

ประเภทอาหาร : อาหารกึ่งสำเร็จรูป ชนิดอาหาร : แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

น้ำพริกแกงเขียวหวาน(ตรา พวงมาลัย)

1. ชื่ออาหาร/ชื่อตรา
ตรงตามที่ได้รับอนุญาต

5. ส่วนประกอบ
ที่สำคัญเป็นร้อยละของ
น้ำหนัก โดยเรียง
ตามลำดับปริมาณจากมาก
ไปหาน้อย

6. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้

3.ชื่อ/ที่ตั้งสถานที่ผลิต

4.ปริมาณของอาหาร :
น้ำหนักสุทธิ

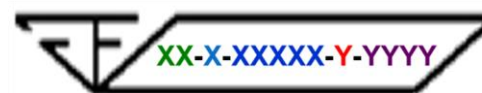
ส่วนประกอบที่สำคัญ
โดยประมาณ

พริกชี้หนูเขียว	XX %
กระเทียม	XX %
หัวหอม	XX %
พริกเหลืองสด	XX %
ตะไคร้	XX %
ข่า	XX %
ผิวมะกรูด	XX %
เกลือเสริมไอโอดีน	XX %
กะปิ	XX %

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีกุ้ง

ผลิตโดย : บริษัทมาลัย จำกัด
40 ถ.เอกชัย ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม



2.เลขสารบบอาหาร

วิธีทำ : แกงเขียวหวาน

- ตั้งกระทะใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมันพืช ผัดกับ
น้ำพริกแกงเขียวหวาน 50 กรัม ผัดให้เข้า
กันจนมีกลิ่นหอม ค่อยๆใส่กะทิ 1 ถ้วยตวง
- ใส่เนื้อสัตว์ตามที่ชอบ 200 กรัม ผัดจนสุก
เติมน้ำเปล่า1/2 ถ้วยตวง คนให้เข้ากัน ปรง
รสตามชอบ
- พอเดือดใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง อย่างละ
1/2 ถ้วยตวง คนให้เข้ากัน ใส่ใบมะกรูด
ใบโหระพาและ พริกชี้ฟ้าแดงหั่นเฉียง ปิดไฟ

ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา :

- เก็บในที่แห้งและเย็น พ้นแสงแดด
- หลังเปิดใช้แล้วปิดถุงให้สนิท เก็บ
ไว้ในตู้เย็น และควรบริโภคให้หมด
ภายใน 60 วัน

ควรบริโภคก่อน :

9.วิธีการใช้

8.คำแนะนำในการ
เก็บรักษา

7.วัน/เดือน/ปี
ควรบริโภคก่อน
หรือจะแสดง
หมดอายุวัน/เดือน/
ปี ก็ได้