

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายการจัดซื้ออาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน 12 หมวด

1. หมวดที่ 1	อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)	จำนวน 11 รายการ	เป็นเงิน	บาท
2. หมวดที่ 2	อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู)	จำนวน 13 รายการ	เป็นเงิน	บาท
3. หมวดที่ 3	อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ	จำนวน 19 รายการ	เป็นเงิน	บาท
4. หมวดที่ 4	อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป	จำนวน 28 รายการ	เป็นเงิน	บาท
5. หมวดที่ 5	อาหารหมวดไข่	จำนวน 6 รายการ	เป็นเงิน	บาท
6. หมวดที่ 6	อาหารหมวดผักสด	จำนวน 93 รายการ	เป็นเงิน	บาท
7. หมวดที่ 7	อาหารหมวดผลไม้	จำนวน 24 รายการ	เป็นเงิน	บาท
8. หมวดที่ 8	อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน 93 รายการ	เป็นเงิน	บาท
9. หมวดที่ 9	อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แขนงอื่น	จำนวน 15 รายการ	เป็นเงิน	บาท
10. หมวดที่ 10	อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส	จำนวน 60 รายการ	เป็นเงิน	บาท
11. หมวดที่ 11	อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด	จำนวน 35 รายการ	เป็นเงิน	บาท
12. หมวดที่ 12	อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน	จำนวน 32 รายการ	เป็นเงิน	บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น				บาท

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะซื้ออาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน.....12.....หมวด

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 1

หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 11 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ซีโครงไก่	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม/โครง บรรจุถุง มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อย กว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง คุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และ มาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุ ภัณฑ์	3,500	กก.		
2	กิ้นไก่	สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น ขนาด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุง มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	30	กก.		
3	ตับไก่	สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น บรรจุ ถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุง มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	60	กก.		
4	ตีนไก่	ทำสำเร็จ สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุง สนิท	60	กก.		
5	อกไก่เนื้อล้วน	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตรา สัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	1,900	กก.		
6	อกไก่เนื้อล้วนหัน	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตรา สัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	6,800	กก.		

7	เส้นในไก่บด	สีอมชมพู ไม่มีเอ็นติด บดหยาบหรือบดละเอียด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตรา สัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	1,800	กก.		
8	สะโพกไก่	สะโพกไก่ติดกระดูก ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตรา สัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300	กก.		
9	น่องไก่	น่องไก่ ขนาดที่มีน้ำหนัก 6-10 น่อง/กิโลกรัม ข้อสั้น กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการ รับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่ บรรจุภัณฑ์	60	กก.		
10	โคนปีกไก่	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแฉ หนังไม่ลอก จำนวน 18-20 ชิ้น/กิโลกรัม บรรจุ ถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ การรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตรา สัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	500	กก.		
11	เลือดไก่	ผลิตจากเลือดไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อน สมบูรณ์ บรรจุใส่ถุงใสสะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ก้อน	200	ก้อน		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 2

หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 13 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ซี่โครงหมูอ่อนสับ	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 2.5-3 ซม. ยาวไม่น้อยกว่า 3-4 ซม. ไม่ปนกระดูกสันหลัง บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	967	กก.		
2	ตับหมูหั่น	ตับหมูที่มีลักษณะสด สะอาด มีสีแดง ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขี้และส่วนที่ไม่ใช้ติดมา บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	225	กก.		
3	ลิ้นหมูสด	ไม่มีหลอดเลือด สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นเมือก สีเป็นไปตามธรรมชาติ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 400-500 กรัมต่อชิ้น บรรจุในถุงมาตรฐานซีลปากถุงสนิท	10	กก.		
4	เลือดหมูหลอด	ผลิตจากเลือดหมูสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุหลอดละไม่น้อยกว่า 210 กรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	270	หลอด		
5	ไส้หมูอ่อน (ไส้หวาน)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก สีเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุในถุงมาตรฐาน ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	40	กก.		
6	หนังหมูพอง	ใหม่ สะอาด ขาวใสพองสม่ำเสมอ ไม่มีขนติด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ขนาดไม่เล็กกว่า 10 ซม. ซึ่งไม่รวมน้ำ บรรจุในภาชนะบรรจุที่ได้มาตรฐาน	60	กก.		

7	หมูแดง	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานซิลปากถุงสนิท ระบุวันที่ผลิต และวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50	กก.		
8	เนื้อหมูหันปรุงรส	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครง ไม่มีไขมัน ผังผัด กระดูกสันหลัง และซี่โครงติดมาด้วย หมักสำเร็จ บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	1,800	กก.		
9	เนื้อหมูสันนอกบด	(มันน้อย เกรด A) บรรจุในถุงมาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	3,200	กก.		
10	เนื้อหมูบดหมักสำเร็จ	(มันน้อย เกรด A) หมักสำเร็จ บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	1,200	กก.		
11	เนื้อหมูสันนอก	ไม่มีไขมัน, ผังผัด, กระดูกสันหลัง และซี่โครงติดมาด้วย บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	2,800	กก.		
12	เนื้อหมูสันนอกหัน	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครง ไม่มีไขมัน ผังผัด กระดูกสันหลัง และซี่โครงติดมาด้วย บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	1,900	กก.		

13	เนื้อหมูสามชั้น	หมูสามชั้นแต่ง ไขมันน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีขนติด บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	190	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3

หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 19 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ปลาชุกเบญจพรรณ	สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มี ก้างปลาและหัวปลา สภาพดี บรรจุในถุง มาตรฐานพร้อม ซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่ น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน รับรอง อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	350	กก.		
2	ปลาตุ๋น	สด ใหม่ สะอาด หั่นชิ้นเสมอ ไม่รวมหัวหาง มี เส้นผ่าศูนย์กลางต่อชิ้นไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว บรรจุ ในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท	560	กก.		
3	เนื้อปลาหับทิม	สด ใหม่ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ บรรจุในถุงมาตรฐาน	600	กก.		
4	ปลาทุ้งที่ไม่มีก้าง	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุในถุง มาตรฐาน	30	กก.		
5	ปลาทุ้งเฉพาะเนื้อ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ไม่มี ก้างปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	43	กก.		
6	ปลาทุ้ง	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่เหม็น ขนาดบรรจุแข่งละ 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 64 กรัม/ตัว	500	แข่ง		
7	ปลาทุสด	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ท้องไม่แตกสภาพดี ควักไส้และเหงือกออกแล้ว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 9-10 ตัวต่อกิโลกรัม บรรจุในถุงมาตรฐาน	180	กก.		
8	ปลานิลแดดเดียว	ตัวใส สะอาด แดดเดียว จัดไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 80-100 กรัมต่อตัว บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	100	กก.		
9	เนื้อปลานิล	สด ใหม่ สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐาน	5,825.56	กก.		

10	ปลาสดแดดเดียว	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 9-10 ตัว/กิโลกรัม ไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อไม่เละ ไม่เป็นเมือก ไม่มีหนอน แมลงวัน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	500	กก.		
11	ปลาโอทำสำเร็จ	สด สะอาด ตัดหัว ควักไส้ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัมต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	160	กก.		
12	ปลาซาบะย่าง	ย่างสีสม่ำเสมอ ตัดหัว ควักไส้ ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัมต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	90	กก.		
13	ปลาอย่าง	ปลากรดย่างเกรด A กลิ่นหอม ชนิดสีเหลือง ไม่น้อยกว่า 7-8 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	40	กก.		
14	กุ้งซีแฮนด์	สด ตัวใส สะอาด หัวไม่ขาด ขนาดไม่น้อยกว่า 50-52 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	400	กก.		
15	เนื้อปูทะเล (เนื้อเป็นก้อน)	เป็นเนื้อปูจากส่วนนึ่งก๊วย เป็นก้อน ไม่มีเปลือก บางปน ไม่มีเมือกกลิ่น เนื้อปุมีสีขาว กลิ่นหอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	15	กก.		
16	ปลาหมึกกล้วยไม่ลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง ขนาดลำตัวยาวไม่น้อยกว่า 4-5 นิ้วต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	50	กก.		
17	ปลาหมึกกล้วยลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง	50	กก.		
18	ปลาอินทรีเค็ม	นึ่ง ไม่เค็มจัด ไม่ขึ้นเกลือ สะอาด ไม่ขึ้น ไม่มีหนอน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ สภาพดี มีน้ำหนักตัวละไม่น้อยกว่า 1.5-3 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	60	กก.		
19	หอยแมลงภู่อุดแกะเปลือกต้มสุก	ใหม่ สะอาด เป็นตัวขนาดกลาง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ซึ่งไม่รวมน้ำ และน้ำแข็ง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	83	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 4

หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 28 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ปลาซุททอดมัน	ทำจากเนื้อปลาซุทไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่ผสมแป้ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ บรรจุ ถูกละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน เป็นนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	333	กก.		
2	ปลาทิพย์	เนื้อปลาซุทเกรดขนมปัง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/กล่อง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ ที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	67	กล่อง		
3	ปลาหมึกดำ	เนื้อแข็ง สีไม่ซีด ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสารปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท	83	กก.		
4	ลูกชิ้นปลากลมใหญ่	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถูกละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150	กก.		
5	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถูกละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	60	กก.		

6	ลูกชิ้นปลาแห้ง	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	30	กก.		
7	กุนเชียงหมู	ทำจากหมูล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีสีตามธรรมชาติบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	283	กก.		
8	กุนเชียงไก่	ทำจากไก่ล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน สีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10	กก.		
9	หมูหยอง	ทำจากหมูล้วน กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน สีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	60	กก.		
10	ไก่หยอง	ทำจากไก่ล้วน กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน สีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10	กก.		

