

คุณลักษณะเฉพาะและเงื่อนไขต่างๆ

1. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

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

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่นๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

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

3. การส่งของ

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

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 1 ประเภทเนื้อหมู ส่วนประกอบของหมู และผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กากหมู	สด ใหม่ เนื้อสัมผัสกรอบฟู ไม่อมน้ำมัน มีสีเหลืองทองสวยงาม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีกลิ่นน้ำมันเก่าหรือกลิ่นอับ ไม่อบน้ำมัน รสชาติกลมกล่อมเข้าเนื้อ ไม่แข็งกระด้าง ไม่เหนียว เหนอะหนะ ขึ้นขนาดพอดี	10	กก.
2	ซี่โครงหมู (สด)	กระดูกซี่โครงหมู หั่นขึ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว ยาวไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ไม่ปนกระดูกสันหลัง	150	กก.
3	ซี่โครงหมู (หมูสดปลอดสาร)	กระดูกซี่โครงหมู ใหม่ สด สะอาด หั่นขึ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว ยาวไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ไม่ปนกระดูกสันหลัง	10	กก.
4	ตับหมู (สด)	ตับหมูมีลักษณะสด สะอาด มีสีแดงสด สีไม่คล้ำ ไม่มีผิวดำ ไม่มีส่วนขาวและส่วนที่ไม่ใช้ตัดมา	5	กก.
5	ลูกชิ้นหมูอย่างดี ปรุง 500 กรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	70	ถุง
6	หนังหมู	สด สะอาด สีสม่ำเสมอ หนังหมูสดสีขาวอมชมพูหรือสีเนื้ออ่อนๆ ไม่ซีดขาวจนเกินไป ไม่มีรอยจ้ำเลือด หรือจุดขาวซีด เขียว-ดำ ความยืดหยุ่นต้องดึงตัวกลับคืนสภาพเดิมได้อย่างรวดเร็ว ไม่ยุบตัวบวมเป็นรอย ผิวสัมผัสเรียบเนียน เติ่งตึง ไม่เหนียวหนืด ไม่เปื่อยยุ่ย และต้องไม่มีเมือกเหนียวๆ สีนํ้า กลิ่นผิดปกติ ต้องมีกลิ่นคาวหมูตามธรรมชาติแบบอ่อนๆ ไม่เหม็นเน่า ไม่เหม็นเปรี้ยว หรือมีกลิ่นสารเคมีอื่น ความหนาสม่ำเสมอ หนังหมูไม่หนาหรือบางเกินไป	10	กก.
7	หมูนุ่ม (แช่แข็ง)	หมูนุ่มแช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กก.	20	กก.
8	หมูบดเนื้อแดงล้วน (แช่แข็ง)	เป็นเนื้อหมูเนื้อแดงล้วน ใช้เนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่ หรือสันนอก บด 1 หรือ 2 ครั้ง	40	กก.

9	หมูปดเนื้อแดงล้วน (สด)	เป็นเนื้อหมูเนื้อแดงล้วน ใช้เนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่ หรือสันนอก บด 1 หรือ 2 ครั้ง	750	กก.
10	หมูปดปรุงรส (แช่แข็ง)	หมูปดปรุงรสแช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กก.	40	กก.
11	หมูสันนอกเนื้อแดงล้วน (สด)	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซีโครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอก ส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์	360	กก.
12	หมูสันนอกเนื้อแดงล้วน (หมูอนามัย)	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซีโครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอก ส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์	20	กก.
13	หมูสามชั้น (สด)	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซีโครง หนังสือขาวปราศจาก ขน เรียงกันเป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น	200	กก.
14	หมูสามชั้น (หมูสดปลอด สาร)	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซีโครง หนังสือขาวปราศจาก ขน เรียงกันเป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น	20	กก.

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

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

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 2 ประเภทเนื้อสัตว์ปีก ส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	ก้นไก่ผ่า	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	น่องติดสะโพกไก่แช่แข็ง 2 กก.	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ตกกระดูกสุกสีไม่คล้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	150	ถุง
7	น่องติดสะโพกไก่เนื้อล้วน 2 กิโลกรัม	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	150	ถุง
8	น่องติดสะโพกไก่อนามัย	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ตกกระดูกสุกสีไม่คล้ำ	10	กก.
9	น่องไก่แช่แข็ง 1 กก.	มีส่วนผสมของเนื้อไก่ไม่ต่ำกว่า 57% สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 52 ชิ้น/กก. น้ำหนักสุทธิ 1000 กรัม/ถุง	10	ถุง
10	เนื้อไก่บดแช่แข็ง 2 กก.	เนื้อไก่บด ไม่มีหนังปน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	250	ถุง
11	ปีกกลางไก่ 2 กก.	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	20	ถุง
12	ปีกกลางไก่อนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	10	กก.
13	ปีกบนไก่แช่แข็ง 2 กก.	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	30	ถุง
14	ปีกบนไก่อนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	10	กก.
15	อกไก่เนื้อล้วนลอกหนังแช่แข็ง 2 กิโลกรัม	เนื้อหน้าอกลอกหนังออก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง	180	ถุง

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีนํ้า ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ ปรากฏจากสารเคมี 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

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3 ประเภทสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กุ้งสด ขนาด 30 - 40 ตัว/กก.	กุ้งสด ตัวโต ตาใส หัวติดแน่นกับลำตัว เนื้อแน่น ขนาด 30-40 ตัว/กก.	240	กก.
2	เกี๊ยวปลา	ตัวสวย ไม่ละ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	100	ชิ้น
3	ไข่ปู	ไข่ปูส่วน สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่มีสิ่งจือปนอื่น	5	กก.
4	เต้าหู้ปลา ฤงละ 1,000 กรัม	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของ แป้งไม่เกิน 15% สด ใหม่ ขนาดบรรจุฤงละ 1,000 กรัม	30	กก.
5	เต้าหู้ปลาแผ่น ฤงละ 1,000 กรัม	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของ แป้งไม่เกิน 15% สด ใหม่ ขนาดบรรจุฤงละ 1,000 กรัม	5	กก.
6	ทอดมันกุ้ง (สด)	ทำจากเนื้อกุ้งสด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	10	กก.
7	ทอดมันปลาแซ่แข็ง ฤงละ 1,000 กรัม	ขนาดบรรจุฤงละ 1 กก. ชิ้นกลมแบน ขนาดไม่น้อยกว่า 52 ชิ้น/กก.	10	กก.
8	ทอดมันปลาซาก (สด)	ทำจากเนื้อปลาซาก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	10	กก.
9	เนื้อปลาซูด (ปลากทราย)	ทำจากเนื้อปลากทราย สด สะอาด สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อแน่น ไม่ละ ไม่มีก้างผสม	20	กก.
10	เนื้อปลาซูด (ปลาซาก)	ทำจากเนื้อปลาซาก สด สะอาด สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อแน่น ไม่ละ ไม่มีก้างผสม	5	กก.
11	เนื้อปลาซูด (ปลาอินทรีย์)	ทำจากเนื้อปลาอินทรีย์ สด สะอาด สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อแน่น ไม่ละ ไม่มีก้างผสม	20	กก.
12	เนื้อปู	เนื้อปูส่วนนอกกะ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ละ ไม่มีเปลือกผสม	5	กก.
13	เนื้อปูกระเชียงเล็ก	เนื้อปูส่วนกระเชียงเล็กกะ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ละ ไม่มีเปลือกผสม	5	กก.
14	ปลากระบอก ขนาดไม่ เกิน15 ตัว/กก.	ปลากระบอกสด ขอดเกล็ด ควักไส้ออก เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หน้างไม่ถลอก	150	กก.
15	ปลากะพงขาว ขนาด 4 กก./ตัว	สด สะอาด ขอดเกล็ด ควักไส้ออก เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หน้างไม่ถลอก แล่เนื้อออกทั้ง 2 ด้าน	600	กก.

