



ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร

เลขสารบบอาหาร 40-1-13566-5-0017

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 เมษายน 2567

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด
ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

☒ การผลิตเพื่อจำหน่าย ☐ การนำเข้าเพื่อจำหน่าย ☐ การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	อุโ้ไก่บ้านพันธุ์ประดู่หางดำ มข.55 (ตรา เสี่ยง)
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	Aoo Kai Ban Pradu Hang Dam Mor Kor 55 (Sa Biang Brand)
ประเภทอาหาร	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชนิดอาหาร	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 3 (1) กรดต่ำ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	(ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556
กรรมวิธีการผลิตหลัก	สเตอริไลซ์ (Commercial Sterilization) (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ),การฆ่าเชื้ออาหารหลังปิดผนึก

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้
เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐ % รายละเอียดกรรมวิธี
การผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า
สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ

บริษัท เตียวตุ้นหม้อไฟอินดี้ จำกัด

เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต

40-1-13566

สถานที่ผลิตชื่อ

บริษัท เตียวตุ้นหม้อไฟอินดี้ จำกัด

อยู่เลขที่

377

ห้อง

ชั้น

อาคาร/ตึก

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่

8

ตำบล/แขวง

ดอนหัน

อำเภอ/เขต

เมืองขอนแก่น

จังหวัด

ขอนแก่น

รหัสไปรษณีย์

40260

โทรศัพท์

โทรศัพท์มือถือ

0641507227

โทรสาร

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

แบบ สป.5/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ

เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า

สถานที่นำเข้าชื่อ

อยู่เลขที่

ห้อง

ชั้น

อาคาร/ตึก

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่

ตำบล/แขวง

อำเภอ/เขต

จังหวัด

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์

โทรศัพท์มือถือ

โทรสาร

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ

ที่อยู่

จังหวัด

ประเทศ

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์

โทรสาร

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

ปรับปรุงข้อมูลวันที่ 26/4/2567

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการจดทะเบียนอาหารนี้ รวมทั้ง
เลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 - ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือเป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
 - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
 - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
 - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีใช้อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุและประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
 - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
 - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่.....
 - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่.....
 - อื่นๆ กรณีมีการเติมสารอาหารเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร และผลิตภัณฑ์มีการแสดงฉลากโภชนาการเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ.....
3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง
4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดชอบที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ.....นายเกษมพงษ์ ห่วงจริง.....ผู้ดำเนินการ

วันที่.....26/4/2567.....

หมายเหตุ : การออกไปสำคัญอิเล็กทรอนิกส์ตามท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารนี้ ส่วนที่เว้นว่างไว้จะแสดงเฉพาะชุดข้อมูลที่อนุญาตหรือมีการแจ้งไว้เท่านั้น



3cb78013



FD257c12

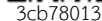
ชื่ออาหารภาษาไทย อุ๊ยไก่บ้านพันธุ์ประดู่หางดำ มข.55 (ตรา เสบียง)

ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ Aoo Kai Ban Pradu Hang Dam Mor Kor 55 (Sa Biang Brand)

ลักษณะอาหาร อื่นๆ ระบุ ขึ้นอาหารสีขาวครีม ปนขึ้นอาหารขนาดเล็กสีแดง สีเขียวและเหลือง ปนของเหลวข้นสีส้มน้ำตาลเล็กน้อย

