

ตารางที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำพริกศรีราชา  
 ขอสมะเขือเทศไทย ทูเรียนกวน และซอสหอย

ชื่อตัวอย่าง	สีสังเคราะห์	ซัลไฟรีน มก./กก.	ผงชูรส MSG ร้อยละ	วัตถุกันเสีย	
				กรดหรือ เกลือ ของกรด เบนโซอิก	กรดหรือ เกลือ ของกรด ซาลิซิลิก
น้ำพริกศรีราชา	ไม่พบ	ไม่พบ	1.50	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำพริกศรีราชา	คาร์โมซัน ซีตโลว์ เอ็ฟเอ็ฟ คาร์ตราซิน	738	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำพริกศรีราชา	ไม่พบ	ไม่พบ	1.50	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำพริกศรีราชา	ไม่พบ	ไม่พบ	1.00	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำพริกศรีราชา	ไม่พบ	ไม่พบ	1.00	ไม่พบ	ไม่พบ
ขอสมะเขือเทศ	ป้องกัน 4 อาร์ สีส้ม ไม่ใช่สีอนุญาต	—	—	1250	ไม่พบ
ทูเรียนกวน จากจันทบุรี	—	—	—	ไม่พบ	—
น้ำมันหอย จากชลบุรี	ไม่พบ	—	—	590	ไม่พบ

ตารางที่ 6 ผลการตรวจวิเคราะห์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

ชื่อตัวอย่าง	ความชื้น ร้อยละ	แป้ง (โดยวิธี EEC) ร้อยละ	ซัลเฟอร์ ไดออกไซด์ มิลลิกรัม / กิโลกรัม
เส้นก๋วยเตี๋ยว จันทบุรี	11.2	74.6	ไม่พบ
เส้นก๋วยเตี๋ยว จันทบุรี	14.3	73.5	ไม่พบ
เส้นก๋วยเตี๋ยว จันทบุรี	12.4	74.7	ไม่พบ
เส้นหมี่ ชลบุรี	12.1	70.2	ไม่พบ
เส้นหมี่ ชลบุรี	10.5	68.2	51.2