by ICP-OES
Iron (mg)	2.93	(0.44)	2	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2005) 999.10 by ICP-OES
Phosphorus (mg) *	167.84	(25.18)	2	AOAO (2005), 986.24
Ash (g)*	18.65	-	-	AOAC (2005), 920.153
Moisture (g)*	77.32	-	-	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 333

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	1100 mg.	46 %
Total Carbohydrate	1 g.	0 %
Dietary Fiber	0 g.	0 %
Sugars	0 g.	
Protein	2 g.	
Vitamin A		0 %
Vitamin C		0 %
Calcium		0 %
Iron		2 %
Phosphorus		2 %

* 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

Calories per gram :

Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

Issue Date : May 17, 2012

Report No.: TR 55/16449-1

Page: 3 of 3

Approved by :

(Miss Woramas Panichareon)

Director,

Laboratory Services, 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.