16	ปลาทุเรชา ขนาด 3 - 5 ตัว/กก.	ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 3 - 5 ตัว/กก. ขูดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ ผิวนอก ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	40	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	200	กก.
19	ปลาจิตรลดา	ปลาจิตรลดา ขอดเกล็ด ควักไส้ หั่นชิ้นน้ำหนัก 80 - 100 กรัม/ชิ้น	50	กก.
20	ปลาซาบะแล้แซ่แข็ง	ปลาซาบะแล้เอาก้างออก บรรจุถุงละ 1 กก.	50	ถุง
21	ปลาตอร์ลีแล้ไม่ติดหนัง แซ่แข็ง	ปลาตอร์ลีเนื้อล้วนไม่ติดหนัง บรรจุถุงละ 1 กก.	5	ถุง
22	ปลาแดง ขนาด 6 - 8 ตัว/กก.	ตัวสด ผิวนอก ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 6 - 8 ตัว/กก. ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	150	กก.
23	ปลาแดดเดียว	ทำจากปลากระบอก หรือปลาทุแซก ปลาจวด ทำสดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก รสชาติไม่เค็มมาก	150	มัด
24	ปลาตาเดียว	ตัวสด ผิวนอก ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	50	กก.
25	ปลาทราย	ตัวสด ผิวนอก ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	50	กก.
26	ปลาหับทิมสด size A	ปลาหับทิม ขอดเกล็ด ควักไส้ หั่นชิ้นน้ำหนัก 80 - 100 กรัม/ชิ้น	600	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	ปลาทุสด ขนาด 8 - 10 ตัว/กก.	ปลาทุสด ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 8 - 10 ตัว/กก. ผิวนอก ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	450	กก.
30	ปลาหมึก	ตัวสวย ไม่เละ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	200	ชิ้น
31	ปลาสาก	ตัวสด ผิวนอก ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	100	กก.
32	ปลาสำลี ขนาด 5 - 7 ตัว/กก.	ปลาสำลีสด ขนาดที่มีน้ำหนักไม่เกิน 5 - 7 ตัว/กก. ผิวนอก ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก เนื้อแน่น	15	กก.

33	ปลาเส้นทอดแบบกลม แบบแท่งกลม	ปลาเส้นทอด แบบกลม เส้นยาว ไม่มีกลิ่นคาว สด สะอาด	25	ชิ้น
34	ปลาเส้นทอดแบบแท่ง แบน	ปลาเส้นทอด แบบแท่งแบน เส้นยาว ไม่มีกลิ่นคาว สด สะอาด	25	ชิ้น
35	ปลาหมึกกรอบ	ปลาหมึกกรอบ เนื้อแน่น ไม่นิ่ม ไม่เหี่ยว สีไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่น เหม็น	3	กก.
36	ปลาหมึกกล้วยสด ขนาด 10ตัว/กก.	ปลาหมึกกล้วยสด สีขาวใส สด สะอาด ไม่นิ่มและ ไม่มีกลิ่น เหม็น ขนาดไม่เกิน 10 ตัว/กก.	120	กก.
37	ปลาอินทรีสด	ผิวใส เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก	50	กก.
38	ปลาอีคุด	ตัวสด ขอดเกล็ด ควักไส้ออก เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ ถลอก หั่นชิ้นละ 80 - 100 กรัม	50	กก.
39	ปลาโออย่าง	อย่างสด เนื้อสุกพอดี ใหม่ สีสวย ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวไฟ เนื้อ แน่น เนื้อไม่นิ่มและและไม่แข็งกระด้างเกินไป	10	กก.
40	ลูกชิ้นปลาอย่างดี ฤๅละ 400 กรัม	ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 25 ลูก/ฤๅ ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้าง ปน ไม่ปนเป้ๅง เหนียว ไ้ส้สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เหมือก ขนาด บรรจุฤๅละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	50	ฤๅ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารประเภทปลาสด ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเหมือก ไม่แฉ่น้ำยาหรือเกลือ
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มี
รอยฉีกขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของ
ผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน
กับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน
6. เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good
Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตใน
กระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)

7. รายการพลาสติก เนื้อพลาสติกแน่น ไม่ละ กัดดูเนื้อพลาสติกต้องตั้งคืนกลับมาอย่างรวดเร็ว ตาพลาสติกกลมใส ไม่ขุ่น หรือหลุดออกจกนโป เหยือกพลาสติกมีสีแดงสด ไม่เขียวคล้ำ เกล็ดพลาสติกมันเป็นเงา เรียบและไม่หลุดออกจากตัว กลิ่นของพลาสติกมีกลิ่นควรรธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า บริเวณใต้ท้องพลาสติกไม่แตก

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 ไข่แดงกลมนูน ไข่ขาวเกาะตัวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่มีรอยบุบ ไม่แตก ไม่ร้าว แผงละ 30 ฟอง	600	แผง
2	ไข่เค็ม	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนูน แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	900	ฟอง
3	ไข่แดงเค็มถุง 10 ฟอง	ไข่แดง สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นคาว สีสด ไม่คล้ำ ไม่เค็ม บรรจุ ถุงละ 10 ฟอง	60	ถุง
4	ไข่นกกระทาต้มปอกเปลือก บรรจุถุงละ 50 ฟอง	ไข่นกกระทาต้มปอกเปลือก บรรจุถุงละ 50 ฟอง เป็น ของใหม่ สด สะอาด ไม่มีเศษเปลือกไข่ติดมา	25	ถุง
5	ไข่เป็ดสด	ไข่เป็ดใหม่ สด ภายใน ไข่แดงกลมนูน ไข่ขาวเกาะตัวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่มีรอยบุบ ไม่แตก ไม่ร้าว	400	ฟอง
6	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด) แพ็ค 10 หลอด	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด 10 หลอด/แพ็ค	60	แพ็ค

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

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

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 5 ประเภทผัก

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กระเจียบเขียว	สด สะอาด อวบ มีสภาพสมบูรณ์	5	กก.
2	กระชาย	สด สะอาด อวบ ไม่มีดิน มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เปียกน้ำ	5	กก.
3	กระเทียม (หัวใหญ่)	ลักษณะเป็นหัวใหญ่ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้น ไม่ฝ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำ มีเปลือกบาง	20	กก.
4	กล้วยดิบหั่นแล้ว	ทำจากกล้วยแก่จัด ปอกเปลือก หั่นชิ้น สด สะอาด สีขาวสวย ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	20	กก.
5	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	200	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	15	กก.
11	ข้าวโพดหวาน	ไม่ปอกเปลือก ผักใหญ่ 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	15	กก.
14	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	5	กก.