11	ไก่อย	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 430 กรัม/แพ่ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐาน ฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100	แพ่ง		
12	หมูยอ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 300 กรัม/แพ่ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	433	แพ่ง		
13	ไก่จ้อ	ผลิตจากเนื้อไก่ ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐาน ฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150	กก.		
14	นักเกตไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐาน ฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	33	กก.		
15	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 3 นิ้ว/แพ่ง บรรจุ ไม่น้อยกว่า 20-22 แพ่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133	กก.		

16	ไส้กรอกไก่คอกเทล	ทำจากเนื้อไก่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 1-1.5 นิ้ว/แท่ง บรรจุไม่น้อยกว่า 40 แท่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	15	กก.		
17	ไส้กรอกหมูคอกเทล	ทำจากเนื้อหมู ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 1-1.5 นิ้ว/แท่ง บรรจุไม่น้อยกว่า 40 แท่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	15	กก.		
18	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมูล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	325	กก.		
19	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10	กก.		
20	แหนมแท่ง	ทำจากเนื้อหมู หนังหมู ใหม่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุแท่งละไม่น้อยกว่า 225 กรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	67	แท่ง		

21	เต้าหู้แคะยัดไส้หมู	ทำจากเต้าหู้ทอด สอดไส้หมูบด สด ใหม่ เหนียวนุ่ม ไม่ละ ไม่เป็นเมือก มีกลิ่น รส และสีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ไม่ใส่วัตถุกันเสียและบอแรกซ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิทบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33	กก.		
22	ลูกชิ้นกุ้งอย่างดี	ทำจากเนื้อกุ้งผสมเครื่องปรุงรส สด ใหม่ เหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่ยุ่ย ไม่เป็นเมือก มีกลิ่น รส และสีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ไม่ใส่วัตถุกันเสียและบอแรกซ์บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	33	กก.		
23	ปลาทูน่าน้ำมันพืช ครอบ	ทำจากปลาทูน่า เนื้อเป็นก้อน แช่ในน้ำมันถั่วเหลือง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซิลปิดสนิท บรรจุครอบละไม่น้อยกว่า 1,800 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10	ครอบ		
24	ปลาทูน่าน้ำเกลือ ครอบ	ทำจากปลาทูน่า เนื้อเป็นก้อน แช่ในน้ำเกลือ ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซิลปิดสนิท บรรจุครอบละไม่น้อยกว่า 1,800 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10	ครอบ		
25	เต้าหู้ปลา	ทำมาจากเนื้อปลาสดมา มีกลิ่น สี และรสชาติเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่เป็นเมือก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุแพคละไม่น้อยกว่า 60ชิ้น/แพค และบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัมต่อแพค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133	กก.		

26	ปูอัด	ทำมาจากเนื้อปลาสด (ซูริมิ) ผสมเครื่องปรุงรส ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง ไม่เป็นเมือก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50	กก.		
27	ปลาหมึกแห้งหั่น	หั่นเป็นเส้น แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	6	กก.		
28	ปลาร้าปลากระดี	ทำมาจากปลากระดี หมักกับรำข้าวและเกลือ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและสารเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	33	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 5

หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ไข่เป็ด	ไข่เป็ด ใหม่ สด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่บุบ แตก ร้าว สะอาด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม (เบอร์2) ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อนบรรจุใส่ถาดชนิดพลาสติก แผงใหม่สะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ	4,500	ฟอง		
2	ไข่ไก่	ไข่ไก่ ใหม่ สด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่บุบ แตก ร้าว สะอาด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 60 กรัม (เบอร์2) ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อนบรรจุใส่ถาดชนิดพลาสติก แผงใหม่สะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ	62,000	ฟอง		
3	ไข่เป็ดเค็มสุก	น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม ไม่บุบหรือร้าว เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่ บรรจุไข่ใส่แฉักพลาสติกสะอาดไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ	4,000	ฟอง		
4	ไข่นกกระทาดัม	ปอกเปลือกไข่ออกแล้ว สภาพดีไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหนียวเป็นยาง บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน ใส่น้ำที่สะอาด	2,200	ฟอง		
5	ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน ผลิตจากไข่ไก่สด ตอกและแยกไข่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีเปลือกไข่ปน บรรจุในแกลลอนที่สะอาดและปลอดภัยต่ออาหาร ขนาดบรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ โดยวันหมดอายุคงเหลือต้องไม่ต่ำกว่า 30 วันนับจากวันที่ตรวจรับ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ มาตรฐาน HACCP และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	200	ขวด		

6	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดไม่น้อยกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	3,167	หลอด		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6

หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 93 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กะเพรา	ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ร่วง	125	กก.		
2	กะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุดดำดำ ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้าน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม้ น้อยกว่า 5 นิ้วต่อดอก	60	กก.		
3	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมนูน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ขำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 5 นิ้วต่อหัว	1,267	กก.		
4	กะหล่ำปลีม่วง	กาบแข็ง หัวแน่น ไม่มีหนอน กาบใบไม่ขำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4 นิ้วต่อหัว	5	กก.		
5	กระชายซอย	เป็นกระชายที่สดและสะอาด หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย	100	กก.		
6	กระชายหัว	เป็นกระชายที่สดและสะอาด สีอ่อนเหลือง ไม่เน่า	10	กก.		
7	กวาดั่ง	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว	1,000	กก.		
8	กวาดั่งใต้หวัน	อ่อน สด ไม่มีใบเน่าหรือเหลือง ต้นอวบไม่แก่ ไม่มีดอก ไม่มีแมลงกัดกิน ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 9 นิ้ว	150	กก.		
9	กุยช่ายขาว	ใหม่ สด สะอาด มีสีขาวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	67	กก.		
10	ข่าอ่อน	อ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนของลำต้นติดมาไม่เกิน 3 นิ้ว	60	กก.		
11	ข้าวโพดหวานดิบ	ไม่แก่จัดเปลือกเปลือก และก้านออกหมด มีเมล็ดเต็มฝักสม่ำเสมอ ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน ไม่เปียกน้ำ มีสภาพดี มีความยาวต่อฝักไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	25	กก.		
12	ข้าวโพดอ่อน	เปลือกเปลือกออกหมด สด อ่อน ไม่มีขั้ว ไม่มีใย ข้าวโพด ความยาวฝักไม่ต่ำกว่า 4 นิ้ว	50	กก.		
13	ขิงแก่	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่มีราก ไม่มีดินติด ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 หัวต่อกิโลกรัม	142	กก.		

14	ชิงชอย	สด และสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของชิง	100	กก.		
15	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ลำต้นอวบ ไม่มีหนอน ความยาวต่อต้นไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	2,000	กก.		
16	คื่นฉ่ำ	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ลำต้นไม่ซ้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	300	กก.		
17	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อนไม่เป็นเส้นในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 หัวต่อกิโลกรัม	600	กก.		
18	ชะอม	สด ใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ใบไม่ร่วง	10	กก.		
19	ดอกกุยช่าย	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	33	กก.		
20	ดอกแค	สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นหนอน หรือแมลงกัดกิน ดอกตูมไม่บาน คั่วติดดอก	30	กก.		
21	ดอกหอม	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	60	กก.		
22	ตะไคร้	ตะไคร้แก่ สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 7 นิ้ว	60	กก.		
23	แตงกวา	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ทรงกลม ยาว ค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อน ปนแก่ ไม่มีก้านติดมา แต่ละลูกมีความยาวไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว	800	กก.		
24	แตงโมอ่อน	ผิวสีเขียวอ่อน สด เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูปหนอนเจาะ ไม่เน่า ไม่แกรน ขนาดไม่น้อยกว่า 5-6 ลูกต่อกิโลกรัม	33	กก.		
25	ต้นหอม	ใบเขียว โคนต้นขาว หัวไม่โต รากสั้น ไม่มีดินติด แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว	310	กก.		
26	ถั่วแขก	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรง ถูงโค้งได้บ้างเล็กน้อย	50	กก.		
27	ถั่วงอก	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตก เป็นใบอ่อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	360	กก.		

28	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาว ตรงโตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อน ถึงสีเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักมีความยาวไม่ต่ำกว่า 15 นิ้ว	500	กก.		
29	ถั่วลันเตา	สด อ่อน ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เหี่ยว เมล็ดเล็ก ฝักไม่โป่ง ตัดยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมตัดสายใยของฝักออกหมด	50	กก.		
30	น้ำมะนาวขวด 100%	คั้นจากมะนาวลูกสด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 ซีซี./ขวด	300	ขวด		
31	บล็อกโคลี่	ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอกยาวไม่มากกว่า 3 นิ้ว	60	กก.		
32	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ทรงกลมยาวค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	450	กก.		
33	ใบกุยช่ายเขียว	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	25	กก.		
34	ใบเตยหอม	ใหม่ ลำต้นสด และใบเขียว สด สะอาด แผลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	383	กก.		
35	ใบบัวบก	สีเขียว สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ขำ ใบเขียวเป็นมันเงา สภาพสมบูรณ์	5	กก.		
36	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ ใบไม่แก่	83	กก.		
37	ใบแมงลัก	ก้านใบเขียว ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ขำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	5	กก.		
38	ใบยอ	สด ใหม่ สะอาด อ่อน ใบสีเขียวเป็นมัน ใบใหญ่ อ่อน ไม่ขำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพสมบูรณ์	15	กก.		
39	ผักกาดขาว	อ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพดี	1,200	กก.		
40	ผักกาดหอม	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพดี ความยาวหัวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	50	กก.		
41	ผักแขนง	สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพสมบูรณ์	150	กก.		
42	ผักโขมจีน	สด ใหม่ รากไม่ติดดิน สะอาด ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	150	กก.		

