



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
CENTRAL LAB THAI

ร่วมกับ **สสว.**



แล็บเดียวในประเทศไทย (1ใน5 ของเอเชีย)
ที่ผ่านการทดสอบความชำนาญการตรวจ
ปริมาณสารพิษตกค้างในผักและผลไม้ของ
แล็บกลางสหภาพยุโรป (EURL)

แล็บประจำรัฐ

ห้องปฏิบัติการมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025



สนับสนุนผู้ประกอบการ SMEs OTOP และวิสาหกิจชุมชน

จัดโครงการ “คู่มือการยกระดับมาตรฐานสินค้า” เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ มูลค่า 5,000 บาท

PACKAGE A ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน

- > เพิ่มมูลค่าในสินค้าด้วยใบประกาศผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องแล็บ
- > เพิ่มโอกาสในการจัดจำหน่ายและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

รายการตรวจ

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. ช็อกโกแลต | 9. ผลไม้ดอง |
| 2. น้ำผึ้ง | 10. ขนมอบมีไส้ไม่มีไส้ |
| 3. น้ำจิ้ม เต้าเจี้ยว ซอส
(ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) | 11. อาหารแห้ง อบกรอบ |
| 4. ซอสอาหารควบคুমเฉพาะ | 12. อาหารปรุงสุก-แช่เย็น |
| 5. ไอศกรีม | 13. อาหารปรุงสุก-แช่แข็ง |
| 6. เนื้อสดของสัตว์น้ำแช่เย็น | 14. อาหารหมักพื้นเมือง |
| 7. อาหารพร้อมบริโภค | 15. เส้นสด ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ |
| 8. พักผลไม้ตัดแต่ง | 16. แกงและน้ำพริกต่างๆ |
| | 17. น้ำดื่ม |



** เตรียมปริมาณตัวอย่างเพื่อใช้ในการตรวจ 500 กรัม ยกเว้นน้ำดื่มใช้ปริมาณ 3 ลิตร



ฟรี** มูลค่า 5,000 บาท

** เงื่อนไขการใช้คู่มือเป็นไปตามข้อกำหนดเกี่ยวกับคู่มือ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ เซ็นทรัลแล็บไทย ทุกสาขา

สำนักงานใหญ่และสาขากรุงเทพ 02 940 6881-3 ต่อ 107,271,272 หรือ 098-586-3866
สาขาเชียงใหม่ 053 896 133, 053 896 133, 053 896 173
สาขาสงขลา 074 558 871-3, 086 377 1636

สาขาฉะเชิงเทรา 038 533 476-9
สาขาสมุทรสาคร 034 857 710-15
สาขายอนแก่น 043 247 704-7



CLTFAMILY



CLT
แล็บประจำรัฐมาตรฐานสากล