15	ชิงชอย	เป็นชิงอ่อนที่สุดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวชิง	20	กก.
16	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ไม่มีหนอน	100	กก.
17	คะน้า (ผักอินทรี) แพ็ค 300 กรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ปลุกแบบเกษตรอินทรีย์	10	แพ็ค
18	คื่นช่าย	คื่นช่ายมีความสดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีดิน ลำต้นไม่ซ้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	25	กก.
19	แครอทนอก	ขนาด 4 - 5 หัว/กก. เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว	250	กก.
20	ชะอม	ยอดอ่อน สด ไม่เหี่ยว ใบไม่ร่วง ไม่มีหนอน ไม่มีแมลง	50	มัด
21	ดอกกะหล่ำ	ดอกสีขาว สะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	75	กก.
22	ดอกกุยช่าย	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ สด ใหม่	5	กก.
23	ดอกขี้เหล็กต้ม	ทำจากดอกขี้เหล็กล้วน ไม่ปนใบขี้เหล็ก เด็ดก้านออก ต้มใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด	5	กก.
24	ดอกแค	ดอกตูมที่ยังไม่บาน ลักษณะดอกอวบ สด ไม่ซ้ำ	5	ถุง
25	ดอกหอม	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ สด ใหม่	70	กก.
26	ต้นหอม	ใบเขียวสด โคนต้นขาว หัวไมโต รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	50	กก.
27	ตะไคร้	ตะไคร้แก่ ที่สดและสะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นอวบ	60	กก.
28	แตงร้าน	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง แต่งตั้ง มีสีเขียว เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่	250	กก.
29	ถั่วแขก	อ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโค้งได้บ้าง เล็กน้อย ฝักไม่คด สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอทั้งตลอดฝัก ไม่เหลือง เมล็ดอ่อนและนุ่ม ฝักถั่วไม่พอง ฝักไม่หัก แต่ละฝักต้องมีความยาวระหว่าง 4 - 5 นิ้ว	5	กก.

30	ถั่วงอก	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีเขียว ส่วนหัว ถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตกเป็นใบซ้อน	90	กก.
31	ถั่วงอกหัวโต	ทำมาจากถั่วลิสงเพาะงอก สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำ ต้นอวบสีเขียว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่ แตกเป็นใบซ้อน	20	กก.
32	ถั่วฝักยาว	อ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะ ติดกันแน่น	90	กก.
33	ถั่วพู	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ ไม่มีรอยขีด อวบ ไม่มีหนอนเจาะ	5	กก.
34	ถั่วลันเตาหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ ไม่มีรอยขีด อวบ ไม่มีหนอนเจาะ	5	กก.
35	บร็อคโคลี่	ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอกยาวไม่เกิน 3 นิ้ว	80	กก.
36	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ทรง กลมยาว ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	200	กก.
37	ใบกะเพรา	ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ร่วง	40	มัด
38	ใบกุยช่าย	ก้านและใบสีเขียว สด ใบตรง ไม่หัก ไม่มีรอยขีด	5	กก.
39	ใบชะมวง	ใบสด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ขีด ไม่ร่วง	3	กก.
40	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ ใบไม่แก่	100	มัด
41	ใบแมงลัก	ก้านเขียว ใบสด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ขีด ไม่ร่วง	30	มัด
42	ใบย่านาง	ใบสด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ขีด ไม่ร่วง	10	มัด
43	ใบรา	ใบสด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ขีด ไม่ร่วง	25	มัด
44	ใบสาระแหน่	ใบสด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ขีด ไม่ร่วง	3	กก.
45	ใบโหระพา	ใบสด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ขีด ไม่ร่วง	90	มัด
46	ผักกวางตุ้ง	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบ ไม่ขีด	200	กก.
47	ผักกวางตุ้งไต้หวัน	สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ขีด ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหลือง	20	กก.

48	ผักกวางตุ้งอินทรีย์ แพ็ค 300 กรัม	สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหลือง บรรจุแพ็คเกจไม่น้อยกว่า 300 กรัม	10	แพ็ค
49	ผักกาดขาว	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบ ไม่ซ้ำ	200	กก.
50	ผักกาดขาวต้น	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบ ไม่ซ้ำ	100	กก.
51	ผักกาดขาวปลี โครงการ หลวง	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบ ไม่ซ้ำ	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 ราก สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	20	กก.
55	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	5	กก.
56	ผักตำลึง	ใบไม่แก่ ยอดอ่อน สด สะอาด ใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ ใบไม่ เน่า	50	กก.
57	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่ เหี่ยวหรือซ้ำ	150	กก.
58	ผักบุ้งจีนอินทรีย์แพ็ค300 กรัม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่ เหี่ยวหรือซ้ำ มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 300 กรัม/แพ็ค	20	แพ็ค
59	ผักบุ้งไทย	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน มีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือซ้ำ	20	กก.
60	ผักรวมแช่แข็ง	ประกอบด้วย ถั่วงอก เต้าหู้ทอด แครอท ขนาดบรรจุถุงละ 1000 กรัม	3	กก.
61	ผักสลัดกรีนโอ๊ค/เรด โอ๊ค/ผักสลัด	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบมีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ	3	กก.
62	ผักหวาน	ก้านและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ร่วง	70	กก.
63	ผักเหลียง	ก้านและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ร่วง	40	กก.
64	ผัดไฮโดรโปนิค	ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง ผักกาด ผักคะน้า เป็นผักที่ปลูกแบบไฮโดร โปนิค	5	กก.
65	เผือก	สด หัวโต ไม่มีแมง ไม่เป็นเส้น ล้างสะอาด ไม่มีดินปนเปื้อน หัวไม่โค้งงอ ไม่เป็นรา	30	กก.

66	พริกขี้หนูสวน	สด เม็ดเล็ก สีเขียวและสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	15	กก.
67	พริกจินดาสีแดง	สด เม็ดสีแดง ขั้วสีเขียวสด ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	20	กก.
68	พริกขี้ฟ้าเขียว	เม็ดใหญ่ ยาว ไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำเน่า ผิวเรียบ มัน	10	กก.
69	พริกขี้ฟ้าแดง	เม็ดใหญ่ ยาว สีแดง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็น หนอน เม็ดตรง ผิวเรียบตึงเป็นมัน	80	กก.
70	พริกไทยสด	ข้อสด เม็ดสมบูรณ์ สีเขียวสด เม็ดไม่หลุดจากข้อ ไม่ช้ำ ไม่ดำ	2	กก.
71	พริกหยวก	ขั้วสด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ดอกสีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า	7	กก.
72	พริกหวาน (เขียว แดง เหลือง)	ขั้วสด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ดอกสีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า	20	กก.
73	ฟักเขียวแก่	ฟักเขียวผลกลม ยาว ค่อนข้างตรง สม่ำเสมอกัน แก่ เนื้อแน่น กรอบ	250	กก.
74	ฟักเขียวอ่อน	ผลอ่อน สด ผิวเกลี้ยงเต่งตึง เนื้อแน่นกรอบ	15	กก.
75	ฟักทอง	สด เนื้อแน่น เนื้อหนา ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แก่จัด	100	กก.
76	มะเขือเทศราชินี	มีผิวสีแดง สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อ แน่น กรอบ	10	กก.
77	มะเขือเทศลูกท้อ	ขนาด 10 - 15 ลูก/กก. ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ	80	กก.
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 ไม่มีรอยช้ำ ลูก โต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	100	กก.
81	มะนาว	ขนาด 22 - 25 ลูก/กก. น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า	200	กก.
82	มะม่วงดิบ (เปรี้ยว)	ผลสมบูรณ์ แก่จัด รสเปรี้ยว ไม่ช้ำ สด ไม่เหี่ยว	30	กก.
83	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวออกขาว สด ตาห่าง ผลตรง ไม่เหลืองสุก	100	กก.

