ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายการจัดซื้อวัสดุอาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน 12 หมวด 403 รายการ

1. หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 10 รายการ
2. หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 9 รายการ
3. หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 15 รายการ
4. หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 26 รายการ
5. หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ
6. หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 92 รายการ
7. หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 20 รายการ
8. หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 93 รายการ
9. หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 11 รายการ
10. หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 56 รายการ
11. หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 38 รายการ
12. หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 27 รายการ

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน.....12.....หมวด

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 1

หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 10 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	ซี่โครงไก่	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม/โครง บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	3,500.00	กก.
2	ตับไก่	สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	60.00	กก.
3	ตีนไก่	ทำสำเร็จ สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	60.00	กก.
4	อกไก่เนื้อล้วน	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	2,000.00	กก.
5	อกไก่เนื้อล้วนหั่น (หั่นตามใบสั่ง)	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล	7,200.00	กก.
6	สันในไก่บด	สีอมชมพู ไม่มีเอ็นติด บดหยาบหรือบดละเอียด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	1,800.00	กก.
7	สะโพกไก่	สะโพกไก่ติดกระดูก ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300.00	กก.

8	น่องไก่	น่องไก่ ขนาดที่มีน้ำหนัก 6-10 น่อง/กิโลกรัม ข้อสั้น กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	60.00	กก.
9	โคนปีกไก่	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดช้ำแดง หนังไม่ถลอก จำนวน 18-20 ชิ้น/กิโลกรัม บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	500.00	กก.
10	เลือดไก่	ผลิตจากเลือดไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนสมบูรณ์ บรรจุถุงใส่น้ำสะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ก้อน	200.00	ก้อน

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 2

หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 9 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			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	700.00	กก.
2	ตับหมูหั่น	ตับหมูที่มีลักษณะสด สะอาด มีสีแดง ไม่หมองคล้ำ ไม่มีผังผืด ไม่มีส่วนขั้วและส่วนที่ไม่ใช้ติดมา บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	200.00	กก.
3	เลือดหมูหลอด	ผลิตจากเลือดหมูสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุหลอดละไม่น้อยกว่า 210 กรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150.00	หลอด
4	หนังหมูพอง	ใหม่ สะอาด ขาวใสพองสม่ำเสมอกัน ไม่มีขนติด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ขนาดไม่เล็กกว่า 10 ซม. ชั่งไม่รวมน้ำ บรรจุในภาชนะบรรจุที่ได้มาตรฐาน	40.00	กก.
5	หมูเด้ง	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานซิลปากถุงสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50.00	กก.
6	เนื้อหมูสันนอกบด	(มันน้อย เกรด A)บรรจุในถุงมาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	3,000.00	กก.
7	เนื้อหมูสันนอก	ไม่มีไขมัน,ผังผืด,กระดูกสันหลังและซี่โครงติดมาด้วย บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	3,000.00	กก.

8	เนื้อหมูสันนอกหั่น (หั่นตามใบสั่ง)	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครง ไม่มีไขมัน ผังผืด กระดูกสันหลังและซี่โครงติดมาด้วย บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety)	4,737.50	กก.
9	เนื้อหมูสามชั้น	หมูสามชั้นแต่ง มันน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีขนติด บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กก.

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3

หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 15 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	ปลาขูดเบญจพรรณ	สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีก้างปลาและหัวปลา สภาพดี บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อม ซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานรับรอง อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300.00	กก.
2	ปลาดุกหั่น	สด ใหม่ สะอาด หั่นชิ้นเสมอ ไม่รวมหัวหาง มีเส้นผ่าศูนย์กลางต่อชิ้นไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท	300.00	กก.
3	เนื้อปลาทับทิม	สด ใหม่ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ บรรจุในถุงมาตรฐาน	400.00	กก.
4	ปลาทูนึ่งเฉพาะเนื้อ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ไม่มีก้างปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	43.00	กก.
5	ปลาทูนึ่ง	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุดท้องไม่แตก ไม่เหม็น ขนาดบรรจุเข่งละ 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 64 กรัม/ตัว	500.00	เข่ง
6	ปลาทูสดทำสำเร็จ	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ท้องไม่แตกสภาพดี ตัดหัว ตัดหาง ควักไส้และเหงือกออกแล้ว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 9-10 ตัวต่อกิโลกรัม บรรจุในถุงมาตรฐาน	180.00	กก.
7	เนื้อปลานิลแล่ (แล่ตามใบสั่ง)	สด ใหม่ สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน (แล่ตามมาตรฐานการหั่นเนื้อสัตว์และผัก งานโภชนาการ)	5,826.00	กก.
8	ปลาโอทำสำเร็จ	สด สะอาด ตัดหัว ควักไส้ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัมต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	100.00	กก.
9	ปลาซาบะย่าง	ย่างสีสม่ำเสมอ ตัดหัว ควักไส้ ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัมต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	90.00	กก.
10	กุ้งชีแฮ้สดทำสำเร็จ	สด ตัวใส สะอาด แกะเปลือก เด็ดหัว ขนาดไม่น้อยกว่า 50-52 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ทำสำเร็จตามมาตรฐานการหั่นเนื้อสัตว์และผัก งานโภชนาการ)	200.00	กก.
11	เนื้อปูทะเล (เนื้อเป็นก้อน)	เป็นเนื้อปูจากส่วนนิ้วก้อย เป็นก้อน ไม่มีเปลือกบางปน ไม่มีเมือกลื่น เนื้อปูมีสีขาว กลิ่นหอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	10.00	กก.