43	เผือกดิบ	สด ใหม่ ไม่มีดินติด ไม่แกร็น ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ขนาด 3-4 หัวต่อกิโลกรัม	40	กก.		
44	พริกขี้หนูเขียวเด็ดก้าน	เมล็ดเล็ก สีเขียว สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี	100	กก.		
45	พริกขี้หนูแดงเด็ดก้าน	เมล็ดเล็ก สีแดง สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี	100	กก.		
46	พริกขี้พ้าสดเขียว	เม็ดใหญ่ สีเขียวสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มี จุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน	100	กก.		
47	พริกขี้พ้าสดแดง	เม็ดใหญ่ สีแดงสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มี จุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน	100	กก.		
48	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งซ่อ เม็ด พริกไทยอยู่ติดต่อเรียงกันเต็มซ่อ เม็ดสีเขียว	15	กก.		
49	พริกเหลือง	เม็ดใหญ่ สีเหลืองสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่ มีจุดดำเน่า ผิวเรียบมัน	92	กก.		
50	พริกหยวก	ใหม่ สด สะอาด ไม่อ่อน ไม่เน่า ไม่หักงอ เม็ด อ้วนป้อม สด สีเขียวอ่อน รสชาติไม่เผ็ดมาก จนเกินไป เม็ดใหญ่ไม่แก่จัด	83	กก.		
51	พริกหวานเขียว	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเขียว ผิวเรียบตึงเป็น มัน ไม่สุก ไม่ช้ำ ไม่ละ สภาพดี	15	กก.		
52	พริกหวานแดง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีแดง ผิวเรียบตึงเป็น มัน ไม่สุก ไม่ช้ำ ไม่ละ สภาพดี	15	กก.		
53	พริกหวานเหลือง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเหลือง ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่สุก ไม่ช้ำ ไม่ละ สภาพดี	15	กก.		
54	พริกเขียว	ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลสี เขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา ผลอ่อน ผิว เกลี้ยงเต่งตึง เนื้อพริกต้องมีสีขาว เนื้อแน่นกรอบ แต่ละผลมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2.5-3 กิโลกรัม	2,317	กก.		
55	พริกทอง	แก่จัด สด ผิวสีนวล ใหม่สะอาด ไม่มีหนอนหรือ รอยแมลงกัด ไม่มีดินติด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัมต่อลูก	700	กก.		
56	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือรอยฉีก ผิว สีขาวถึงสีเขียวอ่อน ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 30-35 ลูกต่อกิโลกรัม	667	กก.		
57	มะเขือเทศห่อ	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 10-15 ลูกต่อกิโลกรัม	600	กก.		

58	มะเขือเทศราชินี	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่ขำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่นกรอบ	15	กก.		
59	มะเขือเทศสีดา	แก่จัด ไม่เน่า ไม่ขำ ไม่เหี่ยว ไม่มีโรค ไม่มีรอยแมลงกัดกิน สภาพดี	133	กก.		
60	มะเขือพวงเด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดปนเน่ามา ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	142	กก.		
61	มะเขือยาว	รูปทรงกลมยาว ไม่หัก ไม่มีรอยแตกหรือฉีก มีขั้วติด ขั้วเป็นสีเขียว สด ลูกยาว เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอยขำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน มีขนาดความยาวต่อผลไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	83	กก.		
62	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 20-25 ลูกต่อกิโลกรัม	4,500	ลูก		
63	มะพร้าวชุดชนิดขาว ทำขนม	สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท	100	กก.		
64	กะทิคั้นสำเร็จ	สด ใหม่ สะอาด สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท	360	กก.		
65	มะระจีน	ผิวสีเขียวออกขาว สด ตาห่าง ผลตรง ไม่เหลืองสุก ความยาวผลไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	200	กก.		
66	มันฝรั่งหัวโต	ใหม่ สะอาด ไม่มีตัวแมลงกัดกิน ไม่เหี่ยว ไม่งอก สภาพดี ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 5-6 หัวต่อกิโลกรัม	150	กก.		
67	ลูกมะกรูด	สดเขียว ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ลูกต่อกิโลกรัม	208	ลูก		
68	สัระแห่น	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีใบร่วง ไม่มีใบเน่า ไม่มีใบเหี่ยว สภาพสมบูรณ์	10	กก.		
69	สับปะรดแกง	ไม่เน่า ไม่ขำ สภาพดี ตัดจุก และก้านออกหมด ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1 กิโลกรัม/หัว	167	กก.		
70	สายบัว	สด ปอกเปลือกแล้ว (ชนิดดอกขาว) ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ขำ กรอบ เปราะ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	300	กก.		
71	โหระพา	ใบสด ก้านเขียว ไม่พรุน้ำ ใบไม่ขำ	275	กก.		
72	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ดอกใหญ่ ไม่บาน ไม่มีดินติด สภาพดี	883	กก.		

73	เห็ดหูหนู	สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตัดส่วนโคนทิ้ง เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก ไม่มีแกนแข็งมาก สภาพดี	175	กก.		
74	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้วต่อดอก	58	กก.		
75	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพดี ความยาวไม่เกิน 10 นิ้ว ขนาดลำต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 เซนติเมตร	100	กก.		
76	หน่อไม้ลวกหั่น	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่มีสี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นฝอยหรือแฉลบ ตามใบสั่งซื้อ	450	กก.		
77	หัวไชเท้า	เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้านและใบติดมากับหัว มีลักษณะเป็นหัวเดี่ยว ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 หัวต่อกิโลกรัม	933	กก.		
78	หัวปลี	หัวใหญ่ กลีบดอกสด กรอบ ใสในไม่ดำ ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 หัวต่อกิโลกรัม	30	กก.		
79	หอมใหญ่	สด ใหม่ สะอาด ไม่งอก ไม่ผ่อ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-10 ลูกต่อกิโลกรัม	800	กก.		
80	ขิงแก่อ่อน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด สีขาวอมชมพู ปล้องยาว เนื้อแข็ง ไม่มีราก ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 5-6 หัวต่อกิโลกรัม	30	กก.		
81	แตงร้าน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลแตงร้านค่อนข้างตรง ไม่โค้งหรือคด ผลค่อนข้างกลม ผิวนอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3- 4 ลูกต่อกิโลกรัม	150	กก.		
82	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ใสใน ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	160	กก.		
83	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	60	กก.		
84	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีตะไคร่ ไม่มีใบแห้งจับ ใบสด ไม่เหี่ยวขำ ลำต้นและใบไม่เน่า ขนาดความยาวลำต้นอยู่ระหว่าง 16-18 นิ้ว โดยวัดจากยอดถึงโคน	550	กก.		

85	ผักบุงจีน	สด และสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็น ลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพ สมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขนาดความยาวลำต้นไม่ เกิน 12 นิ้ว โดยวัดจากยอดถึงโคน	358	กก.		
86	มะอึ๊ก	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีหนอนเจาะ สีเหลืองอมเขียว ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 25-30 ลูกต่อกิโลกรัม	20	กก.		
87	เห็ดฟาง	ใหม่ สด สะอาด ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	30	กก.		
88	ตำลึงเด็ด	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่ เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่เน่า	50	กก.		
89	มะเขือไข่เต่า	สด ใหม่ สะอาด ผิวเรียบ กลี้งเต่งตึง ไม่มีรอย แตกหรือรอยฉีก ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน ไม่มีรู หนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	60	กก.		
90	ยอดมะพร้าวหั่น	สีเขียวवल อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่เป็นเส้น ไม่ เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่ง	67	กก.		
91	หน่อไม้ดอง	สะอาด หั่นแฉลบ ไม่เค็มมาก เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่ง แปลกปลอม และสิ่งเจือปน	80	กก.		
92	ขมิ้นเหลือง (ขมิ้นชัน)	ใหม่ สด สะอาด ขนาดเป็นหัว สีเหลืองเข้ม	70	กก.		
93	เห็ดเข็มทอง	ใหม่ สด สะอาด มีหมวกเห็ดกลมขนาดเล็ก บริเวณก้านเห็ดจะยาวเรียว มีสีเหลือง ส้ม น้ำตาล แดง หมวกเล็กลำต้นสั้น	20	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 7

หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 24 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	แก้วมังกร	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ เปลือกไม่ เป็นจุด เนื้อสีขาว รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อย กว่า 3-4 ลูกต่อกิโลกรัม	2,000	กก.		
2	กล้วยไข่	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม รส หวาน กลิ่นหอม พร้อมรับประทานเป็นหวี จำนวน ผลต่อหวีไม่น้อยกว่า 15 ผล	1,000	หวี		
3	กล้วยหอมสุกงอม ๆ	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ สุกงอม รส หวาน กลิ่นหอม เป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่น้อย กว่า 10-12 ผล	30	หวี		
4	กล้วยน้ำว้า	ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มี เมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด เป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่ น้อยกว่า 15 ผล	1,000	หวี		
5	เมลอน	แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ลูกละ 1.5 กิโลกรัม	200	กก.		
6	แคนตาลูป	แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ลูกละ 1.5 กิโลกรัม	1,500	กก.		
7	ชมพู เชี่ยว ทับทิม	สด ใหม่ สะอาด ผลโต เนื้อหนา แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มี รอยแมลงกัดกิน ลักษณะผลไม่ผิดปกติ ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-10 ผล ต่อกิโลกรัม	1,000	กก.		
8	แตงโมจินตหรา	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม ไม่ช้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัมต่อผล	3,000	กก.		
9	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	สด กรอบ ผิวฉ่ำ ไม่ช้ำ ลูกโตเสมอ รสเปรี้ยว ไม่มี รอยแมลงกัดกิน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ลูก ต่อกิโลกรัม	50	กก.		
10	มะละกอดิบ	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีรา เมล็ดภายในเป็นสีดำ เนื้อแน่น หนา กรอบ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูก ละ 1 กิโลกรัม	100	กก.		

