

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

1.ประเภทเนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ ไข่ไก่

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มี รอยชำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้าง หรือสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ประเภทไก่

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
1	ไก่ตัวชำแหละ	กก.	93	1,500	139,500
2	ไก่บ้านพื้นเมือง	กก.	127	500	63,500
3	ไก่จ้อ 5 ดาว	กก.	117	30	3,510
4	ตับไก่	กก.	106	20	2,120
5	ปีกไก่บน	กก.	91	700	63,700
6	เนื้ออกไก่สด (ไม่มีหนังปน)	กก.	95	200	19,000
7	เนื้ออกไก่ (ลอกหนังแล้ว ไม่ติดหนัง)	กก.	103	400	41,200
8	เลือดไก่สุก	ก้อน	9	150	1,350
9	ลูกชิ้นไก่	กก.	73	20	1,460

ประเภทหมู

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
10	กระดุกซี่โครงหมู (ต้มน้ำซุ๊ป)	กก.	102	800	81,600
11	ซี่โครงหมูอ่อน	กก.	171	300	51,300
12	ตับหมูสด	กก.	124	100	12,400
13	เลือดหมูต้มสุก	ก้อน	12	50	600
14	ลูกชิ้นหมู (2ห่อ/1กิโลกรัม)	กก.	88	30	2,640
15	สันในหมู (ไม่ติดมัน)	กก.	158	800	126,400
16	หมูสามชั้น	กก.	181	50	9,050
17	หมูแดงอย่างดี	กก.	147	200	29,400
18	หมอบดสะอาด	กก.	154	2500	385,000
19	หมูยอห่อเส้น (ห่อใบตอง)	กก.	36	200	7,200
20	หนังหมูสด (ไม่ติดขน)	กก.	100	50	5,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

1.ประเภทเนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ ไข่ไก่

ประเภทปลาน้ำจืด

ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ลำใสสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น
ภายใน ท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตกไม่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
21	ปลานิลสด	กก.	90	1,500	135,000
22	ปลาดุกด้านสด	กก.	75	600	45,000
23	ปลาดุกย่าง (สุกใหม่)	ตัว	38	1,000	38,000
24	เนื้อปลากลายสดซุด	กก.	250	30	7,500

ประเภทปลาทะเล

ภายในท้อง ไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือ มีแผล ไม่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
25	ปลาทุสด (ขนาด 7-8 ตัว/กก)	กก.	74	200	14,800
26	ปลาทูหนึ่ง (2 ตัว/เข่ง)	เข่ง	38	1,500	57,000

ประเภท กุ้ง ปู หอย

กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
27	กุ้งนางตัวโต (น้ำจืด)	กก.	283	120	33,960
28	กุ้งซีแฮปลอกเปลือก ไซส์ XL ซีพี (ขนาด200g./แพ็ค)	แพ็ค	313	30	9,390
29	กุ้งซีแฮปลอกเปลือก ไซส์ L ซีพี (ขนาด 200g./แพ็ค)	แพ็ค	360	30	10,800
30	เต้าหู้ปลา	กก.	180	50	9,000

ประเภท ไข่

บรรจุภาตใส่ไข่ชนิดพลาสติก แฉงใหม่ ไข่ต้องใหม่ สด ไม่เน่า ไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
31	ไข่ไก่สดเบอร์ 3	ฟอง	4	23,000	92,000
32	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์บรรจุ 2,000 มล.	แกลลอน	218	1000	218,000
33	ไข่ลูกรอก (บรรจุถุงๆ ละ 250 กรัม)	ถุง	85	30	2,550
34	เต้าหู้อ่อนไข่	ท่อน	10	2,000	20,000
35	เต้าหู้แผ่น	แผ่น	16	50	800
36	เต้าหู้ไข่ขาว	ท่อน	12	50	600

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย
วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

2.ประเภทผักสด

ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอนไม่เน่าเสีย ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่
ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
37	กะทิสด	กก.	84	200	16,800
38	กะหล่ำปลี (ตัดแต่งแล้ว)	กก.	31	800	24,800
39	กระชายสด	กก.	93	20	1,860
40	ข่าแก่สด	กก.	62	50	3,100
41	ข่าอ่อนสด	กก.	62	10	620
42	ขิงแก่สด	กก.	69	10	690
43	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	93	70	6,510
44	ข้าวโพดอ่อน (ปอกเปลือก)	กก.	70	20	1,400
45	ข้าวโพดฝักสด	กก.	37	70	2,590
46	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว	กก.	82	100	8,200
47	ดอกแค	กก.	70	30	2,100
48	ดอกหอม	กก.	70	100	7,000
49	ตะไคร้สด	กก.	32	150	4,800
50	ต้นหอมแดง	กก.	83	50	4,150
51	ต้นหอมขาว	กก.	75	100	7,500
52	แตงกวาอ่อน	กก.	31	800	24,800
53	แตงร้านอ่อน	กก.	38	200	7,600
54	ถั่วงอก (ไม่แช่น้ำยาเคมี)	กก.	26	170	4,420
55	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.	48	300	14,400
56	ถั้วลันเตาสด	กก.	166	30	4,980
57	ถั้วพุดสด	กก.	63	30	1,890
58	บวบเหลี่ยม	กก.	36	500	18,000
59	บวบกลม	กก.	32	20	640
60	บวบงู (หมากงูเงี้ยว)	กก.	38	30	1,140
61	ใบกะเพราสด	กก.	71	20	1,420
62	ใบตำลึง	กก.	92	20	1,840

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

2.ประเภทผักสด (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
63	ใบสาระแหน่สด	กก.	110	20	2,200
64	ใบมะกรูดสด	กก.	48	15	720
65	ใบแมงลักสด	กก.	58	50	2,900
66	ใบโหระพาสด	กก.	58	30	1,740
67	ใบตองสด	กก.	47	50	2,350
68	ผักกะโดน	กก.	38	20	760
69	ผักกวาดุ้ง	กก.	41	300	12,300
70	ผักกาดขาว	กก.	39	1,000	39,000
71	ผักกาดเขียวต้นเล็ก	กก.	53	20	1,060
72	ผักคะน้า	กก.	44	500	22,000
73	ผักคื่นฉ่าย	กก.	158	80	12,640
74	ผักชีหอมสด	กก.	168	50	8,400
75	ผักชีลาวสด	กก.	103	30	3,090
76	ผักชีฝรั่ง (หอมเป)	กก.	90	50	4,500
77	ใบยี่หระ	กก.	77	20	1,540
78	ผักบุ้งจีน-ไทย	กก.	29	150	4,350
79	ผักบร็อกเคอรี่	กก.	90	150	13,500
80	ผักสลัด	กก.	89	30	2,670
81	เผือกสด	กก.	38	20	760
82	พริกเขียวสด (เด็ดก้าน)	กก.	92	20	1,840
83	พริกแดงสด (เด็ดก้าน)	กก.	110	100	11,000
84	พริกหยวก	กก.	75	10	750
85	พริกไทยอ่อน	กก.	243	10	2,430
86	ฟักทอง (เนื้อแน่นลูกโต)	กก.	30	1,200	36,000
87	ฟักเขียวลูกโต ไม่พาม	กก.	28	1,500	42,000
88	ผลมะนาวเบอร์ 5	ลูก	5	1,000	5,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย
วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