12	ปลาหมึกกล้วยไม่ลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง ขนาดลำตัวยาวไม่น้อยกว่า 4-5 นิ้วต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	20.00	กก.
13	ปลาหมึกกล้วยลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง	20.00	กก.
14	ปลาอินทรีเค็ม	นิ่ม ไม่เค็มจัด ไม่ขึ้นเกลือ สะอาด ไม่ซื้น ไม่มีหนอน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ สภาพดี มีน้ำหนักตัวละไม่น้อยกว่า 1.5-3 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	30.00	กก.
15	หอยแมลงภู่สดแกะเปลือกต้มสุก	ใหม่ สะอาด เป็นตัวขนาดกลาง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ซั่งไม่รวมน้ำ และน้ำแข็ง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	60.00	กก.

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 4

หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 26 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	ปลาขูดทอดมัน	ทำจากเนื้อปลาขูดไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่ผสมแป้ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน เป็นนผลิตภัณฑ์ที่ได้การรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กก.
2	ปลาหมึกด่าง	เนื้อแข็ง สีไม่ซีด ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสารปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท	30.00	กก.
3	ลูกชิ้นปลากลมใหญ่	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซิลปากสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150.00	กก.
4	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	60.00	กก.
5	ลูกชิ้นปลาแท่ง	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	30.00	กก.

6	กุนเชียงหมู	ทำจากหมูล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีสีตามธรรมชาติบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150.00	กก.
7	กุนเชียงไก่	ทำจากไก่ล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน สีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐาน ฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.
8	หมูหยอง	ทำจากหมูล้วน กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ป่น ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน สีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	40.00	กก.
9	ไก่หยอง	ทำจากไก่ล้วน กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ป่น ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน สีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.
10	ไก่ยอ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 430 กรัม/แท่ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐาน ฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	แท่ง
11	หมูยอ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/แท่ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300.00	แท่ง
12	ไก่จ๊อ	ผลิตจากเนื้อไก่ ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	80.00	กก.

13	นักเกตไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	15.00	กก.
14	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 3 นิ้ว/แท่ง บรรจุไม่น้อยกว่า 20-22 แท่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กก.
15	ไส้กรอกไก่คอกเทล	ทำจากเนื้อไก่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 1-1.5 นิ้ว/แท่ง บรรจุไม่น้อยกว่า40แท่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.
16	ไส้กรอกหมูคอกเทล	ทำจากเนื้อหมู ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 1-1.5 นิ้ว/แท่ง บรรจุไม่น้อยกว่า 40 แท่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.
17	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมูล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	200.00	กก.
18	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.

