	Institute of Nutrition, Mahidol University สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	Date ว/ด/ป..... Service no. (เลขที่บริการ)
	Analytical Request Form ใบขอรับบริการการทดสอบ	☐ SFC ☐ SFM ☐ SFT ☐ SST _____ / _____

ส่วนที่ 1 สำหรับผู้ขอรับบริการ ☐ x2

ชื่อตัวอย่าง			
ผู้ผลิต/สถานที่ผลิต (ถ้ามี)			
วันที่ผลิต	รุ่นที่ผลิต	วันที่หมดอายุ	ขนาด
ภาชนะบรรจุ		จำนวน	สภาพ
รายละเอียดตัวอย่าง			

วัตถุประสงค์ของการทดสอบ ☐ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่..... ☐เป็นข้อมูลทั่วไป
☐ใช้ในการวิจัย/การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ☐จัดทำฉลากโภชนาการ ☐อื่นๆ ระบุ.....
☐ไทย ☐สหรัฐอเมริกา

ชื่อผู้ส่งตัวอย่าง		
ออกรายงานให้แก่ ที่อยู่		
ใบเสร็จออกในนาม ที่อยู่		
อีเมล	โทรศัพท์	โทรสาร
ชื่อผู้ติดต่อ	ลายเซ็นต์ผู้ส่งตัวอย่าง	วันที่

ประเภทลูกค้า ☐ ภายใน ☐ ภายนอก ☐ ส่งด้วยตนเอง ☐ ส่งทางไปรษณีย์

การส่งรายงาน ☐ มารับผลเอง ☐ ส่งไปรษณีย์ ☐ อีเมล ☐ อื่นๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 2 สำหรับเจ้าหน้าที่

ผู้ทบทวนคำขอรับบริการ	ผู้รับตัวอย่าง	สถานที่เก็บตัวอย่าง .....

ค่าบริการทดสอบ บาท ( )

☐ ชำระแล้วทั้งหมด		ใบเสร็จ เล่มที่	เลขที่	ว/ด/ป
☐ เงินมัดจำ	บาท	ใบเสร็จ เล่มที่	เลขที่	ว/ด/ป
☐ คงค้าง	บาท	ใบเสร็จ เล่มที่	เลขที่	ว/ด/ป

ผู้คิดค่าบริการ	ผู้ออกใบเสร็จ

ส่วนที่ 3 การส่งตัวอย่างให้ห้องปฏิบัติการ

สถานที่เก็บตัวอย่าง	จำนวน

หมายเหตุ ☐ เก็บตัวอย่างเพื่อทดสอบต่อ ☐ ขอตัวอย่างคืน (ไม่เกิน 30 วันหลังรายงานผล)

ผู้ทบทวนคำขอรับบริการ	ผู้รับตัวอย่าง	ว/ด/ป เวลา น.

หมายเหตุ

	Institute of Nutrition, Mahidol University สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	Date ว/ด/ป..... Service no. (เลขที่บริการ)
	Analytical Request Form **ใบขอรับบริการการทดสอบ**	☐ SFC ☐ SFM ☐ SFT ☐ SST _____/_____