รายชื่อส่วนประกอบ	ปริมาณ (%)
1. ไก่พันธุ์ประดู่หางดำ มข.55 (ทั้งตัว ไม่รวมเครื่องใน)	66
2. WATER	19
3. LEMONGRASS (ตะไคร้) (CYMBOPOGON CITRATUS (DC.) STAPF) เหน้่าและลำต้น	4
4. GARLIC (กระเทียม) (ALLIUM SATIVUM L.) หัว	3
5. ซอสหอยนางรม	1.5
6. พริกแกงแดง	1
7. ซอสปรุงรส	1
8. DRIED HOLY BASIL (กะเพราแห้ง) (OCIMUM TENUIFLORUM L.) ใบ	1
9. GALANGAL (ข่า) (ALPINIA GALANGA (L.) WILLD.) เหน้่า	0.9
10. BLACK PEPPER (พริกไทยดำ) (PIPER NIGRUM) ผล	0.5
11. เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน IODIZED EDIBLE SALT	0.5
12. น้ำตาลอ้อย	0.5
13. ผงปรุงรสอาหาร รสหมู (วัตถุเจือปนอาหาร)(เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน รสดี) PORK FLAVOUR SEASONING POWDER (FOOD ADDITIVE)(ROS DEE (R)) (1915014710001)	0.5
14. KAFFIR LIME (มะกรูด) (CITRUS HYSTRIX DC.) ใบ	0.3
15. DRIED BIRD CHILI PEPPER (พริกขี้หนูสวนแห้ง) (CAPSICUM FRUTESCENS L.) ผล	0.3

ตรวจสอบลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตรวจสอบข้อมูลใบสำคัญ



เอกสารแนบท้าย
ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร
เลขสารบบอาหาร 40-1-13566-5-0017

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด 26/4/2567)

รหัสหมวดอาหาร 08.2.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน

วิธีการบริโภค พร้อมบริโภค

วิธีการนำไปใช้ หนึ่งหน่วยบริโภคหรือปริมาณที่แนะนำให้บริโภค เท่ากับ 150 กรัม

ชนิดภาชนะบรรจุ / อายุการเก็บรักษา / อุณหภูมิการเก็บรักษา

ถุงออลูมิเนียมฟอยล์ / 1 ปี / อุณหภูมิห้อง

ประวัติการแก้ไข						
ครั้งที่	เลขรับ	วันที่อนุมัติ	รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความที่แก้ไข/เพิ่มเติม	หมายเหตุ



เอกสารแนบท้าย
ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร
เลขสารบบอาหาร 40-1-13566-5-0017

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด 26/4/2567)

เงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร

ให้ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมาย มีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่าอาหารนั้นมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26
2. เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27
3. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่ามียาวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
4. เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา 29
5. เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์หรือที่หวังผลเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
6. เป็นอาหารที่มีฉลากหรือเอกสารกำกับผลิตภัณฑ์ที่แสดงสรรพคุณ คุณสมบัติเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
7. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้ว่าจ้างนำเข้า เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้จัดการจำหน่าย หรือผู้แทนจำหน่าย กระทำการโฆษณาคุณสมบัติ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตามมาตรา 40
8. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงจนเข้าข่ายเป็นโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต
9. เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไปแล้ว แต่มีได้มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง

ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้

10. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารได้ เลิกกิจการแล้ว หรือไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ หรือไม่มีสภาพที่จะผลิตหรือนำเข้าอาหารได้
11. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ปรากฏว่า ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 7 ดังนี้
 - (1) ไม่พบหรือไม่มีเอกสารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหาร ได้แก่สูตรส่วนประกอบ 100% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหารไม่มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาต หรือ
 - (2) เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมาภายหลังพบว่า มีรายละเอียดที่เป็นสาระสำคัญของเอกสารและข้อเท็จจริง ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ 100% กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ ขนาดรับประทานที่แสดงบนฉลากอาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตของผลิตภัณฑ์หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาตไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลหรือเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้
12. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ประเภทของอาหารไม่ตรงตามที่ได้แจ้งไว้กับผู้อนุญาต
13. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า มีการยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายระเบียบตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร
14. เป็นอาหารใหม่ที่ยังไม่ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยและไม่ได้ส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติก่อนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่
15. เป็นอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต่อมาภายหลังพบว่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น พบส่วนประกอบที่ไม่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น
16. เป็นอาหารตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4)(1) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก
17. กรณีนอกเหนือจากข้อ 1-16 เมื่อตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการพิจารณายกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร (กพส.)