19	แหนมแท่ง	ทำจากเนื้อหมู หนังหมู ใหม่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุแท่งละไม่น้อยกว่า 225 กรัมระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	67.00	แท่ง
20	เต้าหู้แคระยัดไส้หมู	ทำจากเต้าหู้ทอด สอดไส้หมูบด สด ใหม่ เหนียวนุ่ม ไม่เละ ไม่เป็นเมือก มีกลิ่น รส และสีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ไม่ใส่วัตถุกันเสียและบอแรกซ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิทบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.
21	ลูกชิ้นกุ้งอย่างดี	ทำจากเนื้อกุ้งผสมเครื่องปรุงรส สด ใหม่ เหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่ยุ่ย ไม่เป็นเมือก มีกลิ่น รส และสีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ไม่ใส่วัตถุกันเสียและบอแรกซ์บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	33.00	กก.
22	ปลาทูน่าในน้ำมันพืช กระป๋อง	ทำจากปลาทูน่า เนื้อเป็นก้อน แช่ในน้ำมันถั่วเหลือง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซิลปิดสนิท บรรจุกระป๋องละไม่น้อยกว่า 1,800 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กระป๋อง
23	ปลาทูน่าในน้ำเกลือ กระป๋อง	ทำจากปลาทูน่า เนื้อเป็นก้อน แช่ในน้ำเกลือ ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซิลปิดสนิท บรรจุกระป๋องละไม่น้อยกว่า 1,800 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กระป๋อง
24	เต้าหู้ปลา	ทำมาจากเนื้อปลาบดมา มีกลิ่น สี และรสชาติเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่เป็นเมือก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุแพคละไม่น้อยกว่า 60ชิ้น/แพค และบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัมต่อแพค บรรจุในบรรภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กก.

25	ปูอัด	ทำมาจากเนื้อปลาบด (ซูริมิ) ผสมเครื่องปรุงรส ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง ไม่เป็นเมือก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50.00	กก.
26	ปลาร้าปลากระดี่	ทำมาจากปลากระดี่ หมักกับรำข้าวและเกลือ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและสารเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	15.00	กก.

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 5

หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	ไข่เป็ด	ไข่เป็ด ใหม่ สด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่บุบ แตก ร้าว สะอาด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม (เบอร์2) ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อนบรรจุใส่ถาดชนิดพลาสติก แผงใหม่สะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ	3,000.00	ฟอง
2	ไข่ไก่	ไข่ไก่ ใหม่ สด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่บุบ แตก ร้าว สะอาด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 60 กรัม (เบอร์2) ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อนบรรจุใส่ถาดชนิดพลาสติก แผงใหม่สะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ	62,000.00	ฟอง
3	ไข่เป็ดเค็มสุก	น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม ไม่บุบหรือร้าว เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่ บรรจุไข่ใส่แล็คพลาสติกสะอาดไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ	1,500.00	ฟอง
4	ไข่นกกระทาต้ม	ปอกเปลือกไข่ออกแล้ว สภาพดีไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหนียวเป็นยาง บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน ใส่น้ำที่สะอาด	1,479.00	ฟอง
5	ไข่ขาวเหลวพาส เจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน ผลิตจากไข่ไก่สด ตอกและแยกไข่ผ่านขบวนการพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีเปลือกไข่ปน บรรจุในแกลลอนที่สะอาดและปลอดภัยต่ออาหาร ขนาดบรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ โดยวันหมดอายุคงเหลือต้องไม่ต่ำกว่า 30 วันนับจากวันที่ตรวจรับ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ มาตรฐาน HACCP และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	200.00	ขวด
6	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดไม่น้อยกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	3,000.00	หลอด

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6

หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 92 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	กะเพรา	ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ร่วง	100.00	กก.
2	กะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุดด่างดำ ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้าน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้วต่อดอก	30.00	กก.
3	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมนูน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 5 นิ้วต่อหัว	1,267.00	กก.
4	กะหล่ำปลีม่วง	กาบแข็ง หัวแน่น ไม่มีหนอน กาบใบไม่ช้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4 นิ้วต่อหัว	5.00	กก.
5	กระชายซอย	เป็นกระชายที่สดและสะอาด หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย	100.00	กก.
6	กระชายหัว	เป็นกระชายที่สดและสะอาด สีอ่อนเหลือง ไม่เน่า	10.00	กก.
7	กวางตุ้ง	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว	1,000.00	กก.
8	กวางตุ้งไต้หวัน	อ่อน สด ไม่มีใบเน่าหรือเหลือง ต้นอวบไม่แก่ ไม่มีดอก ไม่มีแมลงกัดกิน ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 9 นิ้ว	150.00	กก.
9	กุยช่ายขาว	ใหม่ สด สะอาด มีสีขาวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	67.00	กก.
10	ข่าอ่อน	อ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนของลำต้นติดมาไม่เกิน 3 นิ้ว	60.00	กก.
11	ข้าวโพดหวานดิบ	ไม่แก่จัดปอกเปลือก และก้านออกหมด มีเมล็ดเต็มฝักสม่ำเสมอ ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน ไม่เปียกน้ำ มีสภาพดี มีความยาวต่อฝักไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	25.00	กก.
12	ข้าวโพดอ่อน	ปอกเปลือกออกหมด สด อ่อน ไม่มีขั้ว ไม่มีใยข้าวโพด ความยาวฝักไม่ต่ำกว่า 4 นิ้ว	50.00	กก.
13	ขิงแก่	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่มีราก ไม่มีดินติด ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 หัวต่อกิโลกรัม	142.00	กก.
14	ขิงซอย	สด และสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของขิง	100.00	กก.
15	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ลำต้นอวบ ไม่มีหนอน ความยาวต่อต้นไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	2,000.00	กก.