Food analysis		Nutrition Labeling		Food Toxicology		Microbiological examination	
☐ Energy by bomb calorimeter	1,200	**ฉลากโภชนาการไทย**		☐ Benzoic acid	1,000	☐ Aerobic plate count	400
☐ Energy by difference	0	☐ พลังงาน	0	☐ Sorbic acid	1,000	☐ Yeast and Mold	500
☐ Moisture	400	☐ ไขมันทั้งหมด	800	☐ Benzoic and Sorbic	1,500	☐ MPN coliform	400
☐ Crude protein	600	☐ ไขมันอิ่มตัว	2,300	☐ Saccharin	1,000	☐ *Escherichia coli*	500
☐ Real protein	800	☐ คอเลสเตอรอล	2,400	☐ Sulfur dioxide	700	☐ *Salmonellae* spp.	600
☐ Crude fat	800	☐ โปรตีน	600	☐ Salicylic acid	550	☐ *Clostridium perfringens*	600
☐ Ash	500	☐ คาร์โบไฮเดรต	0	☐ Synthetic food color	850	☐ *Clostridium perfringens*(นับ)	1,200
☐ Total carbohydrate	0	☐ น้ำตาล	2,000	☐ Nitrate and Nitrite	1,000	☐ *Staphylococcus aureus*	700
☐ Dietary fiber	4,000	☐ โซเดียม	500	☐ Nitrite	700	☐ *Staphylococcus aureus(นับ)*	1,400
☐ Soluble dietary fiber	2,000	☐ โพแทสเซียม	500	☐ Caffeine	1,000	☐ *Bacillus cereus*	600
☐ Insoluble dietary fiber	4,000	☐ ความชื้น 400 ☐ เถ้า	500	☐ Lead	1,000	☐ *Bacillus cereus(นับ)*	1,200
☐ Fructans (Inulin+Fructooligosaccharides)	8,000	☐ เตรียมตัวอย่าง	300	☐ Cadmium	900	☐ Listeria monocytogenes	1,000
☐ Fructooligosaccharides (FOS)	9,000	และทำ serving size		☐ Lead and Cadmium	1,500	☐ pH	100
☐ Sugar	2,000	☐ ประเมินผล แปลผล วาง	500	☐ Borax acid	500	☐ Cannd Food (low acid)	1,300
☐ Glucose, Fructose, Sucrose	3,000	รูปแบบข้อมูลโภชนาการ		☐ Color	200	☐ Canned Food (acid food)	600
☐ Lactose[1] ☐ Sorbitol[1]	3,000	☐ ฉลากโภชนาการ จีดีเอ	300	☐ Lead and Cadmium	1,000	☐ Lactic acid bacteria .....°C	400
☐ Maltose[1]	3,000	☐ ประเมินผลฉลากไทย+USA	700	☐ Nitrate and Nitrite	650	☐ Trypsin inhibitor	2,800
☐ Total solid	400	☐		☐ Nitrite	500	☐	
☐ Milk solid	2,400	☐		☐ Chloride in water	500	☐	
☐ Milk solid not fat	3,200	☐		☐ Hardness	500	**Food Physical Properties**	
☐ Fatty acids profile	3,000	☐		☐ Sulfate	500	☐ Water activity	400
☐ Trans fat	3,500	☐		**Urine**		☐ pH	100
☐ Cholesterol	2,400	☐		☐ Iodine (ICP-MS)	1,200	☐ Smell	500
☐ Calcium[2]	600			☐ Deuterium (2H) & Oxygen (18O)	5,000	☐ Taste	500
☐ Sodium[2] 500 ☐ Potassium[2]	500	☐ **ฉลากโภชนาการสหรัฐอเมริกา**		☐ Deuterium by FTIR	3,000	☐ Appearance	500
☐ Magnesium[2] 700 ☐ Iron[2]	700	☐ Calories	0	☐ Calculation ☐ TBW	200	☐ Smell, Taste, Appearance	500
☐ Zinc[2] 700 ☐ Copper[2]	700	☐ Total fat	800	☐ BM 200 ☐ TEE	400	☐ Net weight	100
☐ Chloride 800 ☐ Vitamin C	1,500	☐ Saturated fat	2,300	**Saliva**		☐ Drain weight	100
☐ Vitamin A 2,000 ☐ β-carotene	2,000	☐ Trans fat	3,500	☐ Deuterium by FTIR	1,000	☐ Acidity แบบ	400
☐ Vitamin D 4,000 ☐ Vitamin E	2,000	☐ Cholesterol	2,400	☐ Calculation ☐ TBW	200	☐ Bloom	500
☐ Vitamin B_1 1,500 ☐ Vitamin B_2	1,300	☐ Sodium	500	☐ BM	200	☐ Viscosity (Bostwick)	300
☐ Vitamin B_1,B_2 2,300		☐ Total CHO (by difference)	0			☐ Colorimeter	300
☐ Niacin (B_3) 2,000 ☐ Vitamin B_6	3,000	☐ Dietary fiber	4,000	**Ingredients (ส่วนประกอบ)**		☐ Color (Munsell Books)	200
☐ Biotin (B_7) 2,200 ☐ Folate (B_9)	3,500	☐ Total sugars	2,000			☐ Texture quality	500
☐ Vitamin B_{12} 2,800		☐ Protein 600 ☐ Vitamin D	4,000			☐ Particle size	300
☐ Pantothenic acid (B_5) 2,500		☐ Calcium 600 ☐ Iron[2]	700			☐ Peroxide value in oil	700
☐ Antioxidant activity: ☐ ORAC	3,500	☐ Potassium 500 ☐ Ash	500			☐ Acid value in oil	400
☐ FRAP[3] 2,500 ☐ DPPH[3]	2,500	☐ Moisture	400			☐ Viscosity (Brookfield)	300
☐ Total polyphenol[3]	2,000	☐ เตรียมตัวอย่างและทำ	300			☐ Osmolality	2,400
☐ Coenzyme Q_{10}	3,500	serving size				☐	
☐ Iodine in food (ICP-MS)	3,500	ประเมินผล แปลผล วาง	500			☐	
☐		รูปแบบ Nutrition fact					