84	มะละกอดิบ	ผลสด ผิวสีเขียวสด ไม่เหี่ยว เนื้อแน่น	50	กก.
85	มะละกอหั่นชิ้นสำหรับ แกงส้ม	หั่นเป็นชิ้นสวยพอดี สด สะอาด สีสวย ทำจากมะละกอแก่ พอดี ไม่อ่อน	50	กก.
86	มะละกอหั่นชิ้นสำหรับผัด	หั่นเป็นเส้นยาวพอดี สด สะอาด สีสวย ทำจากมะละกอแก่ พอดี ไม่อ่อน	50	กก.
87	มะระขี้นก	สด ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ	10	กก.
88	มันเทศ	สด หัวโต ไม่มีแมง ไม่งอก ไม่เป็นเส้น ล้างสะอาด ไม่มีดิน ปนเปื้อน หัวไม่โค้งงอ ไม่เป็นรา	15	กก.
89	มันฝรั่ง	สด หัวโต ไม่มีแมง ไม่งอก ไม่เป็นเส้น ล้างสะอาด ไม่มีดิน ปนเปื้อน หัวไม่โค้งงอ ไม่เป็นรา	70	กก.
90	ยอดมะขามอ่อน	ยอดมะขามอ่อน สด ไม่มีใบแก่ปน	5	กก.
91	ยอดมะพร้าว	สด สะอาด สีขาว อ่อน	20	กก.
92	ลูกมุด	ลูกมุดอ่อน ผลโต สด ไม่ช้ำ เนื้อแน่น	10	กก.
93	สะตอ	ฝักตรง ผิวสวย ไม่มีหนอน สีเขียวสด เมล็ดแก่ไม่อ่อน	10	มัด
94	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคนต้นมี เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	5	กก.
95	หน่อไม้สด	หน่อไม้ไผ่ตง หน่ออ่อน เนื้อไม่เหนียว ไม่แข็ง ไม่เหี่ยว สด สะอาด	10	กก.
96	หน่อเหียง	สด ใหม่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า หน่อไม่ยาวเกินไป	5	กก.
97	หยวกกล้วยหั่นแล้ว	สด สะอาด ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	30	กก.
98	หอมแขก	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่งอก	50	กก.
99	หอมแดง (ไทย)	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่งอก	15	กก.
100	หอมใหญ่	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่งอก	150	กก.
101	หัวไชเท้า	หัวใหญ่ อวบ แต่งตั้ง สีขาว สะอาด อ่อน สด ไม่ฟ้าม ไม่มี เสี้ยน ไม่มีหนอน	150	กก.
102	เห็ดขาไก่(เห็ดโคนญี่ปุ่น)	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	40	กก.
103	เห็ดเข็มทอง	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	25	กก.
104	เห็ดนางฟ้าดำ	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	50	กก.
105	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ช้ำ ไม่อบน้ำ ไม่ มีกลิ่นเปรี้ยว	5	กก.

106	เห็ดหลินขาว แฝด 500 กรัม	ดอกสด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	20	แพ็ค
107	เห็ดหลินดำ แฝด 500 กรัม	ดอกสด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	100	แพ็ค
108	เห็ดหูหนู	สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก	50	กก.
109	ออดิบหันขึ้นแกงส้ม	สด ไม่เหี่ยว ปอกเอาผิวออก หั่นชิ้น สีส้มคล้ำ	10	กก.

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. ผักสด ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่มีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่นๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดต่างดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมารวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดมา
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
5. ผักปลอดสารพิษ หมายถึง ผักที่ได้จากการเพาะปลูกตามฟาร์มปกติ ไม่ใช่สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ยาฆ่าแมลง สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา หรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค แม้ว่าสารเหล่านั้นอาจช่วยกระตุ้นผลผลิตให้อุดมสมบูรณ์เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้นก็ตาม
6. ผักออร์แกนิก (Organic) หมายถึง ผักที่เพาะปลูกจนเจริญเติบโตภายในบริเวณที่ถูกจำกัดป้องกันไว้ โดยปราศจากการใช้สารสังเคราะห์จำพวกสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ยาฆ่าแมลง สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา หรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค รวมถึงไม่ใช้ยา ฮอร์โมนเร่งโต หรือปุ๋ยวิทยาศาสตร์เพื่อเร่งการเจริญเติบโตของพืชผล โดยเลือกใช้วิธีการตามธรรมชาติเพื่อดูแลพืชผักให้ออกดอกออกผลสมบูรณ์แทน เช่น การใช้ศัตรูตามธรรมชาติจำกัดศัตรูพืชชนิดนั้นก่อนจะเกิดความเสียหายแก่พืชผล ใช้ปุ๋ยหมักปุ๋ยคอกแทนปุ๋ยวิทยาศาสตร์ และพื้นที่ที่จะใช้ปลูกผักออร์แกนิกต้องเป็นดินที่ตรวจสอบแล้วว่าปราศจากเชื้อโรคสิ่งเจือปน ไม่มีการตัดแต่งพันธุกรรมหรือการฉายรังสี โดยกระบวนการผลิตทั้งหมดจะได้รับการดูแลควบคุมและคอยตรวจสอบระดับสารเคมีที่เจือปนในท้องแฉับอยู่เสมอ
7. ปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง ตามมาตรฐาน G A P , GMP , HACCP , มาตรฐาน Q , เกษตรอินทรีย์

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6 ผลไม้

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	กล้วยไข่	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มี เมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน	10	หวี
2	กล้วยน้ำว้า	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มี เมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด	10	หวี
3	กล้วยหอม	ผลใหญ่ ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุก งอม รสหวาน กลิ่นหอม	70	หวี
4	กีวีเขียว # 93 แพ็ค 6 ลูก	ผิวตึง สด ไม่มีรอยขีด ไม่เหี่ยว แพ็คละ 6 ลูก	10	แพ็ค
5	กีวีสีทอง # 44 แพ็ค 4 ลูก	ผิวตึง สด ไม่มีรอยขีด ไม่เหี่ยว แพ็คละ 4 ลูก	10	แพ็ค
6	แก้วมังกร	ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าลูกละ 300 กรัม เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ดำ ไม่เน่า สด เนื้อสีขาว รสหวาน	500	กก.
7	แคนตาลูปชั้นเลดี้	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ดำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม	100	กก.
8	แคนตาลูปฮันนี่เวลด์	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ดำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม	50	กก.
9	เงาะโรงเรียน	เปลือกบาง สด ใหม่ ไม่มีรอยขีด เปลือก 3 สี	30	กก.
10	ชมพูทับทิมจันทร์	ผิวเรียบตึง ไม่มีรอยขีด ไม่มีจุดเน่า สีสด เนื้อกรอบ รสหวาน สด ใหม่	100	กก.
11	แตงโมกินรี	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม รสหวาน กรอบ ชุ่มน้ำ สด ไม่เหี่ยว	500	กก.
12	แตงโมตอปปิโด	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม รสหวาน กรอบ ชุ่มน้ำ สด ไม่เหี่ยว	100	กก.
13	แตงโมทุ่งอ่าว	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม รสหวาน กรอบ ชุ่มน้ำ สด ไม่เหี่ยว	100	กก.
14	ฝรั่งกิมจู	แก่จัด ผิวตึง หวาน กรอบ ไม่มีรอยขีด ไม่เหี่ยว	150	กก.