2.ประเภทผักสด (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
89	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	97	20	1,940
90	มะเขือยาว	กก.	36	300	10,800
91	มะเขือเปราะ	กก.	29	700	20,300
92	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่	กก.	50	180	9,000
93	มะเขือเทศเล็ก	กก.	43	80	3,440
94	มะละกอดิบผลกลาง	กก.	33	150	4,950
95	มะรุมแกะเปลือก	กก.	70	20	1,400
96	มะระจีนผลกลาง	กก.	40	250	10,000
97	มันเทศสด	กก.	40	10	400
98	สับปะรดชนิดแกง ตัดจุกตัดก้าน	กก.	45	30	1,350
99	สายบัว (ลอกแล้ว)	กก.	30	98	2,940
100	หอมหัวใหญ่	กก.	46	120	5,520
101	หยวกกล้วย	กก.	52	20	1,040
102	หัวผักกาดขาวสด	กก.	36	400	14,400
103	หัวปลีสด	กก.	48	10	480
104	หัวแครอท	กก.	38	400	15,200
105	เห็ดเข็มทอง	กก.	73	30	2,190
106	เห็ดฟางดอกตูม	กก.	113	50	5,650
107	เห็ดหูหนูสด	กก.	107	120	12,840
108	เห็ดนางฟ้า	กก.	104	400	41,600
109	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	152	30	4,560

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

3.ประเภทผลไม้

ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มี แมลงหรือ
หนอน ไม่ฟาม ไม่ปนเปื้อนสาเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
110	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต	หวี	38	3,000	114,000
111	กล้วยไข่สุก	หวี	38	200	7,600
112	กล้วยหอมสุก	หวี	96	150	14,400
113	แก้วมังกร	กก.	40	1,000	40,000
114	เงาะโรงเรียน	กก.	53	300	15,900
115	แคลตาลูป	กก.	48	600	28,800
116	ชมพูทับทิมจันทร์	กก.	65	100	6,500
117	มังคุด	กก.	53	50	2,650
118	สาลี่กรอบหวาน	กก.	80	200	16,000
119	สับปะรดหวาน (ตัดจุกและก้าน)	กก.	43	30	1,290
120	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	กก.	86	500	43,000
121	ส้มจินหวาน	กก.	63	200	12,600
122	ส้มโอ (พันธุ์ราชินี)	กก.	50	50	2,500
123	มะละกอสุก	กก.	47	250	11,750
124	ลิ้นจี่หวาน	กก.	72	50	3,600
125	ลองกอง	กก.	60	300	18,000
126	องุ่นเขียวหวาน	กก.	107	300	32,100
127	องุ่นแดงหวาน	กก.	108	450	48,600
128	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็ก	ผล	15	1,500	22,500
129	แอปเปิ้ลเขียวผลเล็ก	ผล	17	300	5,100
130	ฝรั่ง (กิมจู)	กก.	48	300	14,400
131	แตงโม	กก.	28	2,500	70,000

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

4.ประเภทอาหารขนม

เป็นขนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ ชัดเจน ไม่เหม็นอับ ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์
อยู่ใน สภาพมิดชิด ไม่บูบ ไม่ร่วนซิม ไม่แตก ไม่พอง

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
132	ขนมเค้กผลไม้	ห่อ	29	200	5,800
133	ขนมจีบ	ก้อน	6	1,000	6,000
134	ขนมปังแผ่นปอนด์ แกละ20แผ่น	ห่อ	46	40	1,840
135	ขนมแยมโรล	ห่อ	28	200	5,600
136	เค้กกล้วยหอม	ห่อ	35	200	7,000
137	เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด	ถ้วย	26	250	6,500
138	ทับทิมกรอบไส้แก้ว	ห่อ	56	50	2,800
139	ซาลาเปาไส้เค็ม/หวาน	ก้อน	20	700	14,000
140	แซนวิชสำเร็จ (4ชิ้น/กล่อง)	กล่อง	19	100	1,900
141	ลอดช่องไทย	กก.	63	50	3,150
142	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	67	50	3,350
143	ลูกชิด	กก.	67	50	3,350
144	เฉาก๊วย	กก.	50	200	10,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

5.ประเภทของแท่งและเครื่องปรุง

เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หื่น มีเครื่องหมาย อย.กำกับชัดเจน

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
145	กระเทียมแห้งอย่างดี	กก.	80	150	12,000
146	กระเทียมดอง	ห่อ	25	20	500
147	กะป๋องอย่างดี ขนาด 500 กรัม	กระป๋อง	80	100	8,000
148	กุ้งแห้งตัวเล็กอย่างดี	กก.	600	10	6,000
149	กระเจียบแห้ง	กก.	267	5	1,335
150	แก็กฮวยแห้งพร้อมเมล็ด	กก.	317	5	1,585
151	เกลือป่นไอโอดีน	ห่อ	26	300	7,800
152	เกลือลดโซเดียม	ห่อ	43	10	430
153	ข้าวคั่วปั่นสุกใหม่	กก.	70	30	2,100
154	ขิงผงแห้ง สำเร็จรูปบรรจุกล่อง 14 ซอง	ห่อ	137	30	4,110
155	ชุดเครื่องปรุง (รสพริก/น้ำตาล)	ห่อ	35	10	350
156	ซอสหอยนางรม (ขนาด 600 มล)	ขวด	50	500	25,000
157	ซอสถั่วเหลือง (ขนาด 700 มล)	ขวด	54	200	10,800
158	ซอสพริกเผ็ดน้อย (ขนาด 660 มล)	ขวด	46	10	460
159	ซอสมะเขือเทศ (ขนาด 620 มล)	ขวด	52	15	780
160	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง (ขนาด11กรัม/ซอง)	ซอง	57	10	570
161	ซีอิ๊วดำสูตร 5	ขวด	45	10	450
162	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 (ขนาด 700 มล)	ขวด	53	700	37,100
163	ดอกไม้จีน	กก.	367	10	3,670
164	ถั้วเขียวดิบ	ห่อ	86	30	2,580
165	ถั้วแดงหลวง	ห่อ	95	30	2,850
166	ถั้วดำต้มสุกแล้ว	กก.	130	20	2,600
167	นมข้นดัดแปลงไขมัน (ขนาด 385 มล)	กระป๋อง	28	30	840
168	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีพร้อมมันเนย (ขนาด 180 มล)	กล่อง	16	2,500	40,000
169	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง (รสหวานน้อย 200 มล)	กล่อง	14	1,500	21,000
170	นมธัญพืชบรรจุกล่อง (รสดั้งเดิม ขนาด 200 มล)	กล่อง	18	2,500	45,000
171	น้ำนมข้าวกล้องงอก (สูตรน้ำตาลทรายน้อย ขนาด 250 มล.)	กล่อง	22	500	11,000

