

คุณลักษณะเฉพาะและเงื่อนไขต่างๆ

1. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง " กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ" ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่

ทำให้เกิดโรค

- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่นๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่

ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

2 การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

ให้ใช้รถที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง

หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

.....
(นางสาวภัทรวดี รุ่งกิจพัฒนา)

.....
(นางสาววิรัชตรา รักษาศรี)

.....
(นายอนุสรณ์ ทองใหญ่)

3. การส่งของ

- ไม่ว่าจะมาส่งด้วยตนเองหรือให้ผู้แทนมาส่งของ ให้ถือว่าผู้จะขายได้ดำเนินการด้วยตัวเอง การส่งการใดๆ ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ที่มีต่อผู้จะขายหรือผู้แทนของผู้จะขายให้ถือว่าได้ส่งการกับผู้จะขายเอง
- ในกรณีที่ผู้จะขายไม่สามารถจัดหาวัสดุเครื่องบริโภคที่สั่งซื้อตามใบสั่งซื้อได้ครบจำนวน หรือหาไม่ได้อันเนื่องมาจากสั่งซื้อวัสดุเครื่องบริโภคนอกฤดูหรือขาดตลาด ให้ผู้จะขายแจ้งกลุ่มงานโภชนศาสตร์ก่อน
- คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ มีสิทธิคืนรายการวัสดุเครื่องบริโภคให้กับผู้จะขาย ได้ในกรณีที่ตรงตามคุณภาพและเงื่อนไขที่กำหนด ผู้จะขายจะต้องรับนำรายการวัสดุเครื่องบริโภคมาเปลี่ยนให้ทันตามเวลาที่กำหนดโดยผู้จะซื้อจะไม่รับผิดชอบรายการวัสดุเครื่องบริโภคนั้นและผู้จะขายจะต้องนำรายการวัสดุเครื่องบริโภคนั้นกลับไปทันที พร้อมจัดส่งรายการวัสดุเครื่องบริโภคที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้จะซื้อให้ทันกำหนดการใช้งาน
- กำหนดส่งวัสดุเครื่องบริโภคทุกวัน หรือวันที่กำหนดในใบสั่งซื้อ เวลา 8.00 น. หรือเวลาที่กำหนด ณ อาคารโภชนาการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมะเร็งสุราษฎร์ธานี

.....
 (นางสาวภัทรวดี รุ่งกิจพัฒนา)

.....
 (นางสาววิรัชภัตรา รักษาศรี)

.....
 (นายอนุสรณ์ ทองใหญ่)

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 1 ประเภทเนื้อหมู ส่วนประกอบของหมู และผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กระดุกซุหมูหันชิ้น (แช่แข็ง)	กระดุกซุหมูหันชิ้น แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กก.	10	กก.
2	กระดุกเลี้ยง (สด)	กระดุกสันหลัง หั่นชิ้น	10	กก.
3	ซี่โครงหมู (สด)	กระดุกซี่โครงหมู หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว ยาวไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ไม่ปนกระดูกสันหลัง	150	กก.
4	ซี่โครงหมู (หมูสดปลอดสาร)	กระดุกซี่โครงหมู ใหม่ สด สะอาด หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว ยาวไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ไม่ปนกระดูกสันหลัง	20	กก.
5	ตับหมู (สด)	ตับหมูมีลักษณะสด สะอาด มีสีแดงสด สีไม่คล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขี้และส่วนที่ไม่ใช้ติดมา	10	กก.
6	ลูกชิ้นหมูอย่างดี ถู 500 กรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	50	ถุง
7	สะโพกหมูอนามัยแช่แข็ง	เป็นส่วนเนื้อแดง ไม่มีหนังหรือไขมันติดมา สีชมพูไม่ซีดไม่แดงเกินไป สีสม่ำเสมอทั้งก้อน	20	กก.
8	หมูนุ่ม (แช่แข็ง)	หมูนุ่มแช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กก.	15	กก.
9	หมูปดเนื้อแดงล้วน (แช่แข็ง)	เป็นเนื้อหมูเนื้อแดงล้วน ใช้เนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่หรือสันนอก บด 1 หรือ 2 ครั้ง	40	กก.
10	หมูปดเนื้อแดงล้วน (สด)	เป็นเนื้อหมูเนื้อแดงล้วน ใช้เนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่หรือสันนอก บด 1 หรือ 2 ครั้ง	500	กก.
11	หมูปดปรุงรส (แช่แข็ง)	หมูปดปรุงรสแช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กก.	40	กก.
12	หมูสันนอกเนื้อแดงล้วน (สด)	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์	440	กก.
13	หมูสันนอกเนื้อแดงล้วน (หมูอนามัย)	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์	20	กก.

วิภาดา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
14	หมูสามชั้น (สด)	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซีโครง หนังสือขาวปราศจาก ขน เรียงกันเป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น	300	กก.
15	หมูสามชั้น (หมูสดปลอด สาร)	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซีโครง หนังสือขาวปราศจาก ขน เรียงกันเป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น	20	กก.

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. ชิ้นส่วนหมูทุกส่วนจะต้องสด สะอาด สีของเนื้อหมูเป็นสีชมพูอ่อน เนื้อหมูไม่แห้งกระด้าง ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีน้ำตาล ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ ปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ ของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. วัสดุอาหารทุกชนิด ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP

๐๖๖

อัฒจันทร์

G

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 2 ประเภทเนื้อสัตว์ปีก ส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กึ่งไก่ผ่า	สด สะอาด ไม่มีมันติด ไม่มีกลิ่นเหม็น	10	กก.
2	ไก่จ๊อแช่แข็ง 1000 กรัม	มีส่วนผสมของเนื้อไก่ไม่ต่ำกว่า 70% สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 55 ชิ้น/กก. น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม/ถุง	10	ถุง
3	โครงไก่แช่แข็ง	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	10	กก.
4	ตับไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	10	กก.
5	น่องไก่แช่แข็ง 2 กก.	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	15	ถุง
6	น่องไก่เนื้อล้วนแช่แข็ง 2 กก.	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	10	ถุง
7	น่องติดสะโพกไก่แช่แข็ง 2 กก.	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ตกกระดูกดูสีไม่คล้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	120	ถุง
8	น่องติดสะโพกไก่เนื้อล้วน 2 กิโลกรัม	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	45	ถุง
9	น่องติดสะโพกไก่อนามัย	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ตกกระดูกดูสีไม่คล้ำ	10	กก.
10	นีกเก็ตไก่แช่แข็ง 1 กก.	มีส่วนผสมของเนื้อไก่ไม่ต่ำกว่า 57% สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 52 ชิ้น/กก. น้ำหนักสุทธิ 1000 กรัม/ถุง	10	ถุง
11	เนื้ออกไก่บดแช่แข็ง 2 กก.	เนื้อไก่บด ไม่มีหนังปน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	200	ถุง
12	ปีกกลางไก่ 2 กก.	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	20	ถุง
13	ปีกกลางไก่อนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	10	กก.
14	ปีกบนไก่แช่แข็ง 2 กก.	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	15	ถุง
15	ปีกบนไก่อนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	10	กก.
16	สะโพกไก่ติดกระดูกแช่แข็ง 2 กิโลกรัม	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ตกกระดูกดูสีไม่คล้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	20	ถุง

๐๘๘

วิภาดา



17	สะโพกไก่อ่านมัย	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ลอก	10	กก.
18	อกไก่เนื้อล้วนลอกหนัง แช่แข็ง 2 กิโลกรัม	เนื้อหน้าอกลอกหนังออก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	200	ถุง

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีน้ำตาล ไม่มีพยาธิ ปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ ของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. วัสดุอาหารทุกชนิด ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP

Oru

วิภา

Ca

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3 ประเภทสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
16	ปลากระรอก ขนาด 3 - 5 ตัว/กก.	ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 3 - 5 ตัว/กก. ขูดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ ผิวไส ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	30	กก.
17	ปลาจวดสด ขนาด 5 - 7 ตัว/กก.	สด ตัวใส เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก	10	กก.
18	ปลาจาละเม็ดดำ ขนาด 2 กก./ตัว	สด เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก	100	กก.
19	ปลาจิตรลดา	ปลาจิตรลดา ขอดเกล็ด ควักไส้ หั่นชิ้นน้ำหนัก 80 - 100 กรัม/ชิ้น	80	กก.
20	ปลาซาบะแล้แซ่แข็ง	ปลาซาบะแล้เอาข้างออก บรรจุถุงละ 1 กก.	50	ถุง
21	ปลาตอร์ลี่แล้ไม่ติดหนัง แซ่แข็ง	ปลาตอร์ลี่เนื้อล้วนไม่ติดหนัง บรรจุถุงละ 1 กก.	5	ถุง
22	ปลาแดง ขนาด 6 - 8 ตัว/กก.	ตัวสด ผิวไส ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 6 - 8 ตัว/กก. ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	300	กก.
23	ปลาแดดเดียว	ทำจากปลากกระบอก หรือปลาทุแวก ปลาจวด ทำสดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก รสชาติไม่เค็มมาก	120	มัด
24	ปลาตาเดียว	ตัวสด ผิวไส ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	20	กก.
25	ปลาทราย	ตัวสด ผิวไส ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	40	กก.
26	ปลาหับทิมสด size A	ปลาหับทิม ขอดเกล็ด ควักไส้ หั่นชิ้นน้ำหนัก 80 - 100 กรัม/ชิ้น	400	กก.
27	ปลาหูช้าง ขนาด 10 - 15 ตัว/กก.	เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก ไม่เค็มจัด ใหม่ สด สะอาด ขนาด 10-15 ตัว/กก.	80	กก.
28	ปลาหูช้างตัวใหญ่	เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก ไม่เค็มจัด ใหม่ สด สะอาด ขนาด 3-5 ตัว/กก.	10	กก.
29	ปลาหูสด ขนาด 8 - 10 ตัว/กก.	ปลาหูสด ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 8 - 10 ตัว/กก. ผิวไส ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	300	กก.
30	ปลาหมวน	ตัวสวย ไม่เละ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	200	ชิ้น
31	ปลาสาก	ตัวสด ผิวไส ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	200	กก.

วิรัตน์

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3 ประเภทสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
32	ปลาสำลี ขนาด 5 - 7 ตัว/กก.	ปลาสำลีสด ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 5 - 7 ตัว/กก. ผิวใส ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก เนื้อแน่น	15	กก.
33	ปลาเส้นทอดแบบกลมแบบแห้งกลม	ปลาเส้นทอด แบบกลม เส้นยาว ไม่มีกลิ่นคาว สด สะอาด	15	ชิ้น
34	ปลาเส้นทอดแบบแห้งแบน	ปลาเส้นทอด แบบแห้งแบน เส้นยาว ไม่มีกลิ่นคาว สด สะอาด	20	ชิ้น
35	ปลาหมึกกรอบ	ปลาหมึกกรอบ เนื้อแน่น ไม่นิ่ม ไม่เหี่ยว สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	3	กก.
36	ปลาหมึกกล้วยสด ขนาด 10ตัว/กก.	ปลาหมึกกล้วยสด สีขาวใส สด สะอาด ไม่นิ่มและ ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดไม่เกิน 10 ตัว/กก.	120	กก.
37	ปลาอินทรีสด	ผิวใส เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก	50	กก.
38	ปลาอึคุด	ตัวสด ขอดเกล็ด คัดไส้ออก เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก หั่นชิ้นละ 80 - 100 กรัม	50	กก.
39	ปลาโออย่าง	อย่างสด เนื้อสุกพอดี ใหม่ สีสวย ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวไฟ เนื้อแน่น เนื้อไม่นิ่มและและไม่แข็งกระด้างเกินไป	10	กก.
40	ลูกชิ้นปลาอย่างดี ลูกละ 400 กรัม	ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 25 ลูก/ถุง ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่ใสสี ไม่มีสารเจือปน ไม่เหมือก ขนาดบรรจุลูกละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	50	ถุง

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารประเภทปลาสด ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเหมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลือ
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

Am

วิจิตร

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3 ประเภทสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย

6. เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)

7. รายการพลาสติก เนื้อพลาสติกแน่น ไม่ละ กัดดูเนื้อพลาสติกตั้งคืนกลับมาอย่างรวดเร็ว ตาพลาสติกกลมใส ไม่ขุ่น หรือหลุดออกจนไป เหงือกพลาสติกมีสีแดงสด ไม่เขียวคล้ำ เกล็ดพลาสติกมันเป็นเงา เรียบและไม่หลุดออกจากตัว กลิ่นของพลาสติกมีกลิ่นควาธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า บริเวณใต้ท้องพลาสติกไม่แตก

Orn

อัครินทร์

G

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 4 ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	ไข่ไก่ # 3 แผงละ 30 ฟอง	ไข่ไก่ใหม่ สด ขนาดเบอร์ 3 น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 55 กรัม ภายใน ไข่แดงกลมมน ไข่ขาวเกาะตัวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่มีรอยบุบ ไม่แตก ไม่ร้าว แผงละ 30 ฟอง	400	แผง
2	ไข่เค็ม	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	700	ฟอง
3	ไข่แดงเค็มถุง 10 ฟอง	ไข่แดง สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นคาว สีสด ไม่คล้ำ ไม่เค็ม บรรจุ ถุงละ 10 ฟอง	45	ถุง
4	ไข่นกกระทาต้มปอกเปลือก บรรจุถุงละ 50 ฟอง	ไข่นกกระทาต้มปอกเปลือก บรรจุถุงละ 50 ฟอง เป็น ของใหม่ สด สะอาด ไม่มีเศษเปลือกไข่ติดมา	25	ถุง
5	ไข่เป็ดสด	ไข่เป็ดใหม่ สด ภายใน ไข่แดงกลมมน ไข่ขาวเกาะตัวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่มีรอยบุบ ไม่แตก ไม่ร้าว	1,400	ฟอง
6	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด) แพ็ค 10 หลอด	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด 10 หลอด/แพ็ค	40	แพ็ค

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- วัสดุทุกรายการเป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะและสารเคมีตกค้าง
- แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน
- รายการที่จะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
- การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3 ประเภทสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กุ้งสด ขนาด 30 - 40 ตัว/กก.	กุ้งสด ตัวใส ตาใส หัวติดแน่นกับลำตัว เนื้อแน่น ขนาด 30-40 ตัว/กก.	240	กก.
2	เกี้ยวปลา	ตัวสวย ไม่เละ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	240	ชิ้น
3	ไขปู	ไขปูล้วน สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่มีสิ่งจือปนอื่น	5	กก.
4	เต้าหู้ปลา ถูกละ 1,000 กรัม	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% สด ใหม่ ขนาดบรรจุถูกละ 1,000 กรัม	30	กก.
5	เต้าหู้ปลาแผ่น ถูกละ 1,000 กรัม	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% สด ใหม่ ขนาดบรรจุถูกละ 1,000 กรัม	7	กก.
6	ทอดมันกุ้ง (สด)	ทำจากเนื้อกุ้งสด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	10	กก.
7	ทอดมันปลาแช่แข็ง ถูกละ 1,000 กรัม	ขนาดบรรจุถูกละ 1 กก. ชิ้นกลมแบน ขนาดไม่น้อยกว่า 52 ชิ้น/กก.	15	กก.
8	ทอดมันปลาซาก (สด)	ทำจากเนื้อปลาซาก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	5	กก.
9	เนื้อปลาซูด (ปลากทราย)	ทำจากเนื้อปลากทราย สด สะอาด สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีก้างผสม	5	กก.
10	เนื้อปลาซูด (ปลาซาก)	ทำจากเนื้อปลาซาก สด สะอาด สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีก้างผสม	5	กก.
11	เนื้อปลาซูด (ปลาอินทรี)	ทำจากเนื้อปลาอินทรี สด สะอาด สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีก้างผสม	50	กก.
12	เนื้อปู	เนื้อปูส่วนนอกแกะ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เละ ไม่มีเปลือกผสม	5	กก.
13	เนื้อปูกระเชียงเล็ก	เนื้อปูส่วนกระเชียงเล็กแกะ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เละ ไม่มีเปลือกผสม	5	กก.
14	ปลากระบอก ขนาดไม่ เกิน15 ตัว/กก.	ปลากระบอกสด ขอดเกล็ด คvikไส้ออก เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก	100	กก.
15	ปลากระพงขาว ขนาด 4 กก./ตัว	สด สะอาด ขอดเกล็ด คvikไส้ออก เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก แล่เนื้อออกทั้ง 2 ด้าน	400	กก.

๐๓๓

วิไล

๐

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 5 ประเภทผัก

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กระเจี๊ยบเขียว	สด สะอาด อวบ มีสภาพสมบูรณ์	5	กก.
2	กระชาย	สด สะอาด อวบ ไม่มีดิน มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เปียกน้ำ	5	กก.
3	กระเทียม (หัวใหญ่)	ลักษณะเป็นหัวใหญ่ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้น ไม้ฝ่อ ไม้เป็นราหรือจุดดำ มีเปลือกบาง	20	กก.
4	กล้วยดิบหั่นแล้ว	ทำจากกล้วยแก่จัด ปอกเปลือก หั่นชิ้น สด สะอาด สีขาวสวย ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	10	กก.
5	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	140	กก.
6	กะหล่ำปลีโครงการหลวง	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	10	กก.
7	กะหล่ำปลีอินทรีย์	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	10	กก.
8	กะหล่ำม่วง	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	3	กก.
9	กะหล่ำม่วงโครงการหลวง	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	3	กก.
10	ขมิ้นสด	สด สะอาด อวบ ไม่มีดิน มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เปียกน้ำ	10	กก.
11	ข้าวโพดหวาน	ไม่ปอกเปลือก ฝักใหญ่ เมล็ดแน่น ไม่เก็บค้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ	30	กก.
12	ข้าวโพดอ่อน	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9 - 10 ซม ตัดขั้ว ใบยาวไม่เกิน 4 ซม.	50	กก.
13	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	12	กก.
14	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	2	กก.

