

ประเภทอาหาร : ไอศกรีม

ได้แก่ 1.ไอศกรีมนม 2.ไอศกรีมดัดแปลง 3.ไอศกรีมผสม 4.ไอศกรีมชนิดเหลว/ไอศกรีมผง 5.ไอศกรีมหวานเย็น

ไอศกรีมดัดแปลงกะทิผสมลอดช่อง



ผลิตโดย บริษัทไอซ์ไอศกรีม จำกัด บ้านเลขที่ 1 ด.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ นนทบุรี

น้ำหนักสุทธิ 80 กรัม



หมดอายุ XX XX XX

วิธีการเก็บรักษา : เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 °C

- ส่วนประกอบที่สำคัญ
- น้ำกะทิ xx%
 - วัตถุดิบ เอ xx%
 - วัตถุดิบ บี xx%
 - ลอดช่อง xx%
 - วัตถุดิบ ซี xx%

วัตถุเจือปนอาหาร(INS....)
สีสังเคราะห์ (INS.....)
"ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มี....."

| ข้อมูลโภชนาการ | |
|--|-----------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : | (.....) |
| จำนวนหน่วยบริโภคต่อ : | |
| คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค | |
| พลังงานทั้งหมด | กิโลแคลอรี |
| | ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภค* |
| ไขมันทั้งหมด ก. |% |
| โปรตีน ก. | |
| คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. |% |
| น้ำตาล ก. | |
| โซเดียม มก. |% |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี | |

คุณค่าทางโภชนาการต่อ

| พลังงาน | น้ำตาล | ไขมัน | โซเดียม |
|------------|---------|---------|-----------|
| | | | |
| กิโลแคลอรี | กรัม | กรัม | มิลลิกรัม |
| *.....% | *.....% | *.....% | *.....% |

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ฉลาก GDA

1. ชื่ออาหาร/ชื่อตรา
ตรงตามที่ได้รับอนุญาต

5. ส่วนประกอบที่สำคัญ ให้ระบุชนิด
วัตถุดิบที่ใช้ โดย
เรียงลำดับจาก
ปริมาณมากไปน้อย

7. วัตถุเจือปนอาหาร

6. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้
อาหาร *

ฉลากโภชนาการ

3. ชื่อ/ที่ตั้งสถานที่ผลิต
อ.เมือง จ นนทบุรี

4. น้ำหนักสุทธิ

2. เลขสารบบอาหาร

9. วัน/เดือน/ปี หรือ
เดือนและปี ที่
หมดอายุ

10. ชื่อแนะนำ
การเก็บรักษา

* ต้องเป็นวัตถุดิบที่อยู่ในฉลาก ยกเว้นไอศกรีมนม/นมผสม/นมเหลวหรือผง ไม่ต้องแสดงข้อความค่าเตือน มีนม..