11	มะละกอฮอลแลนด์สุก	ผิวสีส้ม ผิวเรียบ แก่จัด ไม่ขำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่น และหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ ขนาดน้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 1.5-2 กิโลกรัมต่อผล	1,799.98	กก.		
12	สาลีน้ำผึ้ง	ข้าวสาด ใหม่ ผิวสีนวล ไม่มีรอยขำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 4-6 ลูกต่อกิโลกรัม	4,000	ลูก		
13	สับปะรดศรีราชา	ก้านไม่ยาว ไม่มีจุก ไม่ขำ ไม่มีจุกเสีย สดใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละ ไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัมต่อหัว	2,000	กก.		
14	ส้มเขียวหวาน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใ้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม	200	กก.		
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใ้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม	1,500	กก.		
16	ส้มจิน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใ้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 24-28 ลูกต่อกิโลกรัม	200	กก.		
17	องุ่นแดงลูกเล็ก (ไข่ปลา)	ข้าวสาด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน ไม่มีเมล็ด	300	กก.		
18	องุ่นแดงนอก	ข้าวสาด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน	500	กก.		
19	องุ่นเขียว	ข้าวสาด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน	200	กก.		
20	แอปเปิ้ลแดง	ผิวเรียบเป็นมัน สีแดง เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวานกรอบ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 9-10 ลูกต่อกิโลกรัม	6,000	ลูก		
21	ลองกองสุก	รสหวาน กลิ่นหอม เป็นช่อ ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าสด ไม่ร่วงหลุดจากพวง ขนาดลูกกลางโตเท่า ๆ	200	กก.		
22	ลิ้นจี่	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ผลไม่ร่วงหลุดจากพวง มีรสหวาน	100	กก.		
23	เงาะโรงเรียน	หวานกรอบ เนื้อแห้ง ไม่ปนน้ำ ขนสีเขียว-แดง ไม่มีจุกเน่า ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 22-25 ผลต่อกิโลกรัม	200	กก.		

24	ขนุนแกะไม่มีเม็ด	เนื้อหนา รสหวาน กรอบ กลิ่นหอม สด สะอาด ไม่ ซ้ำ ไม่มีรสเปรี้ยว	20	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 8

หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 93 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กะปิ	เป็นกะปิที่ทำจากกุ้ง สีธรรมชาติ ไม่แก่คั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/กระปุก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุแสดงที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย,GMP และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100	กระปุก		
2	เกล็ดผงกระป๋อง	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบู่ ไม่พอง ไม่มีรอยร้าว ไม่เป็นสนิม สภาพดี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 140 กรัม มีฝาตึงเปิดได้ทันที ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100	กระป๋อง		
3	เกล็ดผงหั่ว (ผักกาด ดองเค็ม)	ต้องดองได้ที่ สะอาด ไม่เปียก ไม่ขม ไม่มีกลิ่นเหม็นสภาพดี ซังเฉพาะเนื้อผักกาดไม่รวมน้ำ ภาชนะบรรจุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	183	กก.		
4	เกล็ดบววยผล	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	75	ลูก		
5	เกล็ดมอ	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตรายระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	108	กก.		
6	กระเพาะปลาแห้ง หลอดใหญ่	ทำจากกระเพาะปลาแท้ขนาดใหญ่ ชนิดหลอดใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	100	กก.		

7	กระเทียมเจียว	กากน้อย สีเหลืองแห้ง ไม่ขึ้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	283	ถุง		
8	กระเทียมแห้งไทย กลีบเล็ก	แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	83	กก.		
9	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่	แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบโต มีเปลือกบาง ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	117	กก.		
10	กระเทียมดอง	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อย ก้านสั้น ไม่ใส่สารฟอกขาว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	167	กก.		
11	กระเทียมบด	บดใหม่ เปลือกน้อย มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	117	กก.		
12	กุ้งแห้งเนื้อแกะเกลี้ยง	ตัวโต สีธรรมชาติ ปอกเปลือกแห้งสนิท ไม่เหม็นอับ รสจืด ไม่ปน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	45	กก.		
13	เกี๊ยวขนมปัง	ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50	ถุง		
14	ข้าวเหนียวขาว 5% เขี้ยวงู	สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เป็นมอด ไม่หักปน ไม่เก่า เก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	33	กก.		

15	ข้าวคั่ว	ทำจากข้าวเหนียว ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	67	ถุง		
16	ขนมจีน	ใหม่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีรสเปรี้ยว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	50	กก.		
17	งาขาว	ใหม่ สะอาด สีขาวนวล ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	257	ถุง		
18	งาดำ	ใหม่ สะอาด สีดำ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	34	ถุง		
19	แซนวิชสเปรต	ใช้สำหรับทำแซนวิช ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงที่ปิดสนิทและได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	ถุง		
20	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากปิดสนิท	33	กก.		
21	ดอกไม้จีน	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือมีกลิ่นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	25	กก.		

22	ดอกกระเจี๊ยบแห้ง	แห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุง สนิท	33	กก.		
23	เต้าเจี้ยวขาว	สีขาวสะอาด ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ ปนน้ำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซี ลปากถุงสนิท	67	กก.		
24	เต้าหู้ขาวแข็ง	เป็นชิ้นขนาดไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1,000	แผ่น		
25	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน	ใช้ประกอบอาหารเมนูประเภทผัด เป็นชิ้นขนาด ไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มี กลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อ สัมผัสนิ่มกว่าเต้าหู้ขาวแข็ง ไม่มีสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	467	แผ่น		
26	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวนิ่ม	ใช้ประกอบอาหารเมนูประเภทต้มจืด เป็นชิ้นขนาด ไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มี กลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อ สัมผัสนิ่มกว่าเต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน ไม่มีสารที่ เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	750	แผ่น		
27	เต้าหู้ยี้แดง	ผลิตจากเต้าหู้ขาวหมักกับเกลือและเครื่องปรุงรส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,000 กรัม/โหล แสดง วันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. แสดง มาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20	โหล		
28	ไตปลาดิบ	ผลิตจากกระเพาะปลาหมักกับเกลือ ใหม่ มีสีและ กลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท	167	ขวด		
29	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดใหญ่สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือ แมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่ง แปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่ บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	ถุง		

30	ถั่วเหลืองซีก	เมล็ดใหญ่เป็นซีก สีเหลืองอ่อน ใหม่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	2,833	ถุง		
31	ถั่วแดงหลวง	ชนิดเมล็ดใหญ่ แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอด เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	83	ถุง		
32	ถั่วลิสงดิบ	เมล็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	730	ถุง		
33	ถั่วลิสงคั่ว	คั่วใหม่ เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตกหอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	ถุง		
34	นมข้นหวาน	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุกระป๋องละไม่น้อยกว่า 388 กรัมต่อกระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20	กระป๋อง		

35	นมข้นจืดแปดไขมัน (นมสด)	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิทแสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุกระป๋องละไม่น้อยกว่า 385 กรัมต่อกระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	867	กระป๋อง		
36	ปูนแดง	ผลิตจากปูนขาว ผสมกับขมิ้นและเกลือ เป็นสีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่ใส่สีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	5	กก.		
37	แป้งข้าวเจ้า	ผลิตจากข้าวเจ้า100 % เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	33	ถุง		
38	แป้งข้าวโพด	ทำมาจากเมล็ดข้าวโพด 100 % เป็นผงสีขาว เหลืองนวล เนื้อแป้งเนียนและลื่นมือ ไม่เหนียวสาบ ไม่มีมอด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	167	ถุง		
39	แป้งท้าว	ทำมาจากหัวเต้ายายม่อม เนื้อแป้งเป็นสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ไม่มีมอด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	267	ถุง		
40	แป้งมันสำปะหลัง	ทำจากมันสำปะหลัง เนื้อแป้งมีสีขาว เนื้อเนียน ลื่น เป็นมัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ไม่มีมอด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	15	ถุง		

41	แป้งประกอบอาหาร ทอดกรอบ	บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 150 กรัม/ถุง แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	633	ถุง		
42	แผ่นก๊วย	สด แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่ละ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในถุงพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	67	ถุง		
43	โปรตีนเกษตร	ผลิตจากแป้งถั่วเหลืองพองไขมัน 100% ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน รูปร่างสมบูรณ์ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์ (ชนิดตามใบสั่งซื้อ)	25	กก.		
44	เปียก๊าก	สะอาด ใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย.	8	กก.		
45	พริกชี้หนูแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดงตามธรรมชาติ ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดก้านออก บรรจุในถุงที่สะอาดพร้อมซีลปากถุงสนิท	33	กก.		
46	พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ เม็ดใหญ่ ไม่ขึ้น ไม่มีเม็ดอ่อน ไม่มีรา สีพริกแดงตามธรรมชาติ ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดก้านออก บรรจุในถุงที่สะอาดพร้อมซีลปากถุงสนิท	50	กก.		
47	พริกไทยขาว	เม็ดสีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25	กก.		