Oran

ต้น

G.

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
15	ชิงชอย	เป็นชิงอ่อนที่สุดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวชิง	12	กก.
16	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ไม่มีหนอน	75	กก.
17	คะน้า (ผักอินทรีย์) แพ็ค 300 กรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ปลูกแบบเกษตรอินทรีย์	10	แพ็ค
18	คื่นช่าย	คื่นช่ายมีความสดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีดิน ลำต้นไม่ช้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	20	กก.
19	แครอทนอก	ขนาด 4 - 5 หัว/กก. เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว	200	กก.
20	ชะอม	ยอดอ่อน สด ไม่เหี่ยว ใบไม่ร่วง ไม่มีหนอน ไม่มีแมลง	50	มัด
21	ดอกกะหล่ำ	ดอกสีขาว สะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	75	กก.
22	ดอกกุยช่าย	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ช้ำ สด ใหม่	5	กก.
23	ดอกขี้เหล็กต้ม	ทำจากดอกขี้เหล็กล้วน ไม่ปนใบขี้เหล็ก เด็ดก้านออก ต้มใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด	5	กก.
24	ดอกแค	ดอกตูมที่ยังไม่บาน ลักษณะดอกอวบ สด ไม่ช้ำ	5	ถุง
25	ดอกหอม	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ช้ำ สด ใหม่	50	กก.
26	ต้นหอม	ใบเขียวสด โคนต้นขาว หัวไม่โต รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	40	กก.
27	ตะไคร้	ตะไคร้แก่ ที่สดและสะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นอวบ	50	กก.
28	แตงร้าน	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง แต่งตั้ง มีสีเขียว เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่	200	กก.

Handwritten mark

จำนวน

Handwritten signature

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
29	ถั่วแขก	อ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโค้งได้บ้าง เล็กน้อย ฝักไม่คด สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอกลิ่นตลอดฝัก ไม่เหลือง เมล็ดอ่อนและนุ่ม ฝักถั่วไม่พอง ฝักไม่หัก แต่ละฝัก ต้องมีความยาวระหว่าง 4 - 5 นิ้ว	5	กก.
30	ถั่วงอก	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัว ถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตกเป็นใบซ้อน	90	กก.
31	ถั่วงอกหัวโต	ทำมาจากถั่วลิสงเพาะงอก สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตกเป็นใบซ้อน	20	กก.
32	ถั่วฝักยาว	อ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น	90	กก.
33	ถั่วพู	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ ไม่มีรอยชำ อวบ ไม่มีหนอนเจาะ	10	กก.
34	ถั่วลันเตาหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ ไม่มีรอยชำ อวบ ไม่มีหนอนเจาะ	10	กก.
35	บร็อคโคลี่	ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอกยาวไม่เกิน 3 นิ้ว	80	กก.
36	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	140	กก.
37	ใบกะเพรา	ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ร่วง	30	มัด
38	ใบกุยช่าย	ก้านและใบสีเขียว สด ใบตรง ไม่หัก ไม่มีรอยชำ	5	กก.
39	ใบชะมวง	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ชำ ไม่ร่วง	3	กก.
40	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีเปลือยขาวหรือราดำ ใบไม่แก่	55	มัด
41	ใบแมงลัก	ก้านเขียว ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ชำ ไม่ร่วง	35	มัด
42	ใบย่านาง	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ชำ ไม่ร่วง	10	มัด
43	ใบรา	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ชำ ไม่ร่วง	25	มัด

van

ฉันทนา

G

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
44	ใบสระระแห่	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ซ้ำ ไม่ร่วง	3	กก.
45	ใบโหระพา	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ซ้ำ ไม่ร่วง	80	มัด
46	ผักกวาดตั้ง	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ	130	กก.
47	ผักกวาดตั้งได้หัว	สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหลือง	20	กก.
48	ผักกวาดตั้งอินทรีย์ แพ็ค 300 กรัม	สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหลือง บรรจุแพ็คละไม่น้อยกว่า 300 กรัม	10	แพ็ค
49	ผักกาดขาว	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ	130	กก.
50	ผักกาดขาวต้น	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ	70	กก.
51	ผักกาดขาวปลี โครงการ หลวง	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ	10	กก.
52	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ซ้ำ แห้งน้ำ	30	กก.
53	ผักกูด	ยอดอ่อน อวบ ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ใบสีเขียวสด	30	กก.
54	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	15	กก.
55	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	5	กก.
56	ผักตำลึง	ใบไม่แก่ ยอดอ่อน สด สะอาด ใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ ใบไม่เน่า	50	กก.
57	ผักบุงจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือซ้ำ	130	กก.
58	ผักบุงจีนอินทรีย์แพ็ค 300 กรัม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือซ้ำ มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 300 กรัม/แพ็ค	20	แพ็ค
59	ผักบุงไทย	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน มีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือซ้ำ	20	กก.
60	ผักรวมแช่แข็ง	ประกอบด้วย ถั่วลันเตา ข้าวโพด แครอท ขนาดบรรจุถุงละ 1000 กรัม	3	กก.

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
61	ผักสลัดกรีนโอ๊ค/เรดโอ๊ค/ผักสลัด	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบมีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือขำ	3	กก.
62	ผักหวาน	ก้านและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ร่วง	70	กก.
63	ผักเหลียง	ก้านและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ร่วง	40	กก.
64	ผักไฮโดรโปนิก	ผักบุง ผักกวาดตุง ผักกาด ผักคะน้า เป็นผักที่ปลูกแบบไฮโดรโปนิก	5	กก.
65	เผือก	สด หัวโต ไม่มีแมง ไม่เป็นเส้น ล้างสะอาด ไม่มีดินปนเปื้อน หัวไม่โค้งงอ ไม่เป็นรา	30	กก.
66	พริกชี้หนุสวน	สด เม็ดเล็ก สีเขียวและสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	กก.
67	พริกจินดาสีแดง	สด เม็ดสีแดง ขั้วสีเขียวสด ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	20	กก.
68	พริกชี้ฟ้าเขียว	เม็ดใหญ่ ยาว ไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำเน่า ผิวเรียบ มัน	10	กก.
69	พริกชี้ฟ้าแดง	เม็ดใหญ่ ยาว สีแดง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวเรียบตั้งเป็นมัน	80	กก.
70	พริกไทยสด	ข้อสด เม็ดสมบูรณ์ สีเขียวสด เม็ดไม่หลุดจากข้อ ไม่ขำ ไม่ดำ	2	กก.
71	พริกหยวก	ขั้วสด ผิวเรียบตั้งเป็นมัน ดอกสีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า	5	กก.
72	พริกหวาน (เขียว แดง เหลือง)	ขั้วสด ผิวเรียบตั้งเป็นมัน ดอกสีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า	20	กก.
73	ฟักเขียวแก่	ฟักเขียวผลกลม ยาว ค่อนข้างตรง สม่ำเสมอกัน แก่ เนื้อแน่นกรอบ	230	กก.
74	ฟักเขียวอ่อน	ผลอ่อน สด ผิวเกลี้ยงเต่งตั้ง เนื้อแน่นกรอบ	15	กก.
75	ฟักทอง	สด เนื้อแน่น เนื้อหนา ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แก่จัด	70	กก.
76	มะเขือเทศราชินี	มีผิวสีแดง สด ผิวเรียบตั้งเป็นมัน ไม่ขำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น กรอบ	10	กก.
77	มะเขือเทศลูกท้อ	ขนาด 10 - 15 ลูก/กก. ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตั้งเป็นมัน สีแดง สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขำ	50	กก.