15	มะม่วงเขียวเสวย	ขนาด 3 - 4 ผล/กก. แก่จัด ผิวตึง สด ใหม่ มีรสหวานอมเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน	30	กก.
16	มะม่วงสามรส/มะม่วงแก้วขมิ้น	ขนาด 3 - 4 ผล/กก. แก่จัด ผิวตึง สด ใหม่ มีรสหวานอมเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน	50	กก.
17	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้	ขนาด 3 - 4 ผล/กก. แก่จัด ผิวตึง สด ใหม่ มีรสหวานอมเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน	100	กก.
18	มะละกอฮอลแลนด์สุก	ผิวสีส้ม เรียบแก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ	100	กก.
19	มังคุด	สด ใหม่ ผลกลม เรียบ ไม่ซ้ำ ไม่มียาง	30	กก.
20	เมล่อน(เนื้อสีเขียว)	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม เนื้อสีเขียว	50	กก.
21	เมล่อน(เนื้อสีส้ม)	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กก. แก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม เนื้อสีส้ม	50	กก.
22	ลำไย	ข้าวสัด ใหม่ ไม่มีรอยขีด เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำ ไม่มีผลร่วง	100	กก.
23	ส้มจีน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟาม ไส้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน	50	กก.
24	ส้มโชกุน	ขนาด 8 - 10 ผล/กก. ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟาม ไส้กลางไม่เป็นน้ำ ไม่ซ้ำ รสหวาน	500	กก.
25	ส้มสายน้ำผึ้ง	ขนาด 8 - 10 ผล/กก. ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟาม ไส้กลางไม่เป็นน้ำ ไม่ซ้ำ รสหวาน	50	กก.
26	ส้มโอขาวน้ำผึ้ง	เปลือกบาง มีน้ำหนัก ผลสุกได้ที่ เนื้อในไม่เป็นเม็ดแข็ง	10	ผล
27	สับปะรด	สด ใหม่ ไม่มีรอยขีด	20	ลูก
28	สาหร่ายน้ำผึ้ง	ข้าวสัด ใหม่ ผิวเหลือง นวล ไม่มีรอยขีด เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ	30	กก.
29	องุ่นเขียวไทย	ข้าวสัด ใหม่ ลูกติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รสหวาน เนื้อแน่น	20	กก.
30	องุ่นแดง(นอก)	ข้าวสัด ใหม่ ลูกติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รสหวาน เนื้อแน่น	100	กก.
31	องุ่นแดงไร้เมล็ด(ไขปลา)	ข้าวสัด ใหม่ ลูกติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รสหวาน เนื้อแน่น	100	กก.

32	อโวคาโด	สด ใหม่ ไม่มีรอยชำ	10	กก.
33	แอปเปิ้ลแดง # 113 แพ็ค 10 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า หวาน กรอบ บรรจุแพ็คละ 10 ลูก	10	แพ็ค
34	แอปเปิ้ลพังก์เลดี้ # 120 แพ็ค 10 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า หวาน กรอบ บรรจุแพ็คละ 10 ลูก	10	แพ็ค
35	แอปเปิ้ลเอนวี # 120 แพ็ค 6 ลูก	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า หวาน กรอบ บรรจุแพ็คละ 6 ลูก	20	แพ็ค

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

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

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 7 ขนบ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ 12 เดือน	
			จำนวน	หน่วย
1	เกี้ยวกุ้ง ถู 480 กรัม (20 กรัม x 24 ชิ้น)	เกี้ยวกุ้ง ถู 480 กรัม (20 กรัม x 24 ชิ้น)	100	ถู
2	ขนมจีบ ถู 480 กรัม (16 กรัม x 30 ชิ้น)	ขนาดชิ้นละไม่น้อยกว่า 16 กรัม ขนาดบรรจุ 30ชิ้น/แพ็ค ขนมจีบปู ขนมจีบกุ้ง ขนมจีบหมู ขนมจีบกุ้งไข่เค็ม ขนมจีบหอยกั๊วหมู ขนมจีบหอยกั๊วหมูสับไข่เค็ม ขนมจีบหมูสับไข่เค็ม	200	ถู
3	ขนมไทยขึ้น	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุถ้วยหรือถาด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมวันกะทิ ขนมชั้น ขนมกล้วย วันกะทิ ขนมกวนหน้ามัน ตะโก้ ขนมโค ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ ฯ	1000	ขึ้น
4	ขนมเบเกอรี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุถุงหรือกล่อง	3250	ขึ้น
5	ขนมหวาน	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุถ้วยหรือถาด เช่น ข้าวเหนียวถั่วดำ สาคุน้ำกะทิ ขนมโคบัวลอย รวมมิตร ข้าวเหนียวเปียกน้ำกะทิ กล้วยบวชชี กล้วยไข่เชื่อม ฯ	1500	ถ้วย
6	เค้กหน้าต่างๆ	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน เช่น เค้กช็อคโกแลต เค้กฟอยทอง เค้กกาแฟ เค้กสตอเบอรี่ เค้กส้ม	2000	ขึ้น
7	เฉาก๊วยในน้ำเชื่อม 160 กรัม 10 ถู/แพ็ค	เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละ 160 กรัม 10 ถู/แพ็ค	10	แพ็ค
8	ชิฟฟอนเค้ก กล่อง 10 ขึ้น	ใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน กล่องละ 10 ขึ้น	30	กล่อง
9	ซาลาเปา ถู 592 กรัม (37 กรัม x 16 ชิ้น)	ไส้เผือกแปะก๊วย/ไส้หมูสับ/ไส้หมูแดง/ไส้ถั่วดำ(เจ)/ไส้ลาวาครีมไข่เค็ม ขนาดชิ้นละไม่น้อยกว่า 37 กรัม ขนาดบรรจุ 16ชิ้น/แพ็ค	150	ถู
10	ซาลาเปาไส้ถั่วดำ/ไส้ครีม ถู 740 กรัม (37 กรัม x 20 ชิ้น)	ขนาดลูกละ 37 กรัม บรรจุแพ็คละ 20 ชิ้น ไส้ถั่วดำ/ไส้ครีม	100	ถู
11	ตัวขนมทับทิม	เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด	10	กก.
12	ตัวขนมรวมมิตร	ใหม่ สด สะอาด รสชาติดี สีสวย เนื้อเหนียวนุ่ม	10	กก.