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

5.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
172	นมเปรี้ยวบรรจุกล่องยูเอชที (ขนาด90 มล) รสต่าง ๆ	กล่อง	9	200	1,800
173	น้ำตาลทรายขาว	กก.	28	50	1,400
174	น้ำตาลทรายแดง	กก.	29	1,000	29,000
175	น้ำตาลปีบ	กก.	51	50	2,550
176	น้ำตาลทรายเทียม (ขนาด 1กรัม)	ซอง	80	10	800
177	น้ำปลาแท้ (ขนาด 700 มล)	ขวด	35	30	1,050
178	น้ำมันพืชถั่วเหลือง (ขนาด 1 ลิตร)	ขวด	65	500	32,500
179	น้ำมันปาล์ม (ขนาด 1 ลิตร)	ขวด	55	100	5,500
180	น้ำมันพืชรำข้าว (ขนาด 1 ลิตร)	ขวด	82	120	9,840
181	น้ำหวานแดงเฮลบลูบอยรสสละ (ขนาด 710 มล.)	ขวด	70	100	7,000
182	น้ำตาลมะพร้าว	กก.	53	5	265
183	น้ำผลไม้100% บรรจุกล่อง รสต่างๆ	กล่อง	22	2,000	44,000
184	น้ำข้าวโพด 100% บรรจุกล่อง (ขนาดบรรจุ 200 มล.)	กล่อง	25	200	5,000
185	น้ำพริกแกงเผ็ดอย่างดี สีไม่อุจาด	กก.	88	70	6,160
186	น้ำพริกแกงส้มอย่างดี สีไม่อุจาด	กก.	88	30	2,640
187	น้ำพริกแกงคั่วอย่างดี สีไม่อุจาด	กก.	93	10	930
188	น้ำพริกแกงเขียวหวานอย่างดี	กก.	100	20	2,000
189	น้ำพริกแกงเผงอย่างดี	กก.	103	20	2,060
190	ปลาร้าสำเร็จรูป (ต้มสุก)	ขวด	32	50	1,600
191	แป้งข้าวโพด (บรรจุถุงละ 700 กรัม)	ถุง	57	10	570
192	แป้งทอดกรอบชนิดถุง (บรรจุถุงละ 500 กรัม)	ถุง	39	15	585
193	ผงวุ้น (ขนาดบรรจุ 25 กรัม /ห่อ)	ห่อ	28	10	280
194	เครื่องพะโล้ชนิดซอง	ห่อ	27	100	2,700
195	พริกขี้หนูป่นอย่างดี	กก.	156	10	1,560
196	พริกไทยเม็ดขาว บรรจุถุงละ 100 กรัม	ห่อ	40	50	2,000
197	พริกไทยป่น บรรจุถุงละ 100 กรัม	ห่อ	45	50	2,250
198	มะขามเปียกสะอาด ก้อนสีเหลือง	ก้อน	18	100	1,800
199	มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่	กก.	93	20	1,860

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

5.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
200	มะตูมแห้งหั่นเป็นแว่น	กก.	207	5	1,035
201	มายองเนส (ขนาดบรรจุ 220กรัม)	กระปุก	125	5	625
202	ลำไยอบแห้ง	กก.	353	5	1,765
203	วุ้นเส้นแห้ง (ขนาด 200 กรัม)	ห่อ	32	40	1,280
204	วุ้นเส้นแห้งห่อเล็ก (ขนาดบรรจุ 80 กรัม)	ห่อ	16	500	8,000
205	สาหร่ายแห้งอย่างดี	แผ่น	25	20	500
206	สาकुเม็ตเล็ก (ขนาด 480กรัม)	ถุง	65	20	1,300
207	สาकुเม็ตใหญ่ (ขนาด 480กรัม)	ถุง	68	20	1,360
208	เส้นสปาเกตตี้ (ขนาด 1,000 กรัม)	ห่อ	120	30	3,600
209	เส้นมักกะโรนี (ขนาด 225 กรัม)	ห่อ	104	30	3,120
210	หมูหยองอย่างดี (ขนาด 100 กรัม)	ห่อ	251	40	10,040
211	หอมแห้งอย่างดี ไม่ขึ้นรา	กก.	71	200	14,200
212	เห็ดขาวสีขาวนวล ไม่ขึ้นรา	กก.	127	15	1,905
213	เห็ดหอมแห้ง (ขนาดกลาง)	กก.	377	40	15,080
214	น้ำพริกเผา	กระปุก	101	20	2,020
215	โยเกิร์ตดัชชี รสธรรมชาติ	ถ้วย	22	100	2,200
216	โยเกิร์ตดัชชี รสผลไม้	ถ้วย	20	100	2,000
217	โอวัลตินซอง 3 in 1	ห่อ	118	200	23,600
218	เต้าหู้ฟอง	ห่อ	313	50	15,650

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ/รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน 220 รายการ (6 หมวด)

6.ประเภทข้าวสาร

ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ไม่ปนเปื้อนสาเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน	รวมเป็นเงิน
219	ข้าวสารหอมมะลิ	กก	37	12,000	444,000
220	ข้าวกล้อง	กก	43	150	6,450

