

7. อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นี้ได้นาน 730 วัน

8. รายละเอียดเพิ่มเติมอื่น ๆ

กรรมวิธีการผลิต เอาผลลยอที่แก่จัดมาล้างทำความสะอาด หลังจากนั้นนำมาใส่ถัง-
สแตนเลสตากแดดประมาณ 1 อาทิตย์ เพื่อให้ลยอในถังสุกและนิ่มเพื่อง่ายต่อการบีบ หลังจากนั้น-
นำไปใส่ถังบีบเพื่อให้โคนลยอ จากนั้นนำลยอไปทอกรพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส
นานประมาณ 4 นาที เมื่อพาสเจอร์ไรส์เสร็จแล้ว รอให้ลยอเย็นตัวลงประมาณ 40 องศาเซลเซียส ก็นำมา-

☐ คำแปลภาษาต่างประเทศ จำนวน ฉบับ

บรรจุขวด

9. วัตถุประสงค์ของฉลาก

☒ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่จำหน่ายในราชอาณาจักร

☐ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้แก่โรงงานประเภท

☒ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่จะส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร

10. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า จะแสดงข้อความในฉลากให้ปรากฏชัดเจนและสอดคล้องกับพื้นฉลากที่ภาษาระบบบรรจุ
หรือหีบห่อที่บรรจุอาหาร และจะดำเนินการจัดทำฉลากให้ถูกต้องตามที่ได้รับอนุมัติภายในเวลา 60 วัน
นับแต่วันที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากตามคำขออนุญาตเป็นต้นไป

11. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร ดังนี้

11.1 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร จำนวน 2 ฉบับ (ลงลายมือชื่อจริงทุกฉบับ)

11.2 ฉลาก จำนวน 5 ชุด

11.3 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร (ฉบับจริงพร้อมสำเนา) จำนวน 2 ชุด (สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ
และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)

11.4 เอกสารอื่น



ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ
(นางสาวโสภา ศรีสารคาม)

สำหรับเจ้าหน้าที่

☒ อนุญาต อาหารชื่อ น้ำลยอ

NONI JUICE

เลขสารบบอาหารที่ 21-1-24845-1-0001

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก

ลงชื่อ ผู้อนุญาต

(นายชนินทร์ เจริญพงศ์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการอาหารและยา 9 ขพ. สำนักงานอาหาร
และยา
วันที่ ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

27 ส.ค. 2546