



บริษัท อุตสาหกรรมแป้งเทรียญทอง จำกัด
LIENG TONG RICE FLOUR CO., LTD.

42/7 หมู่ 1 ซอยวัดอ้อมใหญ่ ถนนเพชรเกษม ตำบลอ้อมใหญ่ อำเภอสамพราน จังหวัดนครปฐม 73160
42/7 M. 1 SOI-WATOMYAI PETCHKASEM RD., OMYAI, SAMPRAN, NAKHONPATHOM 73160 THAILAND
TEL: 0-2420-2432, 0-2420-3300, 0-2813-9225-6 FAX : 0-2420-3303

PRODUCT SPECIFICATION

SUPPLIER : LIENG TONG RICE FLOUR CO. , LTD.

PRODUCT NAME : RICE FLOUR

Description	Specification
1. Physical Characteristics	
1.1 Appearance	White Powder
1.2 Odour	Natural Smell
1.3 Moisture content	Max. 13%
1.4 Particle size sieve 100 mesh. (%)	2.0
2. Chemical Characteristics	
2.1 Moisture content	Max. 13%
2.2 pH	5.5-7.0
2.3 SO ₂	< 30 mg/kg
3. Micro-biological Characteristics	
3.1 Total Plate Count	$\leq 1 \times 10^6$ CFU/g.
3.2 coliforms	< 3.0 MPN/g.
3.3 E.coli	< 3.0 MPN/g.
3.4 <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 CFU/g.
3.5 Yeast&Mold	≤ 100 CFU/g.
3.6 Salmonella spp.	Not Detected
4. Shelf Life	2 years, keep 35-37 °C in the packaging under dry condition away from direct heat.
5. Ingredient	Rice 100%

This certificate represent our finding at time of producing.

Approved by :
(Ms. Arpaporn Thaitawee)
Quality Controller



บริษัท อุตสาหกรรมแป้งเหนียวทอง จำกัด
LIENG TONG RICE FLOUR CO., LTD.

42/7 หมู่ 1 ซอยวัดอ้อมใหญ่ ถนนเพชรเกษม ตำบลอ้อมใหญ่ อำเภอสамพราน จังหวัดนครปฐม 73160
42/7 M. 1 SOI-WATOMYAI PETCHKASEM RD., OMYAI, SAMPRAN, NAKHONPATHOM 73160 THAILAND
TEL: 0-2420-2432, 0-2420-3300, 0-2813-9225-6 FAX : 0-2420-3303

PRODUCT SPECIFICATION

SUPPLIER : LIENG TONG RICE FLOUR CO. , LTD.

PRODUCT NAME : GLUTINOUS RICE FLOUR

Description	Specification
1. Physical Characteristics	
1.1 Appearance	White Powder
1.2 Odour	Natural Smell
1.3 Moisture content	Max. 13%
1.4 Particle size sieve 100 mesh. (%)	2.0
2. Chemical Characteristics	
2.1 Moisture content	Max. 13%
2.2 pH	5.5-7.0
2.3 SO ₂	< 30 mg/kg
3. Micro-biological Characteristics	
3.1 Total Plate Count	$\leq 1 \times 10^6$ CFU/g.
3.2 coliforms	< 3.0 MPN/g.
3.3 E.coli	< 3.0 MPN/g.
3.4 <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 CFU/g.
3.5 Yeast&Mold	≤ 100 CFU/g.
3.6 Salmonella spp.	Not Detected
4. Shelf Life	2 years, keep 35-37 °C in the packaging under dry condition away from direct heat.
5. Ingredient	Glutinous Rice 100%

This certificate represent our finding at time of producing.

Approved by :
(Ms. Arpaporn Thaitawee)
Quality Controller