รวม 220 รายการ เป็นเงินทั้งสิ้น 3,900,000 (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด สะอาด ไม่มีรอยชำร่วย ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
	<u>ประเภทไก่</u>		
1	ไก่ตัวชำแหละ	ลักษณะเป็นตัว สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีเครื่องใน หนังมีสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	
2	ไก่บ้านพื้นเมือง	ลักษณะเป็นตัว สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีเครื่องใน หนังมีสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	
3	ไก่จ้อ	สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีเครื่องหมาย ออย.วันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม	
4	ตับไก่	สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ	
5	ปีกไก่บน	สด สะอาด ไม่มีขนไก่ ไม่มีจุดชำแดง ไม่มีสีคล้ำ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต ที่ผลิตชัดเจน ขนาด 22-24 ชิ้น/กก.	
6	เนื้ออกไก่บด	เป็นเนื้ออกไก่บดละเอียด สด สะอาด เนื้อไม่ขาวซีด ไม่มีหนังติด ไม่มีไขมันติดปน ได้มาตรฐาน GMP	
7	เนื้ออกไก่	ไม่ติดหนัง สดใหม่ สะอาด ไม่มีหนังติด ไม่มีไขมันติดปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP	
8	เลือดไก่สุก	สดใหม่ สะอาด สีสธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าเสีย ไม่เขียวชำ บรรจุในภาชนะที่ ปิดสนิท	
9	ลูกชิ้นไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ล้วน นุ่ม สด สะอาด ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่ยุ่ย ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด สะอาด ไม่มีรอยชำร่วย ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
	<u>ประเภทหมู</u>		
10	กระดุกซี่โครงต้มสุก	(ใช้ทำน้ำซุพ) ตัดเป็นชิ้น สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท	
11	ซี่โครงกระดุกอ่อน	กระดุกซี่โครงอ่อน มีเนื้อเยื่อทั้งแผง เนื้อไม่ติดกระดูกสันหลัง ตัดเป็นเส้นตามขวาง กระดุก มีสภาพสดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	
12	ตับหมูสด	เป็นตับหมูที่มีลักษณะสด (ไม่รวมตับเหล็ก) สีแดงสด ใหม่สะอาด ไม่มีพังผืด ไม่เน่า ไม่ฝ่อ ไม่มีสีคล้ำ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP	
13	เลือดหมู	เป็นเลือดหมูต้มสุก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีธรรมชาติ ไม่เน่าเสีย ไม่ละ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	
14	ลูกชิ้นหมู	เนื้อหมูล้วน นุ่ม สดใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน (2ห่อ/1กิโลกรัม) ได้มาตรฐาน GMP	
15	เนื้อหมูสันใน	สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชำร่วย บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน	
16	เนื้อหมูสามชั้น	สดใหม่ สะอาด ไม่มีขนติด หนังบาง เนื้อเยื่อ มีเนื้อแดงหนาน้อย 1/3 นิ้ว บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	
17	หมูแดงอย่างดี	เป็นหมอบด สดใหม่ สะอาด บรรจุอยู่ในภาชนะปิดสนิท ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสีเขียวคล้ำ สีธรรมชาติ บรรจุในภาชนะปิดสนิทระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	
18	เนื้อหมอบด	เนื้อหมอบดสดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีมันปน บรรจุอยู่ในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP	
19	หมูยอท่อนสั้น	ทำจากเนื้อหมูแท้ สดใหม่ สะอาด ห่อด้วยใบตอง และมีขายอยู่ในท้องตลาดทั่วไป	
20	หนังหมูสด	เป็นหนังหมูอ่อน ไม่ติดมัน ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1.ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยชำเขียว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหาร	
	<u>ประเภทปลาน้ำจืด</u>	ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ลำใสสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็นภายในท้อง ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่แช่แข็งและ ไม่มีสารปนเปื้อน	
21	ปลานิลตัว	สดใหม่ เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น (ขอดเกล็ดแล้วคงรูปเดิม)	
22	ปลาชุกด้าน	สดใหม่ เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	
23	ปลาดุกย่างสุก	ปลาดุกย่างสุกใหม่ ไม่ค้ำคิ่น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่เย็น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	
24	เนื้อปลาทรายสดชุด	ชนิดแท้ ไม่มีสิ่งปลอมปน (บรรจุถุงละ 1 กก.)	
ที่	<u>ประเภทปลาทะเล</u>	ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ลำใสสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้อง ไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือ มีแผลไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อน	หมายเหตุ
25	ปลาทุสด	สดใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ผิวใส ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวไม่เละ ท้องไม่แตก ขนาด 7-8 ตัว/กก.	
26	ปลาทุนี้่ง	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ท้องไม่แตก ขนาดตัวยาว ไม่ต่ำกว่า 12 ซม. แพ็ค 2 ตัว/เซ่ง	
	<u>ประเภท กุ้ง ปู หอย</u>	กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าเสีย และต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน	หมายเหตุ
27	กุ้งนางตัวโต (น้ำจืด)	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีไข่ ไม่เน่าเสีย ไม่นิ่มละ ขนาด 10 - 12 ตัว/กก.	
28	กุ้งซีแฮ้ ไซส์ L	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีไข่ ไม่เน่าเสีย ขนาดไซส์ L (ขนาด 200 กรัม/แพ็ค)	
29	กุ้งซีแฮ้ ไซส์ XL	สดใหม่ สะอาด หัวไม่หักจากตัว ไม่มีไข่ ไม่เน่าเสีย ขนาดไซส์ XL (ขนาด 200 กรัม/แพ็ค)	
30	เต้าหู้ปลา	สดใหม่ สะอาด สีเหลืองอ่อน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุ 1 กก	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

1. ประเภท เนื้อสัตว์

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยชำเขี้ยว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนในอาหาร	
	<u>ประเภท ไข่</u>	ประเภทไข่ บรรจุภายใต้ไซชนิดพลาสติก แฝงใหม่สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก	
31	ไข่ไก่สดเบอร์ 3	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บูบ หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน	
32	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	เป็นไข่ขาวล้วน บรรจุขวดพลาสติกปริมาณขนาด 2,000 มิลลิลิตร วันที่ผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตที่ชัดเจน	
33	ไข่ลูกรอก	สด สะอาด ใหม่ ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตบรรจุถุงๆ ละ 250 กรัม	
34	เต้าหู้อ่อนไข่	เต้าหู้หลอด สด สะอาด บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต สถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุถุงละ 120 กรัม ทำจากไข่ไก่สด ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม.	
35	เต้าหู้แผ่น	เป็นแผ่น ไม่ละ ทำจากเนื้อปลาหมึกสีเหลือง ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น เปียกชื้นพอสมควร บรรจุในภาชนะที่ปิดสะอาดปิดสนิทจากโรงงานผู้ผลิต	
36	เต้าหู้ไข่ขาว	เป็นไข่ขาวล้วนพร้อมทาน บรรจุขนาด 100 กรัม/แพ่ง บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ระบุวันที่ผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตที่ชัดเจน	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	2. ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
1	กะทิสด	เป็นกะทิก้านสด ไม่เหม็นบูด ให้สีธรรมชาติ	
2	กะหล่ำปลี	สดใหม่ เนื้อแน่น มีน้ำหนักรากมาก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน มีสภาพสมบูรณ์	
3	กระชายสด	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง รากอวบ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
4	ข่าแก่สด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย เป็นข่าที่แก่จัด ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
5	ข่าอ่อนสด	เป็นข่าอ่อนที่สมบูรณ์ ไม่รวมกัน ผิวสด สีไม่คล้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
6	ขิงแก่สด	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแงง ผิวสดไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	
7	ขิงสดหั่นฝอย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
8	ข้าวโพดอ่อน	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝักลักษณะสมบูรณ์ (ปอกเปลือก) มีสีเหลืองอ่อน ความยาวฝักไม่เกิน 7-9 เซนติเมตร	
9	ข้าวโพดฝักสด	เป็นข้าวโพดพันธุ์หวาน สด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ฝ่อ ลีบ ฝักโต ผลมีสภาพที่สมบูรณ์ ไม่มีหนอน	
10	ดอกกะหล่ำ	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน ดอกแน่นติดกันไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	
11	ดอกแค	ดอกสีขาวนวล ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	
12	ดอกหอม	สดใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
13	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของราก และใบทิ้งมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
14	ต้นหอมแดง	สดสมบูรณ์ ลำต้นแดง ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก ไม่เน่าเสีย	
15	ต้นหอมขาว	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก ไม่เน่าเสีย	
16	แตงกวาอ่อน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวอ่อน รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้งความยาวระหว่าง 2.5-3 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก	
17	แตงร้านอ่อน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวอ่อน เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่ ผิวไม่เหลือง เรียวตรงความยาวระหว่าง 6 -8 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัม/ผล	
18	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ไม่ช้ำ รากไม่ดำ ไม่แช่น้ำยาสารเคมี ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
		ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเศษโคลนติด	
19	ถั่วงอกยาว	ผักอ่อน สีเขียว แน่น ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่มีหนอน ไม่ลึบแบน ไม่มีพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	
20	ถั่วงอกเตาสด	สีเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่มีหนอน	
21	ถั่วงอกสด	สดใหม่ ผลไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
22	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวยาว อวบ ไม่ลึบ มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หักความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	
23	บวบกลม	ลูกเรียวยาว มีสีเขียวอ่อน ไม่แก่ ไม่เหี่ยว ไม่ชำ มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	
24	บวบงู	ลูกสีเขียวเข้ม มีลายสีเขียวอ่อนหรือขาวพาดยาวแนวตรง ผลนุ่ม ไม่แก่ ไม่เหี่ยวชำ	
25	ใบกะเพราสด	สดไม่เน่าเสีย ใบโต ไม่หยิกงอ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
26	ใบตำลึง	สีเขียวสด ใบอ่อน สะอาด ไม่ชำ ไม่เหี่ยว ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
27	ใบสาระแหน่สด	สีเขียวสด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ชำ ใบไม่เหี่ยว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
28	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสียความยาวของกิ่งประมาณ 6 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
29	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักสมบูรณ์ที่มีใบสีเขียว ไม่มีรอยชำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้งมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
30	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
31	ใบตองสด	ใบกล้วยสดมีสีเขียวเข้ม ใบลักษณะยาวรี ความกว้าง 50-70 ซม. ใบยาว 1.5-2 เมตร	
32	ผักกระโดน	เป็นผัก สดไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
33	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี	
34	ผักกาดขาว	สดใหม่ ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ใบแน่นติดกับโคน ไม่ปนเปื้อนสารเคมี	
35	ผักกาดเขียว	เป็นผักกาดเขียวต้นเล็ก นิยมทานกับเมนูลาบ ใบเขียวสด ไม่ชำ ไม่เน่าเสีย	
36	ผักคะน้า (ต้นโต)	เป็นคะน้าสด มีขนาดกลาง ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสารเคมี	
37	ผักคื่นห่วย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษโคลนติด	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	2. ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด	
38	ผักชีหอมสด	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลนมีความ ยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	
39	ผักชีลาวสด	สด ไม่ช้ำ ไม่แก่จัด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ไม่มีสีเหลือง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
40	ผักชีฝรั่ง	(หอมเป) ใบสด มีสีเขียวเข้ม ใบไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ใบมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 ซม.	
41	ใบยี่ห่วย	ใบสด มีสีเขียวเข้ม ผิวใบสากมือ ใบไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ใบมีความยาว	
42	ผักบุ้งจีน-ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาดไม่มีเศษดินโคลน ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	
43	ผักบร็อกเคอรี่	ตัดแต่งแล้ว สีเขียวเข้ม ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ดอกมีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีหนอน	
44	ผักสลัด	ผักสลัดใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ สีสภาพสมบูรณ์	
45	เผือกสด	สด สะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
46	พริกเขียวสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวสด เด็ดก้าน ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
47	พริกแดงสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีแดงสด เด็ดก้าน ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
48	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
49	พริกไทยอ่อน	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
50	ฟักทอง	ผิวเปลือกแข็งขรุขระ เนื้อแน่น เหลืองอมเขียว ผลโตมีขนาดหนัก 1.5 กก/ลูก	
51	ฟักแฟงเขียว	ผลโต ไม่หำม ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 25 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	
52	มะนาวเบอร์ 5	เป็นลูกมะนาว ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยงเรียบมันสีเขียว เปลือกบาง	
53	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาหัวออกแล้ว ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน	
54	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาวส่วนของขั้วติดแน่นกับผล	
55	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วติดแน่นกับผล ขนาด 20-25 ลูก/กก.	
56	มะเขือเทศใหญ่	ผลใหญ่ รูปร่างกลมรีสีแดงสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	
57	มะเขือเทศเล็ก	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่มีหนอน มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

2. ประเภท ผัก

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	2.ประเภท ผัก	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด	
58	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 2 ลูก/กก. (ผลกลาง)	
59	มะรุมสด	ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย แกะเปลือกแล้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อบริโภค	
60	มะระจีนสด	ลักษณะผลกลาง สีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ความยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม.	
61	มันเทศสด	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
62	สับปะรด ชนิดแกง	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกน ไม่มีกลิ่นฉุนมีรสหวานอมเปรี้ยว ขนาดไม่ต่ำกว่า 2 กก./ผล ตัดจุก ตัดก้าน หักยอด	
63	สายบัว	ลอกเปลือกแล้ว ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน 1.50 เมตร สด ไม่เหี่ยว	
64	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	
65	หยวกกล้วย	ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ เป็นกาบชั้นใน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
66	หัวผักกาดขาว	ไม่ฟ้าม หัวใหญ่ เป็นหัวไซเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่งอ สีขาวเป็นมันขั้วมีสีอ่อน ขนาด 3-4 ลูก/กก.	
67	หัวปลีสด	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ขนาด 0.5-1 กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอก	
68	แครอท	หัวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีรากหรือต้นงอก ขนาด 4-5 หัว/กก	
69	เห็ดเข็มทอง	บรรจุในภาชนะปิด ระบุยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิต เป็นดอกสด ไม่เหลือง ไม่เน่าเปื่อย	
70	เห็ดฟาง	ขนาดกลาง ดอกตูม มีสภาพสดใหม่ดี มีสีขาว ไม่เน่า เป็นดอกบาน ชนิดผู้คนบริโภค	
71	เห็ดหูหนูสด	ดอกสีน้ำตาลอ่อน สดสะอาด ไม่เหี่ยว ไม่พรมน้ำจนเปียก	
72	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่สภาพดอกสมบูรณ์	
73	หน่อไม้ฝรั่ง	เขียวสด สะอาด ไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

3. ประเภท ผลไม้

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	3. ประเภท ผลไม้	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงาม ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่พำม ไม่ปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
1	กล้วยน้ำว้าสุก	ผลโต ไม่สุกงอมจนเกินไป สมบูรณ์ ผิวสดใหม่ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ ขนาด 70 กรัม/ผล	
2	กล้วยไข่สุก	ผลปานกลาง ไม่สุกงอมจนเกินไป (สุกหรือสีกระด้าง) สมบูรณ์ ผิวสดใหม่เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	
3	กล้วยหอมสุก	ผลปานกลาง สุกกำลังดีไม่อมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	
4	แก้วมังกร	สภาพสดใหม่ ไม่อ่อนเกินไป ไม่เน่าเสีย ขนาดไม่ต่ำกว่า 0.5 กก/ผล	
5	เงาะโรงเรียน	ผิวสด เปลือกบาง เนื้อหนาแน่นไม่ติดเม็ด เวลาแกะเปลือกออกไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย	
6	แคนตาลูป	สุกมีกลิ่นหอม ผลโตปานกลาง ไม่อ่อนเกินไป สด ไม่เน่าเสีย มีขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	
7	ชมพูทับทิมจันทร์	สภาพสดใหม่ ผิวของผลดูสดใส ไม่เน่า ช้ำ ไม่มีเชื้อรา ผลโตปานกลาง หรือมีน้ำหนักประมาณ 8-10 ผล/กก	
8	มังคุด	ผลเล็ก กลีบเลี้ยงที่ขั้วใหญ่และสด บีบดูเปลือกนุ่ม ไม่เน่าเสีย	
9	สาเลีกรอบหวาน	พันธุ์น้ำผึ้ง ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเหลืองปนขาว	
10	สับประรดหวาน	พันธุ์น้ำผึ้ง ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	
11	ส้มเขียวหวาน	ส้มสายน้ำผึ้ง เบอร์3 ผิวละเอียด เปลือกบาง สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก ผลสีเขียวอมเหลือง มีน้ำหนักประมาณ 8 ผล/กก.	
12	ส้มจินหวาน	ส้มจินหวานลูกเล็ก ผิวละเอียด เปลือกบางสีส้ม สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก	
13	ส้มโอ	ผลโต กลมแป้น ไม่มีจุก ที่ขั้วมีจิบเล็กน้อย รสหวาน ฉ่ำน้ำ เนื้อสีชมพู	
14	มะละกอสุก	สุกพอดี ไม่ละ ไม่เสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ ขนาด2-3 กก/ลูก	
15	ลิ้นจี่	พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ สภาพต้องสดใหม่ ไม่ช้ำและเน่า ไม่มีเชื้อรา ผลต้องมีสีแดงสด รสชาติหวาน ขนาดผลโตปานกลางเป็นพวง	
16	ลองกอง	ผิวสด เป็นข้อ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่แตก ผลสีเหลือง ไม่เน่าเสีย	
17	องุ่นเขียว	เป็นองุ่นชนิดสีเขียวยาว ผลแก่จัด ไม่ช้ำและเน่าเสีย ผลไม่หลุดร่วงจากขั้ว ผลโตปานกลาง ไม่มีเชื้อรา รสหวาน ผลยาวเป็นข้อ	
18	องุ่นแดง	เป็นองุ่นแดงม่วงเข้มสด ผลแก่จัด ไม่ช้ำและเน่าเสีย ผลไม่หลุดร่วงจากขั้ว ผลโตปานกลาง ไม่มีเชื้อรา รสหวานเป็นข้อ ผลกลมใหญ่	
19	แอ๊ปเปิ้ลแดง	สดใหม่ ผิวเรียบเป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่าช้ำ ผลโตปานกลางหรือน้ำหนัก 6-7 ผล/กก.	
20	แอ๊ปเปิ้ลเขียว	สดใหม่ ผิวเรียบเป็นมันสีเขียว ไม่มีจุดเน่าช้ำ ผลโตปานกลางหรือน้ำหนัก 6-7 ผล/กก.	
21	ฝรั่งกิมจู	ผลปานกลาง ผิวขาว เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่มีจุดเน่าเสีย ขนาดผล 2-3ลูก/กก.	
22	แตงโม	สด สะอาด เปลือกบาง รสหวาน เนื้อสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม ไม่มีจุดเน่า ลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

4. ประเภท ขนม

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	4. ประเภท ขนม	เป็นขนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ ชัดเจน ไม่เหม็นอับ ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพมิดชิด ไม่บูบ ไม่ร่วนซิม ไม่แตก ไม่พอง	
1	ขนมเค้กผลไม้	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3" หนา 0.5"	
2	ขนมจีบ	ขนมจีบไส้ต่าง ๆ ขนาด 1"x1" พร้อมน้ำจิ้ม ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตไว้ชัดเจน	
3	ขนมปังแผ่นปอนด์	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แฉวละ 12 แผ่นไม่นับหัวท้ายใหม่สด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และ สถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน	
4	ขนมแยมโรล	ขนมแยมโรลชนิดต่าง ๆ ขนาด (เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "/ชิ้น) ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน	
5	เค้กกล้วยหอม	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถางขนาด (เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "/ชิ้น) ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และ สถานที่ผลิตไว้อย่างชัดเจน	
6	เค้กชเวตตี	ผลิตขึ้นสดใหม่ สะอาด ไม่บูดเน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาดปิดมิดชิด	
7	ทับทิมกรอบ	ทับทิมกรอบใส่น้ำ สะอาด มีสีธรรมชาติ เหลืองชมพูอ่อน	
8	ซาลาเปา	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน (ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3" หนา 1.5 "/ชิ้น)	
9	แซนวิชสำเร็จ	เป็นขนมปังแซนวิชบรรจุขึ้น มีขายตามท้องตลาดทั่วไป ไม่บูดเน่า ผลิตสดใหม่ทุกวัน	
10	ลอดช่องไทย	สีขาวและสีเขียวยืดหยุ่น ไม่มีน้ำปน ต้องสดใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีฟองและกลิ่นเน่าเสีย	
11	ลอดช่องสิงคโปร์	สีขาวและสีเขียวยืดหยุ่น ไม่มีน้ำปน ต้องสดใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีฟองและกลิ่นเน่าเสีย	
12	ลูกชิด	ต้องใหม่ เป็นสีธรรมชาติ ขาวขุ่น ไม่เหลือง ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	
13	เจาก๊วย	ทำจากเจาก๊วยแท้ สด สะอาด ใหม่ เนื้อนุ่มหยุ่นตัว ไม่ละ สีส้มตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า หรือเป็นเส้นขนาด 2-2.5 นิ้ว	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่.	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีเครื่องหมาย อย.	
1	กระเทียมแห้ง	ลอกเปลือกแล้ว หัวโตแห้งสนิทติดจุก แกะเมล็ด ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	
2	กระเทียมดอง	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตขนาดบรรจุ 50 กรัม/ห่อ	
3	กะปิอย่างดี	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกขึ้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำไม่มีกลิ่นสาบกลิ่นอับไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (จำหน่ายในท้องตลาด) ชนิดกระปุกขนาด 500 กรัม	
4	กุ้งแห้งตัวเล็กอย่างดี	เป็นกุ้งแห้งตัวเล็กแห้ง ไม่อับชื้น ไม่ใสสี และไม่มีเปลือก ไม่ย้อมสี	
5	กระเจี๊ยบแห้ง	สีแดงเข้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ดำ ไม่หืน ไม่ขึ้นรา ไม่เปียกชื้น	
6	เก็กฮวยแห้ง	สีเหลืองปนขาว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ดำ ไม่หืนไม่ขึ้นรา น้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ พร้อมเมล็ด	
7	เกลือป่นไอโอดีน	มีเครื่องหมาย อย. สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อการค้าชัดเจน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป) ปริมาณ 100 กรัม/ซอง	
8	เกลือลดโซเดียม	เกลือลดโซเดียม 60 % มีเครื่องหมาย อย. สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป) ระบุชื่อการค้า ปริมาณ 250 กรัม	
9	ข้าวคั่วป่นสุกใหม่	เป็นข้าวคั่วป่นใหม่ ไม่เก่า ไม่อับชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่หืน	
10	ขิงผงแห้ง	เป็นขิงผงสำเร็จรูป 100% สูตรไม่มีน้ำตาล บรรจุกล่องละ 14 ซอง มีเครื่องหมาย อย. สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป)	
11	ชุดเครื่องปรุงรส	บรรจุถุงสำเร็จรูปเป็นซองปริมาตร 5 กรัม/ซอง ประกอบด้วยน้ำตาลและพริกป่น	
12	ซอสหอยนางรม	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 600 มล.	
13	ซอสถั่วเหลือง	ชนิดโปรตีน 16% ขวดใหญ่ ชนิดฝาเขียว มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 700 มล.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.	
14	ขอสพริกเม็ดน้อย	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 660 มล.	
15	ขอสมะเขือเทศ	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 620 มล.	
16	ขอสมะเขือเทศชนิดซอง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุของละ 11 กรัม/ซอง)	
17	ซีอิ้วดำสูตร 5	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 940 มล.	
18	ซีอิ้วขาวสูตร 1	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุ 700 มล.)	
19	ดอกไม้จีน	มีสีเหลืองหรือน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อนไม่เปียกชื้น ไม่หืน	
20	ถั้วเขียวดิบ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	
21	ถั้วแดงหลวง	ไม่มีก๊วดทรายปน ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	
22	ถั้วดำต้มสุกแล้ว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	
23	นมข้นคัดแปลงไขมัน	รสไม่หวาน มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตและมีจำหน่ายทั่วไป (ขนาดบรรจุ 385 กรัม/กระป๋อง)	
24	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิดพร้อมมันเนย	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 180 มล.	
25	นมถั้วเหลืองบรรจุกล่องยูเอชที รสดั้งเดิม	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรถั้วเหลือง 100 % ขนาดบรรจุ 200 มล.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย ออย.	
26	นมธัญพืช รสดั้งเดิม	มีเครื่องหมายออย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรถั่วเหลือง 100 % ขนาดบรรจุ 200 มล.	
27	น้ำนมข้าวกล้องงอก	มีเครื่องหมายออย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป สูตรน้ำตาลทรายน้อย ขนาดบรรจุ 250 มล.	
28	นมเปรี้ยวบรรจุกล่องยูเอชที	มีเครื่องหมายออย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 90 มล. รสต่าง ๆ	
29	น้ำตาลทรายขาว	ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไปบรรจุถุง ๆ ละ 1 กก. มีเครื่องหมาย ออย.กำกับ	
30	น้ำตาลทรายแดง	ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุง ๆ ละ 1 กก. มีเครื่องหมาย ออย.กำกับ	
31	น้ำตาลปีบ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากอ้อย สีสธรรมชาติ ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	
32	น้ำตาลเทียม	บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ ขนาด 1 กรัม บรรจุ 100 ซอง	
33	น้ำปลาแท้	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขมีเครื่องหมายออย.(ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมด อายุโรงงานผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป) ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คืนขวด) ชนิดขวดพลาสติก	
34	น้ำมันพืชถั่วเหลือง	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด 1 ลิตร	
35	น้ำมันปาล์ม	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด 1 ลิตร	
36	น้ำมันพืชรำข้าว	ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป บรรจุขวด ขนาด 1 ลิตร	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.	
37	น้ำหวานเฮลบลูบอย	รสสละ สีแดงหรือสีเขียวมีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 710 มล.	
38	น้ำตาลมะพร้าว	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว สีธรรมชาติ ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ไม่ขึ้น ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ มีชื่อผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไปบรรจุถุง ๑ ละ 1 กก. มีเครื่องหมาย อย.	
39	น้ำผลไม้ 100%บรรจุกล่อง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (รสต่าง ๆ เช่น รสส้ม ทับทิม องุ่น แอปเปิ้ล ฯลฯ ขนาดบรรจุ 200 มล.)	
40	น้ำข้าวโพด 100 %บรรจุกล่อง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป (รสน้ำนมข้าวโพด ขนาดบรรจุ 200 มล.)	
41	น้ำพริกแกงเผ็ดอย่างดี	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
42	น้ำพริกแกงส้มอย่างดี	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
43	น้ำพริกแกงคั่วอย่างดี	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
44	น้ำพริกแกงเขียวหวานอย่างดี	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
45	น้ำพริกแกงพริกอย่างดี	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
46	ปลาร้าสำเร็จแบบต้มสุก	ต้องเป็นปลาร้าสำเร็จแบบต้มสุกแล้ว บรรจุขวดขนาด 400 ml. ระบุวันผลิต วันหมดอายุ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
47	แป้งข้าวโพด	ขาวบริสุทธิ์ไม่เปียกชื้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุงละ 700 กรัม มีเครื่องหมาย อย.	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.	
48	แป้งทอดกรอบชนิดถุง	ขาวบริสุทธิ์ไม่เปียกชื้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป บรรจุถุงละ 500 กรัม	
49	ผงวัน	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 25 กรัม /ห่อ	
50	เครื่องพะโล้ชนิดซอง	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	
51	พริกขี้หนูป่นอย่างดี	เป็นพริกแห้งคั่วสุกแล้ว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ป่นให้ละเอียด ไม่เจือปนสี	
52	พริกไทยเม็ดขาว	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วน ๆ แห้ง ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาด 100 กรัม/ซอง	
53	พริกไทยป่น	เป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาด 100 กรัม/ซอง	
54	มะขามเปียกสะอาด	เป็นมะขามเปียกทั้งเม็ดไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา เป็นก้อนสีเหลือง	
55	มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีมอดสีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	
56	มะตูมแห้งหั่นเป็นแผ่น	ชนิดหั่นเป็นแผ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มีกลิ่นที่พึงประสงค์ ไม่เหม็นไหม้ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	
57	มายองเนส	มีเครื่องหมายอย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 220 กรัม/กระปุก	
58	ลำไยอบแห้ง	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เหม็นไหม้ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม /ห่อ (เนื้อลำไยไม่ดำ)	
59	วุ้นเส้นแห้ง	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก,ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 200 กรัม	
60	วุ้นเส้นแห้งห่อเล็ก	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก,ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุ 80 กรัม	
61	สาหร่ายแห้ง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
62	สาหร่ายเม็ดเล็ก	เป็นของใหม่ สีขาว,เขียวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่น เจือปนบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผลิตชัดเจน มีจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุถุงละ 480 กรัม	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

**คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร
ประจำปีงบประมาณ 2567**

5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	5. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (ต่อ)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุแหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ชัดเจน ไม่หืน มีเครื่องหมาย อย.	
63	สาकुเม็ตใหญ่	เป็นของใหม่ สีขาว,เขียวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่น เจือปนบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุโรงงานผลิตจำหน่ายทั่วไป ขนาดบรรจุลงละ 480 กรัม	
64	เส้นสปาเกตตี้	มีเครื่องหมายอย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด 1 กิโลกรัม/ห่อ	
65	เส้นมักกะโรนี	มีเครื่องหมายอย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด 225กรัม/ห่อ	
66	หมูหยองอย่างดี	กรอบใหม่ ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาด 280 กรัม/ห่อ	
67	หอมแห้งอย่างดี	ลอกเปลือกแล้ว แห้งสนิท ไม่ลึบ ไม่เน่า ตัดจุก ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	
68	เห็ดขาวสีขาวนวล	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่เหม็น	
69	เห็ดหอมแห้งอย่างดี	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่เหม็น	
70	น้ำพริกเผา	บรรจุในกระป๋องใหม่ ไม่เป็นสนิม มีฝาเปิด สภาพกระป๋องสมบูรณ์ ไม่บูบเบี้ยว ขนาด 114กรัม/กระปุก ระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิตชัดเจน	
71	โยเกิร์ต รสธรรมชาติ	โยเกิร์ตดัชชี บรรจุด้วยขนาด 135 กรัม มีฝาเปิด สภาพด้วย ไม่บูบเบี้ยว มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน	
72	โยเกิร์ต รสผลไม้	โยเกิร์ตดัชชี บรรจุด้วยขนาด 135 กรัม มีฝาเปิด สภาพด้วย ไม่บูบเบี้ยว มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน	
73	โอวัลติน 3 in 1	โอวัลติน 3in1 ปรุงสำเร็จสูตรดั้งเดิม รสมอลต์ช็อคโกแลต มีเครื่องหมายการค้าชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน ขนาด 29 กรัม/ซอง (ปริมาณ 12 ซอง/ห่อ)	
74	เต้าหู้ฟอง	ฟองเต้าหู้จากถั่วเหลือง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ขนาด 450 กรัม/ห่อ	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประจำปีงบประมาณ 2567

6. ประเภทข้าวสาร

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	หมายเหตุ
	6. ประเภทข้าวสาร	ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องมาตรฐาน ข้าว พ.ศ. 2559 ลงวันที่ 30 กันยายน 2559 (ตามประกาศในราชกิจจานุเบกษา) เล่มที่ 133 ตอนพิเศษ 243 ลงวันที่ 21 ตุลาคม 2559	
1	ข้าวกล้อง 10 %	เป็นข้าวกล้อง ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ปลอดภัย	
2	ข้าวสารหอมมะลิ 5%	เป็นข้าวสารขาวหอมมะลิ ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น เม็ดไม่หัก ปลอดภัย	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ (๖ หมวด)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลอุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๙๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖
 - วัสดุบริโภค จำนวน ๒๒๐ รายการ (๖ หมวด) เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ดังนี้
 - ตามราคาท้องตลาด
 - ๕.๑ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจริญทิพย์การค้า
 - ๕.๒ ร้านติ่มโกชนา
 - ๕.๓ ห้างหุ้นส่วนจำกัด สุจินศรีสะเกษ
 - ๕.๔ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดศรีสะเกษ
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๖.๑ นางปรารธนา ธรรมบุตร ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
 - ๖.๒ นางอาภรณ์ สิงห์เงิน ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 - ๖.๓ นางอริยญา วงศ์วรรณ ตำแหน่ง โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