13	ตัวขนมลอดช่องสิงคโปร์	เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด	10	กก.
14	ตัวลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย ตัวเหนียว นุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาด บรรจุถุงละ 1 กก.	10	กก.
15	วุ้นลูกชุบ แพ็ค 9 ชิ้น/ กล่อง	ใหม่ สด สะอาด รสไม่หวานจัด กลิ่นหอม ใสถ้วย ขนาด 9 ชิ้นต่อ กล่อง	30	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 870 กรัม	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 870 กรัม น้ำหนักเนื้อ 380 กรัม/กระปุก	30	กระปุก
4	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย	30	กก.
5	กะทิธัญพืช 1,000 ml.	ผลิตจากน้ำมันรำข้าว เป็นครีมเทียมชนิดพรองไขมัน ขนาดบรรจุกล่องละ ไม่น้อยกว่า 1,000 ml.	5	กล่อง
6	กะทิสด	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำกะทิมีสีขาว	10	กก.
7	กะทิสด 100 % ขวด 1,000 มล.*12 ขวด	กะทิสด 100 % ขนาดบรรจุขวดละ ไม่น้อยกว่า 1,000 ml. บรรจุแพ็คเกจละ 12 ขวด	50	แพ็คเกจ
8	กะทิสด 100 % ขวด 250 มล. X 6 ขวด	กะทิสด 100 % ขนาดบรรจุขวดละ ไม่น้อยกว่า 250 ml. แพ็คเกจละ 6 ขวด	50	แพ็คเกจ
9	กะทิสด 100 % ขวด 500 มล. X 3 ขวด	กะทิสด 100 % ขนาดบรรจุกล่องละ ไม่น้อยกว่า 500 ml. แพ็คเกจละ 3 ขวด	50	แพ็คเกจ
10	กะปิหวาน	ไม่ผสมสี มีสีและกลิ่นธรรมชาติของกะปิ ไม่เก่าเก็บ	10	กก.
11	กะปิอย่างดี	ไม่ผสมสี มีสีและกลิ่นธรรมชาติของกะปิ ไม่เก่าเก็บ	70	กก.
12	กุ้งแห้งอย่างดีแบบจืด	กุ้งแห้งแบบจืด ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งเจือปน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง	5	กก.
13	กุ้งแช่แข็ง ขนาด 360 กรัมต่อถุง	สด ใหม่ สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 360 กรัม/ถุง	5	ถุง
14	เกร็ดขนมปัง 200 กรัม*3 ห่อ	ขนาดบรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 200 กรัม แพ็คเกจละ 3 ถุง	20	แพ็คเกจ
15	เกลือป่น ถุง 1 กก.	ป่นละเอียด ขาว สะอาด ไม่ขึ้น แห้ง ร่วน ไม่จับตัวเป็นก้อน	70	ถุง

16	เกลือสินเธาว์ แบบผง กระปุก 350 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 350 กรัม/กระปุก เป็นเกลือธรรมชาติ ไม่ขัดสี มีแร่ธาตุตามธรรมชาติ เกลือสำหรับผู้ที่ต้องจำกัดไอโอดีน สูตรเค็มน้อย แบบผง	5	กระปุก
17	เกลือหิมาลัย ไม่เสริม ไอโอดีน ชนิดละเอียด220 กรัม	ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 220 กรัม	5	ถุง
18	แก๋กี้ ถุง 300 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 300 กรัม	5	ถุง
19	ไก่หยอง ถุง 400 กรัม	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	40	ถุง
20	ข้าวคั่ว 10 ซอง/แพ็ค	ข้าวคั่ว ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุ แพ็คละ 10 ซอง	10	แพ็ค
21	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 100% 1 กก.	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 100% 1 กก.	5	กก.
22	ข้าวหอมมะลิ ข้าวกลางปี กระสอบ 40 กก.	เป็นข้าวขาวหอมมะลิ 100 % ข้าวใหม่หรือข้าวกลางปี เต็มเมล็ด เมล็ดเรียวยาว ไม่หัก ไม่มีตัวมอด หนอนหรือแมลง ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 40 กก./กระสอบ	60	กระสอบ
23	ข้าวหอมมะลิ ข้าวใหม่ กระสอบ 48 กก.	เป็นข้าวมะลิท่อนข้าวใหม่ ไม่มีตัวมอด หนอนหรือแมลง ไม่ เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 48 กก./กระสอบ	30	กระสอบ
24	ข้าวเหนียว ถุงละ 1 กก.	เป็นข้าวเหนียวเขี้ยวงูหรือข้าวเหนียวขาว ข้าวใหม่ เต็มเมล็ด เมล็ด เรียวยาว ไม่หัก ไม่มีตัวมอด หนอนหรือแมลง ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่า เก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กก.	5	กก.
25	ชิงผง สูตรต้นตำรับ 7 กรัม x 50 ซอง x 1 ถุง	เครื่องดื่มชิงผงสำเร็จรูป สูตรต้นตำรับ บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม x 50 ซอง x 1 ถุง	50	ถุง
26	ชิงผง 100% 7 กรัม x 50 ซอง x 1 ถุง	เครื่องดื่มชิงผง 100% บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม x 50 ซอง x 1 ถุง	20	ถุง
27	เครื่องแกงกะทิ	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	30	กก.
28	เครื่องแกงเขียวหวาน	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
29	เครื่องแกงแดง	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
30	เครื่องแกงผัดเผ็ด	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	30	กก.
31	เครื่องแกงพริก	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	20	กก.

32	เครื่องแกงพะแนง	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
33	เครื่องแกงมัสมั่น	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	5	กก.
34	เครื่องแกงส้ม	สด ใหม่ สะอาด บดละเอียด	40	กก.
35	เครื่องต้มมอลต์รส ช็อกโกแลต 3 in 1 (18กรัม*24ซอง)/แพ็ค	ขนาดบรรจุ 18 กรัม x 24 ซอง / แพ็ค	30	แพ็ค
36	เครื่องต้มมอลต์รส ช็อกโกแลตUHT 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	20	ลัง
37	เง็กเด็ก ถู 250 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 250 กรัม	5	ถุง
38	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
39	ซอสผัด 200 กรัม สูตรไม่มี ไอโอดีน	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 ml./ขวด สูตรไม่มีไอโอดีน	10	ขวด
40	ซอสเทรียกิ 200 กรัม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 ml./ขวด	20	ขวด
41	ซอสปรุงรสฝาเขียว แพ็ค 500 มล. X 6 ขวด/แพ็ค	ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า 500 มิลลิลิตร/ขวด บรรจุแพ็คละ 6 ขวด	15	แพ็ค
42	ซอสปรุงรสสูตรลดโซเดียม 40% 200 มล.	ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 200 มล./ขวด	5	ขวด
43	ซอสพริกไทยดำ น้ำหนัก สุทธิ 330 กรัม/ขวด	ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า 330 กรัม/ขวด	30	ขวด
44	ซอสพริกศรีราชา 9 กรัม x 100 ซอง	ขนาดบรรจุซองละ ไม่ต่ำกว่า 9 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	5	ถุง
45	ซอสพริกศรีราชา ขวด 570 กรัม*3 ขวด	ปริมาตรสุทธิ 570 กรัม/ขวดแพ็คละ 3 ขวด ขวดแก้ว	5	แพ็ค
46	ซอสมะเขือเทศ 10 กรัม x 100 ซอง	ขนาดบรรจุซองละ ไม่ต่ำกว่า 10 กรัม บรรจุแพ็คละ 100 ซอง	5	แพ็ค