16	คื่นไฉ่	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ลำต้นไม่ช้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	300.00	กก.
17	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อนไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 หัวต่อกิโลกรัม	400.00	กก.
18	ดอกกุยช่าย	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	33.00	กก.
19	ดอกแค	สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นหนอน หรือแมลงกัดกิน ดอกตูมไม่บาน คั่วติดดอก	30.00	กก.
20	ดอกหอม	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	60.00	กก.
21	ตะไคร้	ตะไคร้แก่ สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 7 นิ้ว	60.00	กก.
22	แตงกวา	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อน ปนแก่ ไม่มีก้านติดมา แต่ละลูกมีความยาวไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว	300.00	กก.
23	แตงโมอ่อน	ผิวสีเขียวอ่อน สด เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูปหนอนเจาะ ไม่เน่า ไม่แกรน ขนาดไม่น้อยกว่า 5-6 ลูกต่อกิโลกรัม	33.00	กก.
24	ต้นหอม	ใบเขียว โคนต้นขาว หัวไม่โต รากสั้น ไม่มีดินติด แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว	310.00	กก.
25	ถั่วแขก	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรง ถุงโค้งได้บ้างเล็กน้อย	50.00	กก.
26	ถั่วงอก	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตกเป็นใบซ้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	300.00	กก.
27	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาว ตรง โตสม่ำเสมอกันทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงสีเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักมีความยาวไม่ต่ำกว่า 15 นิ้ว	400.00	กก.
28	ถั่วลันเตา	สด อ่อน ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เหี่ยว เมล็ดเล็ก ฝักไม่โป่ง ตัดยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมตัดสายใยของผักออกหมด	50.00	กก.
29	น้ำมะนาวขวด 100%	คั้นจากมะนาวลูกสด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 ซีซี./ขวด	200.00	ขวด
30	บรอกโคลี	ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอกยาวไม่มากกว่า 3 นิ้ว	60.00	กก.

31	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ทรงกลมยาวค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	400.00	กก.
32	ใบกุยช่ายเขียว	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	25.00	กก.
33	ใบเตยหอม	ใหม่ ลำต้นสด และใบเขียว สด สะอาด แมลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	300.00	กก.
34	ใบบัวบก	สีเขียว สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบเขียวเป็นมันเงา สภาพสมบูรณ์	5.00	กก.
35	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ ใบไม่แก่	83.00	กก.
36	ใบแมงลัก	ก้านใบเขียว ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	5.00	กก.
37	ใบยอ	สด ใหม่ สะอาด อ่อน ใบสีเขียวเป็นมัน ใบใหญ่ อ่อน ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพสมบูรณ์	15.00	กก.
38	ผักกาดขาว	อ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพดี	1,000.00	กก.
39	ผักกาดหอม	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพดี ความยาวหัวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	30.00	กก.
40	ผักแขนง	สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพสมบูรณ์	150.00	กก.
41	ผักโขมจีน	สด ใหม่ รากไม่ติดดิน สะอาด ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	50.00	กก.
42	เผือกดิบ	สด ใหม่ ไม่มีดินติด ไม่แกร็น ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ขนาด 3-4 หัวต่อกิโลกรัม	20.00	กก.
43	พริกขี้หนูเขียวเด็ดก้าน	เมล็ดเล็ก สีเขียว สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี	100.00	กก.
44	พริกขี้หนูแดงเด็ดก้าน	เมล็ดเล็ก สีแดง สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี	100.00	กก.
45	พริกชี้ฟ้าสดเขียว	เม็ดใหญ่ สีเขียวสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน	100.00	กก.
46	พริกชี้ฟ้าสดแดง		100.00	กก.
47	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งช่อ เม็ดพริกไทยอยู่ติดต่อเรียงกันเต็มช่อ เม็ดสีเขียว	10.00	กก.
48	พริกเหลือง	เม็ดใหญ่ สีเหลืองสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำเน่า ผิวเรียบมัน	50.00	กก.
49	พริกหยวก	ใหม่ สด สะอาด ไม่อ่อน ไม่เน่า ไม่หงิกงอ เม็ดอ้วนป้อม สด สีเขียวอ่อน รสชาติไม่เผ็ดมากจนเกินไป เม็ดใหญ่ไม่แก่จัด	60.00	กก.
50	พริกหวานเขียว	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเขียว ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่สุก ไม่ช้ำ ไม่เละ สภาพดี	15.00	กก.