48	พริกไทยดำ	เม็ดสีดำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	6	กก.		
49	พริกไทยป่น	ผลิตจากพริกไทยเม็ดขาว 100% บดละเอียด เป็น ผงละเอียดแห้ง มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ใช่ ส่วนประกอบ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุง สนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	กก.		
50	พริกชี้หนูป่น	พริกชี้หนูป่น 100% บด เป็นผงแห้ง มีสีและกลิ่น ตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับชื้น ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท แสดง วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่ น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการ รับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุ ภัณฑ์	25	ก.ก.		
51	พองเต้าหู้	ผลิตจากถั่วเหลือง ชนิดแผ่นแห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ ชื้นสมบูรณ์ไม่แตกหัก แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	8	กก.		
52	มักโรนีนซ็องอ	เป็นผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลี แสดงวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่ น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการ รับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุ ภัณฑ์	42	กก.		
53	มะขามเปียกแกะเม็ด	ใหม่ สะอาด ไม่มีเมล็ด ไม่ละ ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา สี น้ำตาลอ่อน ไม่มีเปลือกติด สภาพดี บรรจุในถุง พร้อมซีลปากถุงสนิท	158	กก.		

54	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ใหม่ ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีกลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุในถุงพร้อมซีลปากถุงสนิท	25	กก.		
55	มะนาวดอง	ทำจากลูกมะนาวสด มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ สะอาด ไม่เน่า ไม่ละ ผลไม่แตก ผลขนาดปานกลาง สภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	250	ลูก		
56	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	10	กก.		
57	เม็ดแมงลัก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10	กก.		
58	เมล็ดดอกเก๊กฮวย	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มีเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท	3	กก.		
59	เยื่อไผ่	สีขาว ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ ไม่เหม็นสาบ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 100 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	220	ห่อ		
60	ลูกเดือยดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	75	กก.		

61	ลำไยแห้ง	แห้ง แกะเมล็ด ขนาดสม่ำเสมอ เนื้อสัมผัสไม่ละเอียดและแข็งกระด้าง สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ สะอาด ไม่มีกรวดหรือทรายปน แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33	กก.		
62	วุ้นเส้นอย่างดีชนิดพิเศษ	ผลิตจากแป้งข้าวเหนียว เส้นมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีใสออกขาวหรือเขียวปนเหลือง กลิ่นตามธรรมชาติของวุ้นเส้น ไม่กลิ่นหืน กลิ่นอับ เนื้อสัมผัสเหนียวยืดหยุ่นได้ ไม่ละเอียดหรือเปื่อยยุ่ย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน มอก. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	150	ห่อ		
63	สาकुเม็ดใหญ่	ผลิตจากแป้งมันสำปะหลัง แห้ง ทรงกลม มีขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	92	ถุง		
64	สาหร่ายแห้ง	สาหร่ายแห้งปรุงรส สำหรับทำต้มจืด แห้งเป็นแผ่นกลม ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นหืน สภาพสมบูรณ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 50 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	283	ห่อ		

65	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้า มีขนาดชิ้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.	183	กก.		
66	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.	117	กก.		
67	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้น จันท์รอบแห้ง	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.	125	กก.		
68	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.	1,500	กก.		

69	เส้นบะหมี่สด	ผลิตจากแป้งสาลี ขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ เส้นมีสีเหลืองอ่อน สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่มีรสเปรี้ยว และรสเผื่อน ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ไม่เปื่อยยุ่ย แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.	300	กก.		
70	เส้นหมี่ข้าว	ผลิตจากแป้งสาลี แห้ง ขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ เส้นมีสีเหลืองอ่อน ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.	15	กก.		
71	เส้นหมี่แห้ง	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 2.7 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.	150	ห่อ		
72	หอมแดงแห้ง	มีสภาพสมบูรณ์เนื้อแน่น แห้ง ไม่มีจุก ไม่แตกยอด ไม่ลึบ ไม่ฝ่อ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	333	กก.		
73	เห็ดหอมแห้ง	ใหม่ สะอาด มีกลิ่นหอมเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกรวดหรือทรายปน ไม่ขึ้นรา สภาพสมบูรณ์ ดอกใหญ่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 นิ้วต่อดอก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	30	กก.		

74	ผักกาดดองเค็มสับฝอย	เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ สับ แขน้ำฝั้ง สะอาด ไม่มีกรวดหรือทราย ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 200 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	350	ถุง		
75	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มากการหมัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ กรอบ ไม่นิ่มและ ไม่มีฝ้าขาวหรือฟองไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 700 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้การรับรองมาตรฐานจาก อย.	167	ถุง		
76	หัวไชโป๊หั่นแว่น	เค็มไม่มาก สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ หั่นแว่น ขึ้นสม่ำเสมอ แขน้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	134	กก.		
77	หัวไชโป๊หั่นฝอย	เค็มไม่มาก และสีเป็นธรรมชาติ หั่นฝอย แขน้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	167	กก.		
78	อบเชย	ไม้หอมแห้ง สีน้ำตาล มีกลิ่นหอมเป็นธรรมชาติ ไม่เป็นมอดเจาะ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	8	กก.		
79	ฮ่วยข้าว	ผลิตใหม่ ขนาดขึ้นสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	6	กก.		

80	กะทิธัญพืช	เป็นกะทิธัญพืช 100% ผลิตจากน้ำมันรำข้าว และ โปรตีนถั่วเหลือง ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอชที บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุกล่องละไม่น้อยกว่า 1,000 มิลลิลิตร เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	200	กล่อง		
81	เต้าหู้พวง	ใหม่ สะอาด ไม่อมน้ำมัน ไม่มีเหม็นหรือมีน้ำขุ่นขาว ซึมออกมาจากเต้าหู้ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีใกล้เคียงกันทั้งก้อน ไม่ค้ำและไม่มีจุดต่างตำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุง สนิท มีจำนวนชิ้นต่อพวงไม่ต่ำกว่า 50 ชิ้น	250	พวง		
82	ถั่วลันเตากระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บวม ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา แสดงวันที่ผลิตและวัน หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 425 กรัม/กระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง มาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	กระป๋อง		
83	หน้าเลียบ	หน้าเลียบในน้ำเกลือ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน ไม่บวม ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ไม่ เป็นสนิม บรรจุไม่น้อยกว่า 226 กรัม/กระป๋อง	33	กระป๋อง		
84	ผักกาดดองน้ำข้าว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่ มากการหมัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบ กรอบ ไม่นิ่มและ ไม่มีฝ้าขาวหรือ ฟอง ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ บรรจุในภาชนะพร้อมซีลปากถุงสนิท	318	กก.		
85	เต้าหู้ถั่วเหลือง	ผลิตจากถั่วเหลือง เป็นเนื้อเดียวกันไม่แยกตัว สี ขาว ไม่ค้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย รสเฟื่อน เนื้อละเอียด เนียน ไม่แข็งหรือเหลวจนเกินไป ไม่มีสิ่ง แผลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและ วันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 220 กรัม/หลอด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง มาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	667	หลอด		

86	ผงแป้งถั่วเหลือง 100%	ผลิตจากเมล็ดถั่วเหลือง 100% ปลอดจากพืชตัดแต่งพันธุกรรม GMO ผ่านกระบวนการกระเถาะเปลือก และบดละเอียดทั้งเมล็ดรวมจมูกถั่วเหลือง มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีครีมออกเหลืองตามธรรมชาติของถั่วเหลือง มีกลิ่นหอมและรสชาติของถั่วเหลืองอบ ใหม่ ไม่มีส่วนผสมของน้ำตาล สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	26	กระสอบ		
87	ข้าวโจ๊กสำเร็จรูป	ผลิตจากข้าวหอมมะลิแท้ 100% บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ระบุวันหมดอายุไม่ต่ำกว่า 6 เดือนนับจากวันที่ตรวจรับ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	700	ถุง		
88	ข้าวหอมมะลิ 100%	เป็นข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 ไม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กรวด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ่นห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	240	กระสอบ		
89	ข้าวเสาไห้	เป็นพันธุ์ข้าวเจ้ารวน ไม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กรวด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ่นห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	50	กระสอบ		
90	ข้าวกล้องหอมมะลิ	เป็นข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 เป็นข้าวเต็มเมล็ดไม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กรวด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ่นห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	80	กระสอบ		

91	มอลโตเดกทรีนซ์ (Maltodextrin)	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	700	ถุง		
92	น้ำตาลไอโซมอลทูลอส (ไบโอซูการ์พาลาทีน)	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	24	กระสอบ		
93	ดอกอัญชัญแห้ง	แห้ง ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	9	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 9

หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 15 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	เกี๊ยวกุ้ง	ผลิตใหม่ สะอาด มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นเปรี้ยว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 40 ชิ้น/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากออย. โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	15,740	ชิ้น		
2	เกี๊ยวซ่าไก่	ผลิตใหม่ สะอาด มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นเปรี้ยว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ชิ้น/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากออย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	40	ถุง		
3	เกี๊ยวซ่าหมู	ผลิตใหม่ สะอาด มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นเปรี้ยว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ชิ้น/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากออย. โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	40	ถุง		

4	ก้ามปูเทียม	ผลิตจากเนื้อปลาทะเลสด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดขึ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 26-27 ชิ้น/กล่อง บรรจุกล่องละไม่น้อยกว่า 500 กรัม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิทเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	110	กล่อง		
5	ขนมจีบไส้กุ้ง	แผ่นกึ่งเยวหรือแผ่นแป้งที่ห่อต้องไม่หลุดหรือฉีกขาด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดขึ้นสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	9,334	ลูก		
6	ขนมจีบไส้ปู	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ระบุวันหมดอายุคงเหลือไม่ต่ำกว่า 6 เดือน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ มาตรฐาน HACCP	1,800	ลูก		
7	ขนมจีบไส้หมู	แผ่นกึ่งเยวหรือแผ่นแป้งที่ห่อต้องไม่หลุดหรือฉีกขาด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดขึ้นสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงที่บรรจุ	3,800	ลูก		