47	ซอสมะเขือเทศ ขวด 600 กรัม*2 ขวด	ปริมาณสุทธิไม่น้อยกว่า 600 กรัม ขวดแก้ว ผลิตจากมะเขือเทศแท้ ไม่ผสมแป้ง บรรจุแพ็คละ 2 ขวด	10	แพ็ค
48	ซอสหมักหมูนุ่ม สูตร 1 ตันตำรับ 800 กรัม	ปริมาณสุทธิไม่น้อยกว่า 800 กรัม/ขวด	5	ขวด
49	ซอสหอยนางรม ขวด 740 กรัม	ปริมาณสุทธิไม่น้อยกว่า 740 กรัม/ขวด	25	ขวด
50	ซอสหอยนางรม แกลลอน 2.5 ลิตร	ปริมาณสุทธิไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร/แกลลอน	25	แกลลอน
51	ซอสหอยนางรม แกลลอน 5,000 กรัม	ปริมาณสุทธิไม่น้อยกว่า 5,000 กรัม/แกลลอน	25	แกลลอน
52	ซอสหอยนางรม สูตรลด โซเดียม 60% 500 มล.	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 มล./ขวด	5	ขวด
53	ซีอิ๊วขาวสูตร1 ขวด 700 ซีซี*3 ขวด	ปริมาณสุทธิไม่น้อยกว่า 700 ซีซี/ขวด ขวดแก้ว แพ็คละ 3 ขวด	10	แพ็ค
54	ซีอิ๊วขาวเห็ดหอม ขวด 700 ซีซี*3 ขวด	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 700 ซีซี/ขวด ขวดแก้ว แพ็คละ 3 ขวด	15	แพ็ค
55	ซีอิ๊วแดง ขนาด 630 ซีซี.	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 630 ซีซี/ขวด	20	ขวด
56	ซีอิ๊วสูตรลดโซเดียม 40% 200 มล.	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มล./ขวด	5	ขวด
57	ซีอิ๊วหวาน ขนาด 700 ซีซี	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 970 กรัม/ขวด ขวดแก้ว แพ็คละ 3 ขวด	5	แพ็ค
58	ดอกเก๊กฮวย 300 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 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	20	ถุง

62	ตั้งเทียม ถู 200 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถูละไม่น้อยกว่า 200 กรัม	5	ถู
63	เต้าเจี้ยวเม็ด 850 กรัม*3 ขวด	ขนาดไม่น้อยกว่า 805 กรัม/ขวด แพ็คละ 3 ขวด	5	แพ็ค
64	เต้าเจี้ยวสูตร1 ขวด 805 กรัม*3 ขวด	ขนาดไม่น้อยกว่า 805 กรัม/ขวด ขวดแก้ว แพ็ค 3 ขวด	5	แพ็ค
65	เต้าหู้ขาวแผ่น	ขนาดไม่น้อยกว่า 3*3 นิ้ว หนาไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก	200	ชิ้น
66	ถั่วเขียว ถู 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	20	ถู
67	ถั่วลันเตา 500 กรัม	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	5	ถู
68	ถั่วลันเตาคั่วบดหยาบ ถูละ 150 กรัม	เป็นถั่วลันเตาคั่ว สด ใหม่ มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้นแห้ง ร่วน บดหยาบ มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 150 กรัมต่อถู	20	ถู
69	นม UHT รสจืดไขมันต่ำ ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	20	ลัง
70	นมคีนรูป UHT รส ช็อกโกแลตมอลต์ 170 มล.X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 170 ม. x 48 กล่อง/ลัง	20	ลัง
71	นมสดUHT รสกาแฟ ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	20	ลัง
72	นมสดUHT รสจืด ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
73	นมสดUHT รสช็อคโกแลต ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	20	ลัง
74	นมสดUHT รสสตอว์ เบอร์รี่ ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุ 225 มล. X 36 กล่อง / ลัง	20	ลัง

75	นมสดUHT รสหวาน ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	20	ลัง
76	น้ำกระเทียมดอง 950 มล.*6 ขวด	บรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 950 มล. แพ็คละ 6 ขวด	10	แพ็ค
77	น้ำกวยเตี่ยวสำเร็จรูป เข้มข้น น้ำใส 350 กรัม*6 ซอง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350 กรัม*6 ซอง/แพ็ค	100	แพ็ค
78	น้ำจิ้มไก่ 11 กรัม*100 ซอง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม*100 ซอง/แพ็ค	5	แพ็ค
79	น้ำจิ้มไก่ ขวด 370 กรัม	บรรจุในขวดแก้ว น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 370 กรัม/ขวด	70	ขวด
80	น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว 350 กรัม	บรรจุในขวดแก้ว น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 350 กรัม/ขวด	5	ขวด
81	น้ำจิ้มสุกี้ สูตรวางตั้ง 830 กรัม x 3 ขวด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 830 กรัม/ขวด แพ็คละ 3 ขวด	5	แพ็ค
82	น้ำเชื่อมหญ้าหวาน 340 กรัม	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 340 กรัม/ขวด	5	ขวด
83	น้ำตาลทรายขาว กระสอบ 1กก. X 25 ถุง/กระสอบ	น้ำตาลทรายขาว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กก.*25 ถุง/กระสอบ	25	กระสอบ
84	น้ำตาลทรายสีธรรมชาติ กระสอบ 1กก. X 25 ถุง/ กระสอบ	น้ำตาลทรายสีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ขนาดบรรจุถุงละไม่ น้อยกว่า 1 กก.*25 ถุง/กระสอบ	20	กระสอบ
85	น้ำตาลปีบ	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหลวหรือไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน	30	กก.
86	น้ำตาลมะพร้าว	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหลวหรือไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน	10	กก.
87	น้ำนมถั่วเหลือง UHT สูตร เจ ลัง 250 มล. X 36 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 มล.*36 กล่อง	30	ลัง

88	นํ้านมถั่วเหลือง ลัง 200 มล. X 48 กล่อง/ลัง สูตรต้นตำรับ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มล.*48 กล่อง	30	ลัง
89	นํ้านมถั่วเหลืองผสมงาดำ 2 เท่า ลัง180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
90	นํ้านมถั่วเหลืองผสมงาขาว 2 เท่า ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
91	นํ้านมถั่วเหลืองผสม นํ้านมข้าวโพด ลัง 180 มล.x 48 กล่อง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
92	นํ้านมถั่วเหลืองผสม นํ้านมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ลัง 180 มล. X 48 กล่อง/ลัง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. X 48 กล่อง / ลัง	30	ลัง
93	นํ้าใบย่านาง ขวด 500 ml.	ปริมาตรสุทธิ 500 มิลลิลิตร	20	ขวด
94	นํ้าปลา แพ็ค 700 มล. X 3 ขวด/แพ็ค	ปริมาตรสุทธิ 700 มิลลิลิตร/ขวด*3 ขวด/แพ็ค ขวดเพ็ท	40	แพ็ค
95	นํ้าปลาพริก 7 กรัม*50 ซอง	ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม บรรจุซองละ 50 ซอง	5	ถุง
96	นํ้าปลาลดโซเดียม 40% 200 มล.	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 มล./ขวด	5	ขวด
97	นํ้าผักผลไม้ 180 มล. X 6 กล่อง/แพ็ค	นํ้าผักผสมนํ้าผลไม้ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล. 6 กล่อง/แพ็ค	400	แพ็ค
98	นํ้าพริกเผา ขนาด 900 กรัม	ขนาดบรรจุกระป๋องไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	20	กระป๋อง
99	นํ้ามะขามเปียก ขนาด ขวดละ 380 กรัม X 3 ขวด/แพ็ค	นํ้ามะขามเปียก ขนาด ขวดละไม่น้อยกว่า 380 กรัม X 3 ขวด/แพ็ค	30	แพ็ค