อื่นๆ .....

Measurement uncertainty 300.- (specify parameter): .....

Statement of conformity (Pass/Not Pass): please specify Standard/Notification/Decision rule .....

[1]Additional sugar in the sample 1,000 baht each [2]Addition minerals in the sample cost 500 baht for dry ashing or wet digestion

[3]FRAP, DPPH, Total polyphenol 2 each sample or more 1,500 baht

Note: Laboratory of Institute of Nutrition has policy not to apply decision rule to report pass/not pass of the report.
หมายเหตุ ห้องปฏิบัติการสถาบันโภชนาการมีนโยบายไม่ใช้กฎเกณฑ์การตัดสินว่าการทดสอบนั้นผ่าน/ไม่ผ่านมาตรฐาน

จัดทำ: วิมลรัตน์ มีทวี	ทบทวน: ศุจินทรา สมประชา	อนุมัติ: ครรชิต จุดประสงค์	วันที่ออกใช้: 3 กรกฎาคม 2567

	สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	ว/ด/ป
	ใบข้อมูลประกอบ การทดสอบ Fructans (Inulin+Oligofructose)	เลขที่บริการ ☐ SFC ☐ SFM ☐ SFT ☐ SST _____/_____

ตัวอย่างนี้มีการเติมสารต่อไปนี้ในตัวอย่างทดสอบหรือไม่ (Is your product contains following ingredients?)	
☐ Not fortified (Natural sample)	
☐ Inulin	☐ Oligofructose (Fructooligosaccharides, FOS)
☐ Mixed of inulin & Oligofructose	☐ Oligofructose (Galactooligosaccharide, GOS)
ระบุช่วงที่เติมของสารด้านบนที่เติม (Please indicate the range of the above fortification)	
☐ 0-5% ☐ >5-10%	☐ >10-15%
☐ >15-20% ☐ >20-50%	☐ >50%
ระบุองค์ประกอบและปริมาณของสารเหล่านี้ (Please also indicate the following composition and their quantities)	
☐ Sugar .....%	☐ Fat .....%
☐ Lactose .....%	☐ Maltose .....%
☐ Starch .....%	☐ Maltodextrin .....%
☐ Other fiber source .....%	
ผู้ให้ข้อมูล (Name of sender):	

หมายเหตุ (Note)

กรุณาแนบใบรับรอง (Specification หรือ Certification) ของ Fructans (Inulin หรือ Oligofructose) ที่เติมลงไปในผลิตภัณฑ์อาหาร มาพร้อมเอกสารฉบับนี้ (Please provide specification or certification of inulin and/or oligofructose which fortified in your test sample accompany with this document)