8	ซาลาเปาไส้ครีม	<p>คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาว สม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไส้เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์</p>	2,500	ลูก		
9	ซาลาเปาไส้หมูสับ	<p>คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาว สม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไส้เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์</p>	4,800	ลูก		
10	ซาลาเปาไส้หมูแดง	<p>คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาว สม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไส้เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์</p>	500	ลูก		
11	หมูพันสาหร่าย	<p>คงรูป ขึ้นขนาดสม่ำเสมอ ไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อนุ่มไม่แข็งกระด้างสะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 120 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากอย.โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์</p>	6,270	ลูก		

12	อะเก้ไส้กุ้ง	<p>คงรูป ขึ้นขนาดสม่ำเสมอ ใสไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาว สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อนุ่มไม่แข็งกระด้าง สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ขนาดผลิตใหม่ สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 18 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 100 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์</p>	6,200	ลูก		
13	ปอเปียะวุ้นเส้น	<p>คงรูป ขึ้นมีขนาดสม่ำเสมอ ใสไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นหืน กลิ่นเปรี้ยว สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์</p>	20	ถุง		
14	ผักรวมแช่แข็ง	<p>ประกอบไปด้วย แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพดเหลือง มีขนาดขึ้นสม่ำเสมอ สีธรรมชาติ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์</p>	44	ถุง		
15	เมล็ดข้าวโพดแช่แข็ง	<p>ใหม่ สะอาด เมล็ดคัดพิเศษ สม่ำเสมอ สีและกลิ่นธรรมชาติ ไม่มีใย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์</p>	5	ถุง		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 10

หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 60 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	เครื่องปรุงแกงกะหรี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17	กก.		
2	เครื่องปรุงแกงฉูฉี	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	25	กก.		
3	เครื่องปรุงแกง เขียวหวาน	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	83	กก.		
4	เครื่องปรุงแกงคั่ว	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17	กก.		
5	เครื่องปรุงแกงไตปลา	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33	กก.		
6	เครื่องปรุงแกงเทโพ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33	กก.		
7	เครื่องปรุงแกงป่า	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	43	กก.		

17	เครื่องปรุงรม้ำมัน	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	5	กก.		
18	เครื่องผัดพะโล้ผง	ใหม่ บรรจุของละไม่น้อยกว่า 5 กรัม	167	ซอง		
19	เครื่องตุ๋นยาจีน	ประกอบไปด้วย เก้าอี้ ช่วยชั้ว ตังเซียม เจ๊กเต็กไม้ เก้าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุของละไม่น้อยกว่า 70 กรัม	183	ซอง		
20	เกลือป่น	ผลิตจากเกลือบริสุทธิ์ เติมสารไอโอดีน เนื้อละเอียด สีขาว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	310	กก.		
21	เกลือเม็ด	เป็นเม็ดหยาบ สะอาด มีสีและรสชาติตามธรรมชาติ ของเกลือสมุทร ไม่มีสิ่งเจือปนหรือปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ	5	กระสอบ		
22	ฉีกโซ่ว (ซอสเปรี้ยว) สูตร 1	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มิลลิลิตร/ขวด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100	ขวด		
23	ซีอิ้วขาว สูตร 1	ผลิตจากถั่วเหลือง หมักแบบธรรมชาติไม่ใส่ผลชูรส และวัตถุกันเสีย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	800	ขวด		
24	ซีอิ้วดำ สูตร 5	ผลิตจากซีอิ้วขาวผสมกับสารให้ความหวานมีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	133	ขวด		

25	น้ำซอสเย็นตาโฟ	มีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบ ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	83	ขวด		
26	ซอสปรุงรส	ผลิตจากถั่วเหลือง มีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่ใส่สารกันบูด มีโปรตีนไม่น้อยกว่า 15% ขวดฝาสีเขียว บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	533	ขวด		
27	ซอสพริกชนิดซอง	ผลิตจากพริกสดผสมกระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นเหนียวเกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพค เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25	แพค		
28	ซอสพริก	ผลิตจากพริกสดผสมกระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นเหนียวเกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 680 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25	ขวด		
29	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง	ผลิตจากมะเขือเทศสดผสมกับ กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นเหนียวเกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพค เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25	แพค		

30	ซอสมะเขือเทศถุง	ผลิตจากมะเขือเทศสดผสมกับ กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตาม ส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันไม่ข้นหนืดเกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัมต่อถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง มาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	200	ถุง		
31	ซอสหอยนางรม	มีส่วนประกอบหอยนางรมไม่น้อยกว่า30% มี ลักษณะเหลวมีความข้นหนืดพอเหมาะ ไม่แยกชั้น สี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน และรสเปรี้ยว แสดงวันที่ ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน จากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	733	ขวด		
32	เต้าเจี้ยว สูตร 1	ผลิตจากถั่วเหลืองหมัก มีลักษณะข้นสม่ำเสมอเป็น เนื้อเดียวกัน มีสีน้ำตาลเหลืองถึงน้ำตาลเข้ม มีรส เค็มกลมกล่อมเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบที่ ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อย กว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ รองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุ ภัณฑ์	117	ขวด		
33	น้ำกระเทียมดอง	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด บรรจุใน ภาชนะที่ปิดสนิท	200	ขวด		
34	น้ำจิ้มไก่	ข้นพอเหมาะ ไม่ตกผลึก ส่วนประกอบที่ใช้ต้อง กระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตาม ธรรมชาติส่วนประกอบที่ ใช้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 980 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	167	ขวด		

35	น้ำจิ้มสุกี้	ใช้รับประทานกับสุกี้ก็ สูตรกว้างๆ ขึ้นพอเหมาะ ไม่ตกผลึก ส่วนประกอบที่ใช้ต้องกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 830 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	67	ขวด		
36	น้ำตาลทรายขาวเกรดเล็ก	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ เกรดเล็กสม่ำเสมอ ไม่จับตัวเป็นก้อน ขาวใส สะอาด ปราศจากสารฟอกขาว ละลายแล้วไม่มีตะกอน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	2,200	กก.		
37	น้ำตาลทราย/พริกป่น (ซอง)	บรรจุซองคู่ ขนาดบรรจุน้ำตาลทรายไม่น้อยกว่า 4 กรัม/ซอง พริกป่น 1.4 กรัม/ซอง บรรจุ 50ซอง/แพค	583	แพค		
38	น้ำตาลทรายแดง	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ มีลักษณะเป็นผงละเอียด หรืออาจจับกันเป็นก้อน มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของน้ำตาลทรายแดง ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30	กก.		
39	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ มีลักษณะเป็นผลึกสีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลเข้ม ใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของน้ำตาลทรายแดง ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัมต่อถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30	กก.		

40	น้ำตาลปีบ	ผลิตจากมะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ เหนียว ชัน มีความหนืดสูง แต่ไม่ตกเป็นผลึก มีรสหวาน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม ไม่ใสสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	500	กก.		
41	น้ำตาลมะพร้าวแท้	ผลิตจากการเคี้ยวน้ำตาลสดจากจั่นมะพร้าว สดใหม่ สีเหลืองนวล มีรสหวานและมีกลิ่นหอมมะพร้าว ไม่ใสสารฟอกสี ไม่เหลว และไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	30	กก.		
42	น้ำจิ้มบ๊วยเจีย	ผลิตจากเนื้อบ๊วยดองบดละเอียดมาต้มผสมน้ำตาล มีความข้นหนืดเหมาะสม ไม่ตกผลึก มีเนื้อบ๊วยแขวนลอยสม่ำเสมอ มีสีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ มีกลิ่นหอมของบ๊วยดอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	50	ขวด		
43	น้ำปลา	ผลิตจากปลาไส้ตันหมักด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ ผสมไอโอดีน ใส สีน้ำตาลทอง มีกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สีเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล	620	ขวด		
44	น้ำมันงา	ผลิตจากเมล็ดงา 100% ต้องใส ไม่มีตะกอนหรือแยกชั้น มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของน้ำมันงา ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นไขที่อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	10	ขวด		

45	น้ำมันถั่วเหลือง 100%	ผลิตจากถั่วเหลือง 100% ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ใช่ไขที่ อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.	3,100	ขวด		
46	น้ำมันรำข้าว	ผลิตจากรำข้าว 100 % ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ใช่ไขที่ อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.	220	ขวด		
47	น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	มีลักษณะใส ไม่มีตะกอน และมีปริมาณกรดน้ำส้ม ไม่น้อยกว่า 5% ใส บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่ บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.	100	ขวด		
48	น้ำส้มสายชู (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 9 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพค	883	แพค		
49	สารส้ม	เป็นผลึก ก้อนสีขาวใสออกขุ่นเล็กน้อย มีรสเปรี้ยว ฝาด ไม่มีกลิ่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลิโคน	15	กก.		
50	ผงกะหรี่	ส่วนประกอบมีเครื่องเทศไม่น้อยกว่า 75% ชมันผง ไม่น้อยกว่า 20% เกลือไม่น้อยกว่า 5 % มีสีเหลือง กลิ่นเป็นไปตามวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งปลอมปนหรือสิ่ง ปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดง วันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุใน ขวดแก้วไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.บรรจุใน ขวดแก้ว	20	ขวด		
51	ผงปรุงรสไก่	สูตรลดโซเดียม 75% ไม่ใส่ผงชูรส ไม่เติมวัตถุกัน เสีย สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ได้รับการ รับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ ถุง	5	ถุง		

52	มะตูมผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของมะตูมไม่น้อยกว่า 75% มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133	ถุง		
53	แก๊กฮวยผงสำเร็จรูป	มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133	ถุง		
54	ขิงผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของขิงไม่น้อยกว่า 60 % มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133	ถุง		
55	ตะไคร้ผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของตะไคร้ไม่น้อยกว่า 75 % มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	133	ถุง		

56	ผงหมักหมูแดง	เป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ส่วนประกอบที่ใช้ต้องคลุกเคล้ากันอย่างสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของผงหมักหมูแดง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300	ซอง		
57	ผงหมักไก่	เป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ส่วนประกอบที่ใช้ต้องคลุกเคล้ากันอย่างสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของผงหมักไก่ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	167	ซอง		
58	พริกน้ำปลา (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 5 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพค	83	แพค		
59	มันกุ้งเสวย	ทำมาจากน้ำมันของกุ้ง มีเนื้อละเอียด เนียน และเหนียว มีกลิ่นสีและรสชาติเป็นไปตามธรรมชาติของมันกุ้ง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืนและรสขม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในขวดแก้ว บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	5	ขวด		
60	มีสตาร์ดขวดเล็ก	มีสีเหลืองอ่อน รสเผ็ด ฉุน เปรี้ยว เค็ม ใหม่ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 255 กรัม/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	5	ขวด		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 11

หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 35 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กลั่นสังเคราะห์	บรรจุขวดกระเบื้องสีชา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 475 มิลลิลิตร/ขวด แสดงวันที่ผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	17	ขวด		
2	ชาเจ๊ก	ชาแดงปรุงสำเร็จชนิดผงกลิ่นวนิลา มีใบชาแดง บดละเอียดไม่น้อยกว่า 94 % มีกลิ่น สีและรสชาติ เป็นตามส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในถุงที่ได้ มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน จาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์และ มาตรฐานอาหารฮาลาล	33	ถุง		
3	ซีออคโกแลตชิพ	มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก มีกลิ่น สีและรสชาติ เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	20	กก.		
4	ถ้วยฟอยล์ รหัส 3219 A	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 ใบ/แพค	167	แพค		
5	นมผง	ผลิตมาจากนมโคแท้ 100 % มีสีขาวยิ่งเหลืองนวล มีกลิ่นหอม และรสหวานมัน เป็นผงละเอียด ไม่ จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่ง แปรกลปลอม หรือสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	83	ถุง		
6	เนยสด รสจืด	ผลิตจากนม สีเหลืองนวล ไม่แก่ ไม่เป็นรา ไม่ เหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปรกลปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม/กล่อง	100	กล่อง		

7	น้ำเชื่อมเข้มข้น	มีสีขาวยใส สะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20	ถุง		
8	น้ำตาลไอซิ่ง	มีสีขาวยละเอียด มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดผสมไม่ 3% ไม่จับตัวเป็นก้อน ใหม่ สะอาด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	17	ถุง		
9	เบกกิ้งโซดา	มีสีขาว รสฝืด ไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซีลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10	ถุง		
10	แป้งกวนไส้	มีสีขาว ไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซีลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	10	ถุง		
11	แป้งพุดโบก	ใช้สำหรับทำเค้ก มีสีขาวยาว เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	ถุง		
12	แป้งบัวแดง	ใช้สำหรับทำขนมปังและเค้ก มีสีขาวยาว เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	250	ถุง		

13	แป้งห่าน	ใช้สำหรับทำขนมปัง มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	250	ถุง		
14	ผงโกโก้	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	10	ถุง		
15	ผงฟู	สูตรดับเบิลแอ็คติง ใช้สำหรับทำเค้ก มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสละเอียดเนียน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	42	ถุง		
16	เจลลาตินแผ่น	ชนิดแผ่น ทำจากพืช บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 20 กรัม/กล่อง (12แผ่น) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	19	กล่อง		
17	ผลไม้เชื่อมหั่นชิ้น 3 สี	ผลิตจาก เนื้อมะเขือเทศ ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่ใส่วัตถุเจือสีอาหาร ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10	แพค		
18	มายองเนส รสชีส	ใช้สำหรับโรยหน้าพิซซ่า ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	33	ถุง		

19	แยมรสต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดง วันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน จาก อย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20	ถุง		
20	ลูกเกดเหลือง/ดำแห้ง	ใหม่ สะอาด แห้ง เมล็ดมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มี ทรายกรวด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	20	กก.		
21	วนิลาชนิดผง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิต ที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10	ถุง		
22	ผงวุ้น	ใช้ทำขนม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อย กว่า 50 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรอง มาตรฐานจาก อย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	117	ซอง		
23	สารเสริม	เป็นสารเสริมคุณภาพขนมปัง เป็นผงสีขาว ละเอียดย เนียน ไม่จับตัวเป็นก้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	10	ถุง		
24	สีผสมอาหาร	บรรจุขวดกระเบื้องสีขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 454 มิลลิลิตร/ขวด	10	ขวด		
25	ไส้กวนต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในถุงซิลิโคน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10	กก.		
26	อีซี-25	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/กระปุก	10	กระปุก		
27	โอวาเลต	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/กระปุก	10	กระปุก		
28	ออริกานो	ใหม่ สะอาด กลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ บรรจุในขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 22 กรัม/ขวด	20	ขวด		
29	ถ้วยไข่ตุ๋น	ผลิตจากพลาสติกเกรดเอ ใช้สำหรับใส่สังขยา หรือ ไข่ตุ๋น สามารถนั่งในซึ้งได้ บรรจุไม่น้อยกว่า 50 ใบ/แพค	150	แพค		

30	น้ำหวานเฮลล์บลูบอย สีต่าง ๆ	เป็นของเหลวข้น เนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ปราศจากผลึกน้ำตาล มีสี กลิ่น รสที่ดีตาม ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหมัก กลิ่น เหม็นเปรี้ยว รสขม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 710 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	583	ขวด		
31	น้ำส้มชั้นควิก	มีลักษณะเหลวข้นหนืด มีสี กลิ่น รสเป็นไปตาม ธรรมชาติของน้ำส้มเข้มข้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรอง มาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	ขวด		
32	ยีสต์	เป็นเกร็ดสีน้ำตาล มีกลิ่นยีสต์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อย กว่า 500 กรัม/ห่อ	30	ห่อ		
33	โอวัลติน	เป็นผงหยาบ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เปียก มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่ น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรอง มาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	47	ถุง		
34	โอวัลติน ทรี อิน วัน	เป็นผงหยาบ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เปียก มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อย กว่า 20 ซอง/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรอง มาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	47	ถุง		

35	น้ำผลไม้แท้ 100%	มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามธรรมชาติของผลไม้ชนิดนั้นๆ กล่องไม่บวม ไม่ซีมี ไม่บุบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 24 กล่อง/หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100	หีบ		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 12

หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 32 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ขนมปังขาว	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ไม่ขึ้นรา แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	120	ถุง		
2	ขนมปังโฮลวีท	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ไม่ขึ้นรา แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	157	ถุง		
3	ขนมปังเครกเกอร์ รส จืด	มีรูปร่างขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	117	กล่อง		
4	ขนมปังกรอบจืด	มีรูปร่างขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 900 - 1,300 กรัม/ปี๊บ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50	ปี๊บ		

5	ขนมปังมีไส้ ชั้นเล็ก	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ใส้ไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก เนื้อแป้งส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัสต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้างใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดกว้างXยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1.5 นิ้ว) ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 30-50 กรัม/ชิ้น บรรจุใน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสสนิท	100	ชั้น		
6	ขนมปังมีไส้ ชั้นกลาง	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ใส้ไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก เนื้อแป้งส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัสต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้างใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 60-80 กรัม/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสสนิท	100	ชั้น		
7	ขนมปังมีไส้ ชั้นใหญ่	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ใส้ไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก เนื้อแป้งส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัสต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้างใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (3.5 นิ้ว X 3.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสสนิท	100	ชั้น		
8	เค้ก ชั้นเล็ก	มีรูปร่างที่สมบรูณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับ เหม็นหืน รสฝืด มีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 1.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสสนิท	100	ชั้น		

9	เค้ก ชั้นกลาง	มีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดี ตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับ เหม็นหืน รสเผื่อน มีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสนิท	100	ชิ้น		
10	เค้ก ชั้นใหญ่	มีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดี ตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับ เหม็นหืน รสเผื่อน มีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาว Xสูง ไม่น้อยกว่า (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสนิท	100	ชิ้น		
11	ข้าวเกรียบปากหม้อ ไส้ต่าง ๆ	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 0.5 นิ้ว)/ตัว พร้อมผักเคียง ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	7,000	ชิ้น		
12	ข้าวต้มจิ้ม	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (3 นิ้ว X 10 นิ้ว X 10 นิ้ว)/มัด พร้อมมะพร้าวทึนทึกขูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200	ชิ้น		
13	ข้าวต้มมัด	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 3 นิ้ว X 1 นิ้ว)/กลีบ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200	มัด		
14	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ	บรรจุในกระถางใบตอง สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (3 ซม. X 3 ซม. X 1.5 ซม.)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200	ชิ้น		

15	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ	สุกสม่ำเสมอ มีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกหรือทะลุออกมาภายนอก มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามธรรมชาติของกุยช่าย ไม่มีกลิ่นหืน กลิ่นบูด รสเปรี้ยว แป้งมีเนื้อสัมผัสนุ่มไม่เป็นไต สด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว/ชิ้น พร้อมน้ำจิ้ม บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000	ชิ้น		
16	ขนมกล้วย	บรรจุในกระถงใบตอง สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,000	ชิ้น		
17	ขนมชั้นสีต่าง ๆ	ทอดด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,000	ชิ้น		
18	ขนมตาล	มีขนาดสม่ำเสมอ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีรสเฟื่อน รสบูดเปรี้ยว ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000	ชิ้น		
19	ขนมต้ม	เม็ดโตมีขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	6,000	ชิ้น		
20	ขนมถั่วแปบ	แต่ละตัวมีขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกออกมาด้านนอก มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นบูด รสเปรี้ยว ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 0.5 นิ้ว)/ตัว บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,000	ชิ้น		