100	น้ำมันงา 207 มล.	น้ำมันงา ขนาดบรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 207 มล.	5	ขวด
101	น้ำมันถั่วเหลือง แกลลอน 5 ลิตร	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร/แกลลอน	60	แกลลอน
102	น้ำมันปาล์ม แกลลอน 5 ลิตร	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร/แกลลอน	100	แกลลอน
103	น้ำมันพริกเผา 720 ml. x 3 ขวด	น้ำมันพริกเผาขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 720 ml. x 3 ขวด	5	แพ็ค
104	น้ำส้มพริกดองดำ 7 มล. X 50 ซอง (ซองสี่สั้ม)	พริกน้ำส้ม พริกดอง ปริมาณสุทธิไม่ต่ำกว่า 7 มิลลิลิตรต่อซอง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 50 ซอง	5	ถุง
105	น้ำส้มสายชู แพ็ค 700 มล.x3 ขวด	ปริมาตรไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด*3 ขวด/แพ็ค	10	แพ็ค
106	น้ำสลัดครีม 220 ซีซี	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 220 ซีซี/ขวด	5	ขวด
107	น้ำหวาน ล้าง 710 ซม. ³ / ขวด x 12ขวด	ขนาดไม่น้อยกว่า 710 ซม. ³ /ขวด*12ขวด/ล้าง สีแดงกลิ่นสละ สี เหลืองกลิ่นสับประรด สีเขียวกลิ่นแคนตาลูป สีใสกลิ่นมะลิ	20	ล้าง
108	ปลาทูน่า 165 กรัมx 4 กระป๋อง	ปลาทูน่าแซนวิชหรือทูน่าสแต็ก ในน้ำมันพืช น้ำเกลือหรือน้ำแร่ ขนาด 165 กรัม x 4 กระป๋อง	20	แพ็ค
109	ป๊อคกี้ ถุงละ 250 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 250 กรัม	5	ถุง
110	ปูนแดง	ปูนแดงที่ใช้สำหรับทำน้ำปูนใส	5	กก.
111	แป้งทอดกรอบ 80 กรัม* 12 ซอง	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุถุงละไม่ น้อยกว่า 1000กรัม	20	แพ็ค
112	แป้งมันสำปะหลัง 450 กรัม	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงหรือมอด สะอาด ปราศจากสิ่ง ปลอมปน ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 450 กรัม	15	ถุง
113	โป๊ยกั๊ก 150 กรัม	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 150 กรัม/ถุง	3	ถุง
114	ผงปรุงรสรส รสไก่ 800 กรัม	น้ำหนักสุทธิ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม/ถุง	100	ถุง
115	ผงพะโล้ 60 กรัม	น้ำหนักสุทธิ ไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ซอง	10	ซอง
116	ผงมะนาว 400 กรัม	น้ำหนักสุทธิ ไม่ต่ำกว่า 400 กรัม/ซอง	10	ซอง
117	ผงลาบ 30 กรัม	น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 30 กรัม/ซอง	10	ซอง
118	ผงหมูแดง 100 กรัม	น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ซอง	10	ซอง

119	ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุงอาหารและเบเกอรี่ 140 มล.	บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 140 มล.	5	กระป๋อง
120	ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุงอาหารและเบเกอรี่ 405 กรัม	บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 405 มล.	5	กระป๋อง
121	พริกขี้หนูสวนปน ถูกละ 100 กรัม	ไม่มีเชื้อรา สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน ขนาดบรรจุถูกละไม่น้อยกว่า 100 กรัม	20	ถุง
122	พริกขี้หนูแห้ง	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ใหม่ สะอาด สีสวย ดอกสมบูรณ์	2	กก.
123	พริกจินดาแห้ง	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ใหม่ สะอาด สีสวย ดอกสมบูรณ์	2	กก.
124	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ใหม่ สะอาด สีสวย ดอกสมบูรณ์	2	กก.
125	พริกไทยขาวป่นขวด 60 กรัมx3ขวด	สะอาด ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในขวดแก้ว น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ขวด แพ็ค 3 ขวด	10	แพ็ค
126	พริกไทยเม็ดดำ ถูกละ 100 กรัม	เมล็ดแก่จัด ใหม่ แห้ง ไม่เป็นรา ไม่ขึ้น เมล็ดไม่ฝ่อ ขนาดเท่ากัน บรรจุถูกละไม่น้อยกว่า 100 กรัม	10	ถุง
127	พริกน้ำส้ม 8 มล. X 50 ซอง (ซองสี่เหลี่ยม)	ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 8 มล. บรรจุถูกละ 50 ซอง	5	แพ็ค
128	พริกป่น+น้ำตาลทราย x 50 ซอง	ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 7 กรัม บรรจุถูกละ 50 ซอง	5	ถุง
129	พุทราจีนแห้งแกะเม็ดออก 250 กรัม	ขนาดบรรจุถูกละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	10	ถุง
130	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	50	กก.
131	มะตูมแห้ง 300 กรัม	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	20	ถุง
132	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ ชนิดเต็มเม็ด 1000 กรัม	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	5	กก.
133	ลำไยอบแห้ง 1000 กรัม	ขนาดบรรจุถูกละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	10	ถุง
134	ลิ้นจี่อบแห้ง 500 กรัม	ขนาดบรรจุถูกละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	10	ถุง
135	วุ้นเส้นเกรด A ถูกละ 80 กรัม*10 ถุง	วุ้นเส้นเกรด A ถูกละไม่ต่ำกว่า 80 กรัม*10 ถุง	20	แพ็ค
136	ส้มแขก	ใหม่ ไม่มีเปลือกปน ไม่มีตัวมอด สะอาด	15	กก.

137	สำหรับยวากาเมะอบแห้ง ถุละ 100 กรัม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุถุละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	5	ถุ
138	เส้นกวยจั๊ว	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 1 กก.แผ่นขนาดไม่น้อยกว่า 4*6 ซม.	10	กก.
139	เส้นบะหมี่ไข่ 1000 กรัม	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 1000 กรัม	10	ถุ
140	เส้นสปาเก็ตตี้ เบอร์ 1 500 กรัม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม	10	ถุ
141	เส้นหมี่ขาวสด	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ขนาด บรรจุถุละไม่น้อยกว่า 1 กก.	10	กก.
142	เส้นหมี่แห้ง 300 กรัม	ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 300 กรัม	30	ถุ
143	เส้นเหลือง	สด สะอาด ใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 1 กก.	10	กก.
144	หมูหยอง ถุละ 300 กรัม	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	40	ถุ
145	เบกกิ้งโซดา ถุละ 1 กิโลกรัม	บรรจุถุละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	15	ถุ
146	หอมเจียวถุเล็ก แพ็ค 10 ถุ	บรรจุถุละไม่น้อยกว่า 100 กรัม*10 ถุ/แพ็ค	5	แพ็ค
147	เห็ดหูหนูขาวแห้ง ถุละ 300 กรัม	ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 300 กรัม	5	ถุ
148	เห็ดหอมแห้งดอกเล็ก ถุ ละ 500 กรัม	ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	20	ถุ
149	อบเชย ถุละ 200 กรัม	ไม้หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุละไม่น้อย กว่า 200 กรัม	5	ถุ
150	ฮ่วยซัว ถุละ 500 กรัม	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ขนาดบรรจุถุละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เกรด A	5	ถุ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่ง
แปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีก
ขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้

3. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP,HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. ประเภทอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพสุกลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
5. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุกลักษณะทางอาหารเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
6. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา