

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สำนักงานคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเปิดให้บริการ				
รายละเอียดการให้บริการ	ลำดับ	รายการทดสอบ	อัตราค่าบำรุง	จำนวนตัวอย่างที่ใช้
2.10 เครื่องดื่มร่งนกดเนลว (พาสเจอร์ไรส์) ค่ำ pH น้อยกว่า 4.3	1	โปรตีนค้ำวนดอโดยไมรวมน้ำ		250 มิลลิลิตร x 12 หรือน้ำหนักรวมน้อยกว่า 2,400 มิลลิลิตร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วย
		- ความชื้น (ร้อยละของน้ำหนัก)	300	
		- โปรตีน (Nx6.25) (ร้อยละของน้ำหนัก)	700	
		- โปรตีนค้ำวนดอโดยไมรวมน้ำ (Nx6.25) (ร้อยละของน้ำหนัก)	100	
	2	กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	1,000	
	3	กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	1,000	
	4	ตรวจเอกลักษณ์โดย Infrared Spectrum (เมื่อนำเฉพาะส่วนเนื้ออาหารมาทำให้แห้ง)	1,500	
	5	ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C)	200	
	6	ยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร	600	
	7	Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร	400	
	8	<i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร	700	
	9	<i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร	800	
	10	<i>Staphylococcus aureus</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร	800	
รวมราคา			8,100	