51	พริกหวานแดง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีแดง ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่สุก ไม่ช้ำ ไม่เละ สภาพดี	15.00	กก.
52	พริกหวานเหลือง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเหลือง ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่สุก ไม่ช้ำ ไม่เละ สภาพดี	15.00	กก.
53	ฟักเขียว	ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอกัน ผลสีเขียวอ่อนปน เขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา ผลอ่อน ผิวเกลี้ยงเต่งตึง เนื้อฟักต้องมีสีขาว เนื้อแน่นกรอบ แต่ละผลมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2.5-3 กิโลกรัม	2,000.00	กก.
54	ฟักทอง	แก่จัด สด ผิวสีนวล ใหม่สะอาด ไม่มีหนอนหรือรอยแมลงกัด ไม่มีดินติด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัม ต่อลูก	700.00	กก.
55	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือรอยฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 30-35 ลูกต่อกิโลกรัม	600.00	กก.
56	มะเขือเทศท้อ	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 10-15 ลูกต่อกิโลกรัม	600.00	กก.
57	มะเขือเทศราชินี	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่นกรอบ	15.00	กก.
58	มะเขือเทศสีดา	แก่จัด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีโรค ไม่มีรอยแมลงกัดกิน สภาพดี	50.00	กก.
59	มะเขือพวงเด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดปนเน่ามา ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	55.00	กก.
60	มะเขือยาว	รูปทรงกลมยาว ไม่หัก ไม่มีรอยแตกหรือฉีก มีขั้วติด ขั้วเป็นสีเขียว สด ลูกยาว เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน มีขนาดความยาวต่อผลไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	83.00	กก.
61	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 20-25 ลูกต่อกิโลกรัม	3,000.00	ลูก
62	มะพร้าวขูดชนิดขาวทำขนม	สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท	100.00	กก.
63	กะทิคั้นสำเร็จ	สด ใหม่ สะอาด สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท	360.00	กก.
64	มะระจีน	ผิวสีเขียวออกขาว สด ตาห่าง ผลตรง ไม่เหลืองสุก ความยาวผลไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	200.00	กก.
65	มันฝรั่งหัวโต	ใหม่ สะอาด ไม่มีตัวแมลงกัดกิน ไม่เหี่ยว ไม่งอก สภาพดี ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 5-6 หัวต่อกิโลกรัม	147.00	กก.

66	ลูกมะกรูด	สดเขียว ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ลูกต่อกิโลกรัม	208.08	ลูก
67	สะระแหน่	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีใบร่วง ไม่มีใบเน่า ไม่มีใบเหี่ยว สภาพสมบูรณ์	10.00	กก.
68	สับปะรดแกง	ไม่เน่า ไม่ช้ำ สภาพดี ตัดจุก และก้านออกหมด ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า1กิโลกรัม/หัว	167.00	กก.
69	สายบัว	สด ปอกเปลือกแล้ว (ชนิดดอกขาว) ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ช้ำ กรอบ เปราะ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	300.00	กก.
70	โหระพา	ใบสด ก้านเขียว ไม่พรมน้ำ ใบไม่ช้ำ	275.00	กก.
71	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ดอกใหญ่ ไม่บาน ไม่มีดินติด สภาพดี	883.00	กก.
72	เห็ดหูหนู	สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตัดส่วนโคนทิ้ง เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก ไม่มีแกนแข็งมาก สภาพดี	175.00	กก.
73	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้วต่อดอก	58.00	กก.
74	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพดี ความยาวไม่เกิน 10 นิ้ว ขนาดลำต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 เซนติเมตร	100.00	กก.
75	หน่อไม้ลวกหั่น	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่มีสี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สาร บอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นฝอยหรือแฉลบ ตามใบสั่งซื้อ	450.00	กก.
76	หัวไชเท้า	เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้านและใบติดมากับหัว มีลักษณะเป็นหัวเดียว ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 หัวต่อกิโลกรัม	933.00	กก.
77	หัวปลี	หัวใหญ่ กลีบดอกสด กรอบ ไส้ในไม่ดำ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 หัวต่อกิโลกรัม	30.00	กก.
78	หอมใหญ่	สด ใหม่ สะอาด ไม่งอก ไม่ฝ่อ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-10 ลูกต่อกิโลกรัม	800.00	กก.
79	ขิงแง่งอ่อน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด สีขาวอมชมพู ปล้องยาว เนื้อแข็ง ไม่มีราก ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 5-6 หัวต่อกิโลกรัม	30.00	กก.
80	แตงร้าน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลแตงร้านค่อนข้างตรง ไม่โค้งหรือคด ผลค่อนข้างกลม ผิวนอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3- 4 ลูกต่อกิโลกรัม	150.00	กก.
81	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไส้ในไม่เน่า ราก สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	160.00	กก.
82	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	60.00	กก.