21	ขนมถ้วย	ชนิดถ้วยตะไลเล็ก แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	500	ชิ้น		
22	ขนมถ้วยฟู	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000	ชิ้น		
23	ขนมฟักทอง	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	1,500	ชิ้น		
24	ขนมเผือก	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	1,500	ชิ้น		
25	ขนมมัน	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	4,000	ชิ้น		

26	ขนมตะโก้	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรส เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนบรรจุในกระทงใบตอง/ใบเตย ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1 นิ้ว X 1 นิ้ว X 1.5 นิ้ว)/ชิ้น	3,500	ชิ้น		
27	ขนมเปียกปูน	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรส เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,500	ชิ้น		
28	วุ้นมะพร้าว	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรส เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	500	ชิ้น		
29	สาคุไส้หมู	ชิ้นมีขนาดสม่ำเสมอ ไส้ไม่แตกออกมาด้านนอก สุกทั่วถึง เนื้อสัมผัสนุ่มเหนียว ไม่เป็นแข็งเป็นไต สี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นบูดเปรี้ยว สะอาด สีไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1/2 นิ้ว/ตัว บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000	ชิ้น		
30	ปาห้องโก้	แต่ละชิ้นมีขนาดสม่ำเสมอ ทอดใหม่ ไม่อมน้ำมัน มีสีเหลืองตลอดตัว ไม่ไหม้เกรียม เป็นคู่ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 2.5 นิ้ว	10,000	ตัว		
31	ขนมหม้อแกงถั่ว	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรส เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200	ชิ้น		

32	วุ้นสังขยา	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรส เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200	ชิ้น		

ข้อกำหนดและเงื่อนไขเฉพาะ

1. แสดงเอกสารรับรองมาตรฐานสินค้าให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันที่ยื่นของทางเทคนิค

- 1.1. วัสดุอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) รายการลำดับที่ 1 และ 5-10 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน HALAL และ GMP หรือ HACCP
- 1.2. วัสดุอาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) รายการลำดับที่ 1 และ 8-10 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP
- 1.3. วัสดุอาหารหมวดไข่ไก่ รายการลำดับที่ 2 และ 5 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงฟาร์มและโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001 หรือ GMP หรือ HACCP
- 1.4. วัสดุอาหารหมวดของแห้งและแปรรูป รายการลำดับที่ 86, 91 และ 92 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP
- 1.5. วัสดุอาหารหมวดของแห้งและแปรรูป รายการลำดับที่ 88 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวจากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย หรือเอกสารที่แสดงให้เห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ 100% จากผู้ผลิต
- 1.6. วัสดุอาหารหมวดแปรรูปแช่แข็ง รายการลำดับที่ 1-12 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP

2. การเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทำการสุ่มตรวจวัดคุณภาพ โดยกำหนดให้มีการสุ่มตรวจเดือนละ 2 ครั้ง ตามรายการดังนี้ :-

- 2.1. อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาตองศพ) สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 2-3
 - ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 4
- 2.2. อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู)
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาตองศพ) สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 3 และ 5
 - ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 5 และ 6
 - ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 7
- 2.3. อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ
 - ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 1
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาตองศพ) สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 7 และ 14-17
- 2.4. อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาตองศพ) สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 7

2.5. อาหารหมวดผักสด

- ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาตองศพ) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 72, 72, 87 และ 93
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 7 และ 27
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัตถุดิบทุกรายการ

2.6. อาหารหมวดผลไม้

- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัตถุดิบทุกรายการ

2.7. อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป

- ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 75 และ 84
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 5, 16, 21

และ 65-68

- ชุดทดสอบซัลไฟต์ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 3, 4, 10 และ 23
- ชุดทดสอบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 6, 7 และ 81
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 11, 12, 20

22, 58 และ 61

2.8. อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส

- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 1-17 และ 25
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 1-17
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 40 และ 41
- ชุดทดสอบกรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 47 และ 48

2.9. อาหารหมวดเบเกอรี่และขนมหวาน

- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 7-32
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 7-32

หมายเหตุ

- เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้ว พบว่ามีสารเคมีเกินมาตรฐานที่กำหนด งานโภชนาการจะคืนสินค้าให้แก่ผู้ส่ง โดยให้ผู้ค้านำส่งใหม่ภายในวันเดียวกัน

- หากพบสารตกค้าง 3 ครั้งขึ้นไป จะทำการเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร และปรับในอัตราร้อยละ 0.2 ของราคาวัตถุดิบตามระเบียบพัสดุ

- หากถูกเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรเกิน 2 ครั้ง จะพิจารณายกเลิกสัญญาซื้อขาย

3. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้ :-

- มีความสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
 - การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด และมัดถุงให้แน่นหรือผนึกปากถุงให้สนิท
- และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้
- แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน และผู้ประมูลได้ต้องนำแผงไข่ที่สะอาดมาสำหรับเปลี่ยนถ่ายก่อนนำเข้างานโภชนาการ จำนวน 20 แผง

4. การบรรจุทุกและขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์เก็บความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามกำหนดต่อไปนี้:-
 - a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) ได้แก่ หมวดยอาหารแปรรูป แช่แข็ง จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะตรวจรับ
 - b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) ได้แก่ อาหารหมวดยสัตว์ปีก (ไก่), อาหารหมวดยเนื้อสัตว์ (หมู), อาหารหมวดยสัตว์น้ำ, อาหารหมวดยเนื้อสัตว์แปรรูปและอาหารหมวดยไข่ อาหารจะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส
- หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยต้องไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี มีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆที่ปกปิดได้มิดชิด และต้องเป็นรถที่ใช้เพื่อการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
 - มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
 - ไม่มีแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
 - อาหารที่ทำการบรรจุทุกชั้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
 - การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย

- การบรรจุจะต้องอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจจะก่อให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพได้

5. การรับ ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติดังนี้:-

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

6. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- ต้องสามารถสื่อสารด้วยภาษาไทยได้
- แต่งกายสุภาพสวมรองเท้าหุ้มส้นหรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือมารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติงานด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่มาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยที่สมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดได้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงาน

ข้อกำหนดในการจัดส่งสินค้า วัสดุอาหารของงานโภชนาการ

1. การสั่งสินค้า

- งานโภชนาการจะออกเอกสารประมาณการใบสั่งซื้อวัตถุดิบประจำเดือนล่วงหน้า ก่อนวันกำหนดส่งสินค้า 10-15 วัน โดยให้ผู้ขายมารับเอกสารที่งานโภชนาการ
- งานโภชนาการจะส่งใบสั่งซื้อประจำวันล่วงหน้า 1 วัน โดยส่งเอกสารทางโทรสารให้แก่ผู้ขาย
- ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพ และมาตรฐานตามสัญญาให้ทันเวลา ตามปริมาณที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ

2. เวลาสำหรับการจัดส่งและตรวจรับสินค้าเป็นประจำทุกวัน

แบ่งเวลา และประเภทการจัดส่ง ดังนี้

- | | |
|-----------------------|---|
| เวลา 07.30 - 08.00 น. | อาหารหมวดเนื้อไก่ เนื้อหมู สัตว์น้ำ ไข่ เนื้อสัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง |
| เวลา 08.00 - 08.30 น. | อาหารหมวดผักสดและผลไม้สด |
| เวลา 08.30 - 09.00 น. | อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป, เครื่องแกงและเครื่องปรุงรส, วัสดุ/วัตถุดิบเบเกอรี่และเบ็ดเตล็ด และขนมเบเกอรี่และขนมหวาน |

3. การส่งมอบ การบรรจุ และการขนส่ง

ผู้ขายตกลงปฏิบัติตามคู่มือการจัดส่งอาหารและวัตถุดิบแนบท้ายสัญญา ตลอดจนตกลงปฏิบัติตามหนังสือแจ้งหรือคำแนะนำของผู้ซื้อทั้งที่มีอยู่เดิม และที่จะแจ้งให้ทราบภายหลัง

4. การตรวจรับสินค้า

ผู้ซื้อหรือเจ้าหน้าที่ของผู้ซื้อจะตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบให้ตรงตามสัญญา และใบสั่งซื้อล่วงหน้า ณ งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

หากปรากฏว่าสินค้าที่ส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ หรือมีสิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข

- ผู้ซื้อที่มีสิทธิที่จะไม่รับสินค้านั้นและผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปที่ พร้อมจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายและค่าใช้จ่ายดังกล่าวแต่ประการใด
- หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งานได้ และผู้ซื้อตรวจสอบแล้วพบว่าสินค้านั้นอยู่ในสภาพที่ "สามารถใช้งานได้บางส่วน" ผู้ขายจะต้องขายสินค้านั้นในราคาลดลงตามสภาพและคุณภาพสินค้าที่ลดลง ด้วยวิธีปรับตามลักษณะและปริมาณของการสูญเสีย
- หากผู้ซื้อพบว่าสินค้านั้นดังกล่าวไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอ และผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาและเพียงพอต่อการใช้งาน ผู้ซื้อที่มีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน

โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ
ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

5. การฝากสินค้า

งานโฆษณาการไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้าออกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้าประจำวัน มาฝากในทุกกรณี
รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น

6. การตรวจสอบสถานที่ผลิตหรือเตรียมสินค้า

ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้า
ที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

7. หากมีข้อขัดแย้งโปรดติดต่อ

งานโฆษณาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

1. ในเวลาราชการ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1776/1777
2. วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1775