Handwritten signature

จักนท

Handwritten signature

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
78	มะเขือเปราะ	ผลมีขนาดสมบูรณ์ ไม่มีรอยแมลงเจาะ ไม่แก่เกินไป อ่อน สด เนื้อกรอบ	50	กก.
79	มะเขือพวง	ผลมีขนาดสมบูรณ์ ไม่มีรอยแมลงเจาะ ไม่แก่เกินไป อ่อน สด เนื้อกรอบ	15	กก.
80	มะเขือยาว	รูปทรงกลมยาว ไม่หัก ไม่มีรอยแตกหรือฉีก มีขั้วติด ขั้วเขียว สด ลูกยาว เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยข้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	70	กก.
81	มะนาว	ขนาด 22 - 25 ลูก/กก. น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า	100	กก.
82	มะม่วงดิบ (เปรี้ยว)	ผลสมบูรณ์ แก่จัด รสเปรี้ยว ไม่ขำ สด ไม่เหี่ยว	30	กก.
83	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวออกขาว สด ตาห่าง ผลตรง ไม่เหลืองสุก	70	กก.
84	มะละกอดิบ	ผลสด ผิวสีเขียวสด ไม่เหี่ยว เนื้อแน่น	5	กก.
85	มะละกอก่อนขึ้นสำหรับแกงส้ม	หั่นเป็นชิ้นสวยพอดี สด สะอาด สีสวย ทำจากมะละกอแก่พอดี ไม่อ่อน	10	กก.
86	มะละกอก่อนขึ้นสำหรับผัด	หั่นเป็นเส้นยาวพอดี สด สะอาด สีสวย ทำจากมะละกอแก่พอดี ไม่อ่อน	50	กก.
87	มะระขี้เทย	สด ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยข้ำ	10	กก.
88	มันเทศ	สด หัวโต ไม่มีแมง ไม้งอก ไม้เป็นเส้น ล้างสะอาด ไม่มีดินปนเปื้อน หัวไม้โค้งงอ ไม้เป็นรา	15	กก.
89	มันฝรั่ง	สด หัวโต ไม่มีแมง ไม้งอก ไม้เป็นเส้น ล้างสะอาด ไม่มีดินปนเปื้อน หัวไม้โค้งงอ ไม้เป็นรา	40	กก.
90	ยอดมะขามอ่อน	ยอดมะขามอ่อน สด ไม่มีใบแก่ปน	5	กก.
91	ยอดมะพร้าว	สด สะอาด สีขาว อ่อน	20	กก.
92	ลูกมุด	ลูกมุดอ่อน ผลโต สด ไม่ขำ เนื้อแน่น	10	กก.
93	สะตอ	ฝักตรง ผิวสวย ไม่มีหนอน สีเขียวสด เมล็ดแก่ไม่อ่อน	10	มัด
94	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคนต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	5	กก.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
95	หน่อไม้สด	หน่อไม้ไฟตง หน่ออ่อน เนื้อไม้เหนียว ไม้แข็ง ไม้เหี่ยว สด สะอาด	10	กก.
96	หน่อเหียง	สด ใหม่ ไม้เหี่ยว ไม้ช้ำ ไม้เนา หน่อไม่ยาวเกินไป	10	กก.
97	หอยวกกล้วยหั่นแล้ว	สด สะอาด ไม้ดำ ไม้เหี่ยว	20	กก.
98	หอมแขก	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม้เนา ไม้มีสิ่งปนเปื้อน ไม้งอก	35	กก.
99	หอมแดง (ไทย)	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม้เนา ไม้มีสิ่งปนเปื้อน ไม้งอก	10	กก.
100	หอมใหญ่	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม้เนา ไม้มีสิ่งปนเปื้อน ไม้งอก	100	กก.
101	หัวไชเท้า	หัวใหญ่ อวบ แต่งตั้ง สีขาว สะอาด อ่อน สด ไม้ฟ้าม ไม้มีเสี้ยน ไม้มีหนอน	100	กก.
102	เห็ดขาไก่(เห็ดโคนญี่ปุ่น)	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม้ช้ำ ไม้อมน้ำ	30	กก.
103	เห็ดเข็มทอง	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม้ช้ำ ไม้อมน้ำ ไม้มีกลิ่นเปรี้ยว	20	กก.
104	เห็ดนางฟ้าดำ	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม้ช้ำ ไม้อมน้ำ	70	กก.
105	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม้มีดิน ไม้มีสิ่งปนเปื้อน ไม้ช้ำ ไม้อบน้ำ ไม้มีกลิ่นเปรี้ยว	5	กก.
106	เห็ดหลินขาว แฝก 500 กรัม	ดอกสด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม้ช้ำ ไม้อมน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	10	แพ็ค
107	เห็ดหลินดำ แฝก 500 กรัม	ดอกสด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม้ช้ำ ไม้อมน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	50	แพ็ค
108	เห็ดหูหนู	สด แห้งน้ำ ไม้มีสิ่งปนเปื้อน เนื้อแน่น สะอาด ไม้เป็นเมือก	50	กก.
109	อ้อดิบหั่นชิ้นแคงส้ม	สด ไม้เหี่ยว ปอกเอาผิวออก หั่นชิ้น สีส้มคล้ำ	10	กก.

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- ผักสด ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่มีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่นๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยช้ำ รอยเนาหรือจุดดำด่าง ไม้มีดิน หรือทรายติดมารวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดมา
- ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
- ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ปราศจากวัตถุดิบพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

วิภาดา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย

5. **ผักปลอดสารพิษ** หมายถึง ผักที่ได้จากการเพาะปลูกตามฟาร์มปกติ ไม่ใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ยาฆ่าแมลง สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา หรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค แม้ว่าสารเหล่านั้นอาจช่วยกระตุ้นผลผลิตให้อุดมสมบูรณ์เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้นก็ตาม

6. **ผักออร์แกนิก (Organic)** หมายถึง ผักที่เพาะปลูกจนเจริญเติบโตภายในบริเวณที่ถูกจำกัดป้องกันไว้โดยปราศจากการใช้สารสังเคราะห์จำพวกสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ยาฆ่าแมลง สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา หรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค รวมถึงไม่ใช้ยา ฮอร์โมนเร่งโต หรือปุ๋ยวิทยาศาสตร์เพื่อเร่งการเจริญเติบโตของพืชผล โดยเลือกใช้วิธีการตามธรรมชาติเพื่อดูแลพืชผักให้ออกดอกออกผลสมบูรณ์แทน เช่น การใช้ศัตรูตามธรรมชาติกำจัดศัตรูพืชชนิดนั้นก่อนจะเกิดความเสียหายแก่พืชผล ใช้ปุ๋ยหมักปุ๋ยคอกแทนปุ๋ยวิทยาศาสตร์ และพื้นที่ที่จะใช้ปลูกผักออร์แกนิกต้องเป็นดินที่ตรวจสอบแล้วว่าปราศจากเชื้อโรคสิ่งเจือปน ไม่มีการตัดแต่งพันธุกรรมหรือการฉายรังสี โดยกระบวนการผลิตทั้งหมดจะได้รับการดูแลควบคุมและคอยตรวจสอบระดับสารเคมีที่เจือปนในห้องแล็บอยู่เสมอ

7. ปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง ตามมาตรฐาน G A P , GMP , HACCP , มาตรฐาน Q , เกษตรอินทรีย์

๐๖

วิภาดา

๐

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6 ผลไม้

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กล้วยไข่	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มี เมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน	30	หวี
2	กล้วยน้ำว้า	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มี เมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด	30	หวี
3	กล้วยหอม	ผลใหญ่ ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุ งอม รสหวาน กลิ่นหอม	90	หวี
4	กีวีเขียว # 93 แพ็ค 6 ลูก	ผิวตึง สด ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว แพ็คละ 6 ลูก	10	แพ็ค
5	กีวีสีทอง # 44 แพ็ค 4 ลูก	ผิวตึง สด ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว แพ็คละ 4 ลูก	10	แพ็ค
6	แก้วมังกร	ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าลูกละ 300 กรัม เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ช้ำ ไม่เน่า สด เนื้อสีขาว รสหวาน	330	กก.
7	ขนุนกะเปลือกและ เมล็ดออก	เนื้อขนุนสุก ไม่เละ สีเหลือง หวาน กรอบ เกะเม็ดออก สด สะอาด	5	กก.
8	แคนตาลูปชั้นเลดี	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม	140	กก.
9	แคนตาลูปฮันนี่เวิลด์	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม	30	กก.
10	เงาะโรงเรียน	เปลือกบาง สด ใหม่ ไม่มีรอยช้ำ เปลือก 3 สี	30	กก.
11	ชมพูทับทิมจันทร์	ผิวเรียบตึง ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดเน่า สีสด เนื้อกรอบ รสหวาน สด ใหม่	100	กก.
12	แตงโมกินรี	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ล้น รสหวาน กรอบ ชุ่มน้ำ สด ไม่เหี่ยว	400	กก.
13	แตงโมตอปิโด	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ล้น รสหวาน กรอบ ชุ่มน้ำ สด ไม่เหี่ยว	100	กก.
14	แตงโมทุ่งอ่าว	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ล้น รสหวาน กรอบ ชุ่มน้ำ สด ไม่เหี่ยว	100	กก.

วิภาดา

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6 ผลไม้

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
15	ฝรั่งกิมจู	แก่จัด ผิวตึง หวาน กรอบ ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว	200	กก.
16	มะม่วงเขียวเสวย	ขนาด 3 - 4 ผล/กก. แก่จัด ผิวตึง สด ใหม่ มีรสหวานอมเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน	10	กก.
17	มะม่วงสามรส/มะม่วงแก้วขมิ้น	ขนาด 3 - 4 ผล/กก. แก่จัด ผิวตึง สด ใหม่ มีรสหวานอมเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน	240	กก.
18	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้	ขนาด 3 - 4 ผล/กก. แก่จัด ผิวตึง สด ใหม่ มีรสหวานอมเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน	50	กก.
19	มะละกอเรดเลดี้	ผิวสีส้ม เรียบแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ	50	กก.
20	มะละกอฮอลแลนด์สุก	ผิวสีส้ม เรียบแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ	200	กก.
21	มังคุด	สด ใหม่ ผลกลม เรียบ ไม่ช้ำ ไม่มียาง	30	กก.
22	เมล่อน(เนื้อสีเขียว)	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม เนื้อสีเขียว	50	กก.
23	เมล่อน(เนื้อสีส้ม)	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม เนื้อสีส้ม	50	กก.
24	ลำไย	ข้าวสด ใหม่ ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำ ไม่มีผลร่วง	100	กก.
25	ส้มจีน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่ป็นน้ำ รสหวาน	50	กก.
26	ส้มโชกุน	ขนาด 8 - 10 ผล/กก. ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่ป็นน้ำ ไม่ช้ำ รสหวาน	500	กก.
27	ส้มสายน้ำผึ้ง	ขนาด 8 - 10 ผล/กก. ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่ป็นน้ำ ไม่ช้ำ รสหวาน	50	กก.
28	ส้มโอขาวน้ำผึ้ง	เปลือกบาง มีน้ำหนัก ผลสุกได้ที่ เนื้อในไม่ป็นเม็ดแข็ง	20	ผล
29	สับปะรด	สด ใหม่ ไม่มีรอยช้ำ	20	ลูก
30	สาลี่น้ำผึ้ง	ข้าวสด ใหม่ ผิวเหลือง นวล ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ	30	กก.

วิวัฒน์

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6 ผลไม้

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
31	องุ่นเขียวไทย	ข้าวสด ใหม่ ลูกติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน เนื้อแน่น	20	กก.
32	องุ่นแดง(นอก)	ข้าวสด ใหม่ ลูกติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน เนื้อแน่น	100	กก.
33	องุ่นแดงไร้เมล็ด(ไขปลา)	ข้าวสด ใหม่ ลูกติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน เนื้อแน่น	100	กก.
34	อโวคาโด	สด ใหม่ ไม่มีรอยขำ	20	กก.
35	แอปเปิ้ลเขียว # 110 แพ็ค 10 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า กรอบ บรรจุแพ็คละ 10 ลูก	5	แพ็ค
36	แอปเปิ้ลแจ๊ส #120 แพ็ค 10 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า หวาน กรอบ บรรจุแพ็คละ 10 ลูก	5	แพ็ค
37	แอปเปิ้ลแดง # 113 แพ็ค 10 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า หวาน กรอบ บรรจุแพ็คละ 10 ลูก	5	แพ็ค
38	แอปเปิ้ลฟังก์เลดี้ # 120 แพ็ค 10 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า หวาน กรอบ บรรจุแพ็คละ 10 ลูก	5	แพ็ค
39	แอปเปิ้ลเอนวี # 120 แพ็ค 6 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า หวาน กรอบ บรรจุแพ็คละ 6 ลูก	10	แพ็ค

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยวหรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยขำ ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผลไม้ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผลไม้ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. ปราศจากวัตถุพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 7 ขนมน

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	เกาลัดเกะเปลือกถั่ว 150 กรัม	เกาลัดเกะเปลือก บรรจุถั่ว 150 กรัม	5	ถั่ว
2	เกี้ยวกุ้ง ถั่ว 480 กรัม (20 กรัม x 24 ชิ้น)	เกี้ยวกุ้ง ถั่ว 480 กรัม (20 กรัม x 24 ชิ้น)	140	ถั่ว
3	ขนมจีบ ถั่ว 480 กรัม (16 กรัม x 30 ชิ้น)	ขนาดชิ้นละไม่น้อยกว่า 16 กรัม ขนาดบรรจุ 30ชิ้น/แพ็ค ขนมจีบปู ขนมจีบกุ้ง ขนมจีบหมู ขนมจีบกุ้งไข่เค็ม ขนมจีบหยกไส้หมู ขนมจีบหยกไส้หมูสับไข่เค็ม ขนมจีบหมูสับไข่เค็ม	240	ถั่ว
4	ขนมไทยขึ้น	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุถ้วย หรือถาด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมวุ้นกะทิ ขนมชั้น ขนมกล้วย วุ้นกะทิ ขนมกวนหน้ามัน ตะโก้ ขนมโค ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ ฯ	2000	ขึ้น
5	ขนมเบเกอรี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุถุงหรือกล่อง	3500	ขึ้น
6	ขนมปังกะทิไส้แยม สับปะรด 540 กรัม	บรรจุกระปุก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 540 กรัม/กระปุก	10	กระปุก
7	ขนมหวาน	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุถ้วย หรือถาด เช่น ข้าวเหนียวถั่วดำ สาคุน้ำกะทิ ขนมโคบัวลอย รวมมิตร ข้าวเหนียวเปียกน้ำกะทิ กล้วยบวชชี กล้วยไข่เชื่อม ฯ	2000	ถ้วย
8	เค้กหน้าต่างๆ	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน เช่น เค้กช็อคโกแลต เค้กฝอยทอง เค้กกาแฟ เค้กสตอเบอรี่ เค้กส้ม	2500	ขึ้น
9	แฉก้วยในน้ำเชื่อม 160 กรัม 10 ถั่ว/แพ็ค	เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด บรรจุถั่ว 160 กรัม 10ถั่ว/แพ็ค	50	แพ็ค
10	ชิฟฟอนเค้ก กล่อง 10 ชิ้น	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน กล่องละ 10 ชิ้น	50	กล่อง
11	ซาลาเปา ถั่ว 592 กรัม (37 กรัม x 16 ชิ้น)	ไส้เผือกแปะก้วย/ไส้หมูสับ/ไส้หมูแดง/ไส้ถั่วดำ(เจ)/ไส้ลาวาครีมไข่เค็ม ขนาดชิ้นละไม่น้อยกว่า 37 กรัม ขนาดบรรจุ 16ชิ้น/แพ็ค	140	ถั่ว

๐๖

วิภาณี

๐

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
12	ซาลาเปาไส้ถั่วดำ/ไส้ครีม ถุง 740 กรัม (37 กรัม x 20 ชิ้น	ขนาดลูกละ 37 กรัม บรรจุแพ็คเกจละ 20 ชิ้น ไส้ถั่วดำ/ไส้ครีม	140	ถุง
13	ตัวขนมครองแครงรวมมิตร	เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด	5	กก.
14	ตัวขนมทับทิม	เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด	15	กก.
15	ตัวขนมรวมมิตร	ใหม่ สด สะอาด รสชาติดี สีสวย เนื้อเหนียวนุ่ม	10	กก.
16	ตัวขนมลอดช่องสิงคโปร์	เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด	10	กก.
17	ตัวลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย ตัวเหนียว นุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาด บรรจุถุงละ 1 กก.	20	กก.
18	ถั่วแดงต้ม ถุงละ 1 กก.	บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	5	ถุง
19	แปะก๊วยในน้ำเชื่อม ขนาด 500 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละ 500 กรัม สีสวย เม็ดเหลืองสวยเสมอกัน ผิวไม่คลุ คละ	5	ถุง
20	พุทราจีนเชื่อมแห้ง 500 กรัม	บรรจุถุงละ 500 กรัม เนื้อสัมผัสเหนียว ไม่แห้งเกินไป สีสวย ใหม่ สะอาด	5	ถุง
21	มันเชื่อม 1000 กรัม	บรรจุถุงละ 1 กก. ทำใหม่ สด สะอาด	5	กก.
22	ลูกชิด 500 กรัม	บรรจุถุงละ 500 กรัม เมล็ดขนาดพอดี สีขาว เนื้อแน่น	5	ถุง
23	วุ้นมะพร้าว 1000 กรัม	บรรจุถุงละ 1 กก. สีขาว	5	ถุง
24	วุ้นลูกชุบ แพ็ค 9 ชิ้น/ กล่อง	ใหม่ สด สะอาด รสไม่หวานจัด กลิ่นหอม ใสถั่ว ขนาด 9 ชิ้นต่อ กล่อง	50	กล่อง

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
2. การขนส่งสินค้าถูกสุขลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
3. รายการที่เป็นอาหารแช่แข็ง ต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 8

ของแห้งและเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กระเจี๊ยบแดงแห้ง 200 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ สีแดงสวย สีไม่คล้ำ ขนาดบรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 200 กรัม	30	ถุง
2	กระเทียมเจียว 1,000 กรัม	หอม กรอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ส่วนประกอบโดยประมาณ กระเทียม 88% น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี 12 % ขนาดบรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม	30	ถุง
3	กระเทียมดอง 340 กรัม x 6 กระปุก	ขนาดบรรจุแพ็คเกจละ 6 กระปุก น้ำหนักสุทธิต่อกระปุกไม่ต่ำกว่า 340 กรัม น้ำหนักเนื้อ 150 กรัม	10	แพ็คเกจ
4	กระเทียมดอง 870 กรัม	น้ำหนักสุทธิ 870 กรัม น้ำหนักเนื้อ 380 กรัม/กระปุก	10	กระปุก
5	กล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย	30	กก.
6	กะทิธัญพืช 1,000 ml.	ผลิตจากน้ำมันรำข้าว เป็นครีมเทียมชนิดพ่องไขมัน ขนาดบรรจุกล่องละ ไม่น้อยกว่า 1,000 ml.	10	กล่อง
7	กะทิสด	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำกะทิมีสีขาว	10	กก.
8	กะทิสด 100 % ขวด 1,000 มล.*12 ขวด	กะทิสด 100 % ขนาดบรรจุขวดละ ไม่น้อยกว่า 1,000 ml. บรรจุแพ็คเกจละ 12 ขวด	20	แพ็คเกจ
9	กะทิสด 100 % ขวด 250 มล. X 6 ขวด	กะทิสด 100 % ขนาดบรรจุขวดละ ไม่น้อยกว่า 250 ml. แพ็คเกจละ 6 ขวด	30	แพ็คเกจ
10	กะทิสด 100 % ขวด 500 มล. X 3 ขวด	กะทิสด 100 % ขนาดบรรจุกล่องละ ไม่น้อยกว่า 500 ml. แพ็คเกจละ 3 ขวด	40	แพ็คเกจ
11	กะปิหวาน	ไม่ผสมสี มีสีและกลิ่นธรรมชาติของกะปิ ไม่เก่าเก็บ	10	กก.
12	กะปิอย่างดี	ไม่ผสมสี มีสีและกลิ่นธรรมชาติของกะปิ ไม่เก่าเก็บ	70	กก.
13	กุ้งแห้งอย่างดีแบบจืด	กุ้งแห้งแบบจืด ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งเจือปน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง	10	กก.
14	กุ้งแช่แข็ง ขนาด 360 กรัมต่อถุง	สด ใหม่ สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 360 กรัม/ถุง	10	ถุง
15	เกร็ดขนมปัง 200 กรัม*3 ห่อ	ขนาดบรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 200 กรัม แพ็คเกจละ 3 ถุง	30	แพ็คเกจ
16	เกลือป่น ถุง 1 กก.	ป่นละเอียด ขาว สะอาด ไม่ชื้น แห้ง ร่วน ไม่จับตัวเป็นก้อน	70	ถุง

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
17	เกลือสินเธาว์ แบบผง กระปุก 350 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 350 กรัม/กระปุก เป็นเกลือธรรมชาติ ไม่ขัดสี มีแร่ธาตุตามธรรมชาติ เกลือสำหรับผู้ที่ต้องจำกัดไอโอดีน สูตรเค็มน้อย แบบผง	10	กระปุก
18	เกลือหิมาลัย ไม่เสริม ไอโอดีน ชนิดละเอียด220 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 220 กรัม	5	ถุง
19	แก๋กี้ ถุง 300 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละ 300 กรัม	5	ถุง
20	ไก่อหียง ถุง 400 กรัม	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	30	ถุง
21	ข้าวกล้องหอมใหม่100% ถุง 5 กก.	ทำจากข้าวใหม่ ไม่เป็นหนอนมอด ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ ขนาด บรรจุถุงละ 5 กก.	10	ถุง
22	ข้าวคั่ว 10 ซอง/แพ็ค	ข้าวคั่ว ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุ แพ็คละ 10 ซอง	5	แพ็ค
23	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 100% 1 กก.	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 100% 1 กก.	5	กก.
24	ข้าวหอมมะลิ ข้าวกลางปี กระสอบ 40 กก.	เป็นข้าวขาวหอมมะลิ 100 % ข้าวใหม่หรือข้าวกลางปี เต็มเมล็ด เมล็ดเรียวยาว ไม่หัก ไม่มีตัวมอด หนอนหรือแมลง ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 40 กก./กระสอบ	50	กระสอบ
25	ข้าวหอมมะลิ ข้าวใหม่ กระสอบ 48 กก.	เป็นข้าวมะลิท่อนข้าวใหม่ ไม่มีตัวมอด หนอนหรือแมลง ไม่ เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 48 กก./กระสอบ	20	กระสอบ
26	ข้าวเหนียว ถุงละ 1 กก.	เป็นข้าวเหนียวเขี้ยวงูหรือข้าวเหนียวขาว ข้าวใหม่ เต็มเมล็ด เมล็ด เรียวยาว ไม่หัก ไม่มีตัวมอด หนอนหรือแมลง ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่า เก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กก.	70	กก.
27	ชิงผง สูตรต้นตำรับ 7 กรัม x 50 ซอง X 1 ถุง	เครื่องดื่มชิงผงสำเร็จรูป สูตรต้นตำรับ บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม x 50 ซอง x 1 ถุง	50	ถุง
28	ชิงผง 100% 7 กรัม x 50 ซอง X 1 ถุง	เครื่องดื่มชิงผง 100% บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม x 50 ซอง x 1 ถุง	20	ถุง
29	เครื่องแกงกะทิ	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	30	กก.
30	เครื่องแกงเขียวหวาน	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
31	เครื่องแกงแดง	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
32	เครื่องแกงผัดเผ็ด	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	30	กก.

วิภาดา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
33	เครื่องแกงพริก	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	20	กก.
34	เครื่องแกงพะเนียง	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
35	เครื่องแกงมัสมั่น	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
36	เครื่องแกงส้ม	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	40	กก.
37	เครื่องตีนมมอลต์รส ช็อกโกแลต 3 in 1 (18กรัม*24ซอง)/แพ็ค	ขนาดบรรจุ 18 กรัม x 24 ซอง / แพ็ค	30	แพ็ค
38	เครื่องตีนมมอลต์รส ช็อกโกแลตUHT 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
39	เง็กเต็ก ถุง 250 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละ 250 กรัม	5	ถุง
40	ซอสแดง (สีผสมอาหาร) 325 ซม. ³	ส่วนประกอบที่สำคัญ มีแป้งข้าวเจ้าไม่เกิน 5% เกลือไม่เกิน 2% แป้งข้าวเหนียวไม่เกิน 1% แป้งมันไม่เกิน 1% สีปองโซว์4อาร์โอ 0.03% สีซันเซตเยลโลว์เอ็ฟซีเอ็ฟ 0.014% ปริมาณสุทธิ 325 ซม. ³	20	ขวด
41	ซอสเทรียกิ 200 กรัม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 ml./ขวด	30	ขวด
42	ซอสปรุงรสฝาเขียว แพ็ค 500 มล. X 6 ขวด/แพ็ค	ปริมาตรสุทธิ 500 มิลลิลิตร/ขวด บรรจุแพ็คละ 6 ขวด	15	แพ็ค
43	ซอสปรุงรสสูตรลดโซเดียม 40% 200 มล.	ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 200 มล./ขวด	5	ขวด
44	ซอสพริกไทยดำ น้ำหนัก สุทธิ 330 กรัม/ขวด	ปริมาตรสุทธิ 330 กรัม/ขวด	40	ขวด
45	ซอสพริกศรีราชา 9 กรัม x 100 ซอง	ขนาดบรรจุซองละ ไม่ต่ำกว่า 9 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	5	ถุง
46	ซอสพริกศรีราชา ขวด 570 กรัม*3 ขวด	ปริมาตรสุทธิ 570 กรัม/ขวดแพ็คละ 3 ขวด ขวดแก้ว	10	แพ็ค
47	ซอสมะเขือเทศ 10 กรัม x 100 ซอง	ขนาดบรรจุซองละ ไม่ต่ำกว่า 10 กรัม บรรจุแพ็คละ 100 ซอง	5	แพ็ค
48	ซอสมะเขือเทศ ขวด 600 กรัม*2 ขวด	ปริมาตรสุทธิ 600 กรัม ขวดแก้ว ผลิตจากมะเขือเทศแท้ไม่ผสมแป้ง บรรจุแพ็คละ 2 ขวด	20	แพ็ค

Handwritten signature

วิภาดา

Handwritten signature

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
49	ซอสหมักหมู่มูม สูตร 1 ต้นตำรับ 800 กรัม	ปริมาณสุทธิ 800 กรัม/ขวด	20	ขวด
50	ซอสหอยนางรม แกลลอน 2.5 ลิตร	ปริมาณสุทธิ 2.5 ลิตร/แกลลอน	40	แกลลอน
51	ซอสหอยนางรม แกลลอน 5,000 กรัม	ปริมาณสุทธิ 5,000 กรัม/แกลลอน	5	แกลลอน
52	ซอสหอยนางรม สูตรลด โซเดียม 60% 500 มล.	ขนาดบรรจุ 500 มล./ขวด	5	ขวด
53	ซีอิ้วขาวสูตร1 ขวด 700 ซีซี*3 ขวด	ปริมาณสุทธิ 700 ซีซี/ขวด ขวดแก้ว แพ้คละ 3 ขวด	10	แพ้ค
54	ซีอิ้วขาวเห็ดหอม ขวด 700 ซีซี*3 ขวด	น้ำหนักสุทธิ 700 ซีซี/ขวด ขวดแก้ว แพ้คละ 3 ขวด	15	แพ้ค
55	ซีอิ้วดำ ฉลากส้ม 940 กรัม*3 ขวด	น้ำหนักสุทธิ 940 กรัม บรรจุแพ้คละ 3 ขวด	5	แพ้ค
56	ซีอิ้วแดง ขนาด 630 ซีซี.	น้ำหนักสุทธิ 630 ซีซี/ขวด	20	ขวด
57	ซีอิ้วสูตรลดโซเดียม 40% 200 มล.	ขนาดบรรจุ 200 มล./ขวด	5	ขวด
58	ดอกเก๊กฮวย 300 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละ 300 กรัม	20	ถุง
59	ดอกเกลือไม่เสริมไอโอดีน ชนิดละเอียด 500 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	5	ถุง
60	ดอกคำฝอยแห้ง 80 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 80 กรัม	20	ถุง
61	ดอกอัญชัญ 50 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 50 กรัม	30	ถุง
62	ตั้งเทียม ถู 200 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 200 กรัม	5	ถุง
63	เต้าเจี้ยวเม็ด 850 กรัม*3 ขวด	ขนาดไม่น้อยกว่า 805 กรัม/ขวด แพ้คละ 3 ขวด	10	แพ้ค
64	เต้าเจี้ยวสูตร1 ขวด 805 กรัม*3 ขวด	ขนาดไม่น้อยกว่า 805 กรัม/ขวด ขวดแก้ว แพ้ค 3 ขวด	20	แพ้ค

๐๐๐

วิจิตร

G

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
65	เต้าหู้ขาวแผ่น	ขนาด 3*3 นิ้ว หน้า 1 นิ้ว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก	250	ชิ้น
66	ถั่วเขียว ถูง 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	40	ถูง
67	ถั่วเขียวเลาะเปลือก 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	20	ถูง
68	ถั่วดำ 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	20	ถูง
69	ถั่วแดงหลวง 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	10	ถูง
70	ถั่วนางแดง 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	20	ถูง
71	ถั่วลันเตา 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	20	ถูง
72	ถั่วลันเตาคั่วบดหยาบ ถูงละ 150 กรัม	เป็นถั่วลันเตาคั่ว สด ใหม่ มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้นรา ร่วน บดหยาบ มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 150 กรัมต่อถูง	20	ถูง
73	นม UHT พาสเจอร์ไรซ์ กิ่งโกะ 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง รสไวรอมอลต์ รสช็อคโกแลต รสบราวซูก้า รสแบล็คเคอแรน	20	ลัง
74	นม UHT รสจืดไขมันต่ำ 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	20	ลัง
75	นมคั้นรูป UHT รสช็อคโกแลตมอลต์ 170 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 170 ม. x 48 กล่อง/ลัง	20	ลัง
76	นมถั่วเหลืองออร์แกนิก UHT 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ผลิตจากถั่วเหลืองออร์แกนิก 100% ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
77	นมสดUHT รสกาแฟ 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
78	นมสดUHT รสจืด 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
79	นมสดUHT รสช็อคโกแลต ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
80	นมสดUHT รสตรอร์วี เบอร์รี่ ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 225 มล. X 36 กล่อง / ลัง	30	ลัง
81	นมสดUHT รสหวาน ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	10	ลัง
82	น้ำกระเทียมดอง 950 มล.*6 ขวด	บรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 950 มล. แพ้คละ 6 ขวด	20	แพ้ค
83	น้ำก่วยเตี๋ยวสำเร็จรูป เข้มข้น น้ำใส 350 กรัม*6 ซอง	ขนาดบรรจุ 350 กรัม*6 ซอง/แพ้ค	100	แพ้ค
84	น้ำก่วยเตี๋ยวสำเร็จรูป เข้มข้น รสพะโล้ 350 กรัม	ขนาดบรรจุ 350 กรัม/ซอง	5	ซอง
85	น้ำจิ้มไก่ 11 กรัม*100 ซอง	ขนาดบรรจุ 11 กรัม*100 ซอง/แพ้ค	10	แพ้ค
86	น้ำจิ้มไก่ ขวด 370 กรัม	บรรจุในขวดแก้ว น้ำหนักสุทธิ 370 กรัม/ขวด	30	ขวด
87	น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว 350 กรัม	บรรจุในขวดแก้ว น้ำหนักสุทธิ 350 กรัม/ขวด	30	ขวด
88	น้ำจิ้มสุกี้ สูตรวางตั้ง 830 กรัม x 3 ขวด	ขนาดบรรจุ 830 กรัม/ขวด แพ้คละ 3 ขวด	10	แพ้ค
89	น้ำเชื่อมหญ้าหวาน 340 กรัม	น้ำหนักสุทธิ 340 กรัม/ขวด	20	ขวด
90	น้ำตาลกรวด 500 กรัม*3 ถุง	ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง แพ้คละ 3 ถุง	2	แพ้ค
91	น้ำตาลทรายขาว กระสอบ 1กก. X 25 ถุง/กระสอบ	น้ำตาลทรายขาว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ขนาดบรรจุถุงละ 1 กก.*25 ถุง/กระสอบ	25	กระสอบ

๐๐๐

วิภา

๐

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
92	น้ำตาลทรายสีธรรมชาติ กระสอบ 1กก. X 25 ถุง/ กระสอบ	น้ำตาลทรายสีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ขนาดบรรจุถุงละ 1 กก.*25 ถุง/กระสอบ	20	กระสอบ
93	น้ำตาลปีบ	บรรจุ 1 กก./ถุง ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหม็น หรือไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน	25	กก.
94	น้ำตาลมะพร้าว	บรรจุ 1 กก./ถุง ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหม็นหรือไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน	10	กก.
95	น้ำนมข้าวกล้องงอก 7 ชนิด ลัง 250 มล. X 36 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 250 มล.*36 กล่อง	35	ลัง
96	น้ำนมข้าวกล้องออร์แกนิก ลัง 250 มล. X 36 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 250 มล.*36 กล่อง	35	ลัง
97	น้ำนมข้าวกล้องงอกผสม งาดำ ลัง 250 มล. X 24 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 250 มล.*36 กล่อง	35	ลัง
98	น้ำนมข้าวยาคู ลัง 200 มล. X 24 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 200 ml.*24 กล่อง	30	ลัง
99	น้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ลัง 250 ml. x 36 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 250 มล.*36 กล่อง	35	ลัง
100	น้ำนมถั่วเหลือง UHT สูตร เจ ลัง 250 มล. X 36 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 250 มล.*36 กล่อง	35	ลัง
101	น้ำนมถั่วเหลือง ลัง 200 มล. X 48 กล่อง/ลัง สูตร ต้นตำรับ	ขนาดบรรจุ 200 มล.*48 กล่อง	35	ลัง
102	น้ำนมถั่วเหลืองผสมงาดำ ไวต้า+วิตามิน ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	35	ลัง

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
103	นํ้านมถั่วเหลืองผสมงาดำ 2 เท้า ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	35	ลัง
104	นํ้านมถั่วเหลืองผสมงาดำ 2 เท้า สูตรนํ้าตาลน้อยลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	35	ลัง
105	นํ้านมถั่วเหลืองผสมงมูก ข้าวญี่ปุ่น ลัง 180 มล. X 48 กล่อง สูตรนํ้าตาลน้อย	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	35	ลัง
106	นํ้านมถั่วเหลืองผสมงมูก ข้าวญี่ปุ่น ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	40	ลัง
107	นํ้านมถั่วเหลืองผสม นํ้านมข้าวโพด ลัง 180 มล. X 48 กล่อง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	40	ลัง
108	นํ้านมถั่วเหลืองผสม นํ้านมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	40	ลัง
109	นํ้าใบย่านาง ขวด 500 ml.	ปริมาตรสุทธิ 500 มิลลิลิตร	20	ขวด
110	นํ้าปลา แพ็ค 700 มล. X 3 ขวด/แพ็ค	ปริมาตรสุทธิ 700 มิลลิลิตร/ขวด*3 ขวด/แพ็ค ขวดเพ็ท	30	แพ็ค
111	นํ้าปลาพริก 7 กรัม*50 ซอง	ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม บรรจุถุงละ 50 ซอง	5	ถุง
112	นํ้าปลาสดโซเดียม 40% 200 มล.	ขนาดบรรจุ 500 มล./ขวด	5	ขวด
113	นํ้าผักผลไม้ 180 มล. X 6 กล่อง/แพ็ค	นํ้าผักผสมนํ้าผลไม้ขนาดบรรจุ 180 มล. 6 กล่อง/แพ็ค	250	แพ็ค



จันทนา



ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
114	น้ำพริกเผา ขนาด 900 กรัม	ขนาดบรรจุกระป๋อง 900 กรัม	20	กระป๋อง
115	น้ำมันขามเปียก ขนาดขวดละ 380 กรัม X 3 ขวด/แพ็ค	น้ำมันขามเปียก ขนาด ขวดละ 380 กรัม X 3 ขวด/แพ็ค	30	แพ็ค
116	น้ำมันงา 207 มล.	น้ำมันงา ขนาดบรรจุขวดละ 207 มล.	15	ขวด
117	น้ำมันถั่วเหลือง แกลลอน 5 ลิตร	ขนาดบรรจุ 5 ลิตร/แกลลอน	50	แกลลอน
118	น้ำมันปาล์ม แกลลอน 5 ลิตร	ขนาดบรรจุ 5 ลิตร/แกลลอน	60	แกลลอน
119	น้ำมันพริกเผา 720 ml. x 3 ขวด	น้ำมันพริกเผา 720 ml. x 3 ขวด	10	แพ็ค
120	น้ำส้มพริกดองดำ 7 มล. X 50 ซอง (ซองสี่เหลี่ยม)	พริกน้ำส้ม พริกดอง ปริมาณสุทธิไม่ต่ำกว่า 7 มิลลิลิตรต่อซอง บรรจุถุงละ 50 ซอง	10	ถุง
121	น้ำส้มสายชู แพ็ค 700 มล.x3 ขวด	ปริมาตร 700 มิลลิลิตร/ขวด*3 ขวด/แพ็ค	25	แพ็ค
122	น้ำตาลตัดครีม 220 ซีซี	ขนาดบรรจุ 220 ซีซี/ขวด	5	ขวด
123	น้ำหวาน ลัง 710 ซม. ³ /ขวด x 12ขวด	ขนาด 710 ซม. ³ /ขวด*12ขวด/ลัง สีแดงกลิ่นสละ สีเหลืองกลิ่นสับ ประรด สีเขียวกลิ่นแคนตาลูป สีใสกลิ่นมะลิ	20	ลัง
124	ปลาทูน่าแซนวิชในน้ำมันพีช1.8 กก./กระป๋อง	ขนาดบรรจุกระป๋องละ 1.8 กก.	20	กระป๋อง
125	ปักคี่ ถุงละ 250 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงละ 250 กรัม	5	ถุง
126	ปูนแดง	ปูนแดงที่ใช้สำหรับทำน้ำปูนใส	5	กก.
127	แป้งทอดกรอบ 80 กรัม* 12 ซอง	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุถุงละ 1000กรัม	20	แพ็ค
128	แป้งมันสำปะหลัง 450 กรัม	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงหรือมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถุงละ 450 กรัม	30	ถุง
129	โป๊ยกั๊ก 150 กรัม	น้ำหนักสุทธิ 150 กรัม/ถุง	3	ถุง
130	ผงปรุงรสรส รสไก่ 800 กรัม	น้ำหนักสุทธิ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม/ถุง	100	ถุง

๐๗

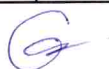
จันทนา

๑

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
131	ผงพะโล้ 60 กรัม	น้ำหนักสุทธิ ไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ซอง	15	ซอง
132	ผงมะนาว 400 กรัม	น้ำหนักสุทธิ ไม่ต่ำกว่า 400 กรัม/ซอง	30	ซอง
133	ผงลาบ 30 กรัม	น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 30 กรัม/ซอง	20	ซอง
134	ผงหมูแดง 100 กรัม	น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ซอง	20	ซอง
135	ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุง อาหารและเบเกอรี่ 140 มล.	บรรจุกล่องละไม่ต่ำกว่า 140 มล.	20	กล่อง
136	ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุง อาหารและเบเกอรี่ 405 กรัม	บรรจุกล่องละไม่ต่ำกว่า 405 มล.	40	กล่อง
137	พริกขี้หนูสวนปน ถูงละ 100 กรัม	ไม่มีเชื้อรา สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูงละ 100 กรัม	20	ถูง
138	พริกขี้หนูแห้ง	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ใหม่ สะอาด สีสวย ดอกสมบูรณ์	2	กก.
139	พริกจินดาแห้ง	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ใหม่ สะอาด สีสวย ดอกสมบูรณ์	2	กก.
140	พริกขี้ฟ้าแห้ง	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ใหม่ สะอาด สีสวย ดอกสมบูรณ์	2	กก.
141	พริกไทยขาวปนขวด 60 กรัมx3ขวด	สะอาด ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในขวดแก้ว น้ำหนักสุทธิ 60 กรัม/ขวด แพ็ค 3 ขวด	20	แพ็ค
142	พริกไทยเม็ดดำ ถูงละ 100 กรัม	เมล็ดแก่จัด ใหม่ แห้ง ไม่เป็นรา ไม่ขึ้น เมล็ดไม่ฝ่อ ขนาดเท่ากัน บรรจุถูงละ 100 กรัม	20	ถูง
143	พริกน้ำส้ม 8 มล. X 50 ซอง (ซองสีเขียว)	ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 8 มล. บรรจุถูงละ 50 ซอง	15	แพ็ค
144	พริกปน+น้ำตาลทราย x 50 ซอง	ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม บรรจุถูงละ 50 ซอง	20	ถูง
145	พุทราจีนแห้งแกะเม็ดออก 250 กรัม	ขนาดบรรจุถูงละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	20	ถูง
146	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	50	กก.
147	มะตูมแห้ง 300 กรัม	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	30	ถูง
148	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ ชนิดเต็มเม็ด 1000 กรัม	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	5	กก
149	เม็ดแมงลัก 100 กรัม	ขนาดบรรจุถูงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	10	ถูง



วิจิตร



ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
150	ลำไยอบแห้ง 1000 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	20	ถุง
151	ลิ้นจี่อบแห้ง 500 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	20	ถุง
152	ลูกเดือย 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	10	ถุง
153	วุ้นเส้นเกรด A ถุงละ 80 กรัม*10 ถุง	วุ้นเส้นเกรด A ถุงละ 80 กรัม*10 ถุง	20	แพ็ค
154	วุ้นเส้นสด ถุง 500 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	20	ถุง
155	ส้มแขก	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	20	กก.
156	สาकुใบเตย	บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	10	ถุง
157	สาหร่ายวากาเมะอบแห้ง ถุงละ 100 กรัม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุถุงละ 100 กรัม	10	ถุง
158	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กก.แผ่นขนาดไม่น้อยกว่า 4*6 ซม.	20	กก.
159	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย ขนาดบรรจุถุงละ 1 กก.	20	กก.
160	เส้นบะหมี่ไข่ 1000 กรัม	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ขนาดบรรจุถุงละ 1000 กรัม	30	ถุง
161	เส้นบะหมี่หยก 10 ก้อน	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ขนาดบรรจุถุงละ 10 ก้อน	10	ถุง
162	เส้นสปาเก็ตตี้ เบอร์ 1 500 กรัม	ขนาดบรรจุ 500 กรัม	20	ถุง
163	เส้นหมี่ขาวสด	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ขนาด บรรจุถุงละ 1 กก.	20	กก.
164	เส้นหมี่แห้ง 300 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละ 300 กรัม	80	ถุง
165	เส้นเหลือง	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย ขนาดบรรจุถุงละ 1 กก.	30	กก.
166	หมูหยอง ถุงละ 300 กรัม	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ขนาดบรรจุถุงละ 400 กรัม	50	ถุง
167	หอมเจียวถุงเล็ก แพ็ค 10 ถุง	บรรจุถุงละ 100 กรัม*10 ถุง/แพ็ค	5	แพ็ค
168	เห็ดหอมแห้งดอกเล็ก ถุงละ 500 กรัม	ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละ 500 กรัม	30	ถุง

๐๗

พักหน้า

G

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
169	อบเชย ถูงละ 200 กรัม	ไม้หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถูงละ 200 กรัม	5	ถูง
170	ฮ่วยซัว ถูงละ 500 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถูงละ 500 กรัม เกรดA	5	ถูง

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด คุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP,HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. ประเภทอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพสุกลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
5. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุกลักษณะทางอาหารเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
6. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

วิไลนา