83	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีตะไคร่ ไม่มีใบแหนจับ ใบสด ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นและใบไม่เน่า ขนาดความยาวลำต้นอยู่ระหว่าง 16-18 นิ้ว โดยวัดจากยอดถึงโคน	550.00	กก.
84	ผักบุ้งจีน	สด และสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขนาดความยาวลำต้นไม่เกิน 12 นิ้ว โดยวัดจากยอดถึงโคน	358.00	กก.
85	มะอึก	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีหนอนเจาะ สีเหลืองอมเขียว ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 25-30 ลูกต่อกิโลกรัม	20.78	กก.
86	เห็ดฟาง	ใหม่ สด สะอาด ดอกใหญ่ สด ตูม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	30.00	กก.
87	ตำลึงเด็ด	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่เน่า	50.00	กก.
88	มะเขือไข่เต่า	สด ใหม่ สะอาด ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือรอยฉีก ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่าลูกโตเสมอกัน	55.00	กก.
89	ยอดมะพร้าวหั่น	สีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่เป็นเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่ง	67.00	กก.
90	หน่อไม้ดอง	สะอาด หั่นแฉลบ ไม่เค็มมาก เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสิ่งเจือปน	80.00	กก.
91	ขมิ้นเหลือง (ขมิ้นชัน)	ใหม่ สด สะอาด ขนาดเป็นหัว สีเหลืองเข้ม	70.00	กก.
92	เห็ดเข็มทอง	ใหม่ สด สะอาด มีหมวกเห็ดกลมขนาดเล็ก บริเวณก้านเห็ดจะยาวเรียว มีสีเหลือง ส้ม น้ำตาล แดง หมวกเล็กลำต้นสั้น	20.00	กก.

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 7

หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 20 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	แก้วมังกร	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ เปลือกไม่เป็นจุด เนื้อสีขาว รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ลูกต่อกิโลกรัม	2,000.00	กก.
2	กล้วยไข่	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม รสหวาน กลิ่นหอม พร้อมรับประทานเป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่น้อยกว่า 15 ผล	1,000.00	หวี
3	กล้วยหอมสุกงอม ๆ	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ สุกงอม รสหวาน กลิ่นหอม เป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่น้อยกว่า 10-12 ผล	30.00	หวี
4	กล้วยน้ำว้า	ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด เป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่น้อยกว่า 15 ผล	1,000.00	หวี
5	เมลอน	แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กิโลกรัม	200.00	กก.
6	แคนตาลูป	แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กิโลกรัม	1,500.00	กก.
7	ชมพู่ เขียว ทับทิม	สด ใหม่ สะอาด ผลโต เนื้อหนา แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ลักษณะผลไม่ผิดปกติ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-10 ผลต่อกิโลกรัม	1,000.00	กก.
8	แตงโมจินตหรา	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไส้ไม่ล้ม ไม่ช้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัมต่อผล	3,000.00	กก.
9	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	สด กรอบ ผิวนวล ไม่ช้ำ ลูกโตเสมอ รสเปรี้ยว ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ลูกต่อกิโลกรัม	50.00	กก.
10	มะละกอดิบ	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีรา เมล็ดภายในเป็นสีดำ เนื้อแน่นหนา กรอบ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1 กิโลกรัม	100.00	กก.
11	มะละกอฮอลแลนด์สุก	ผิวสีส้ม ผิวเรียบ แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5-2 กิโลกรัมต่อผล	1,800.00	กก.
12	สาลี่น้ำผึ้ง	ขั้วสด ใหม่ ผิวสีนวล ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 4-6 ลูกต่อกิโลกรัม	4,000.00	ลูก
13	สับปะรดศรีราชา	ก้านไม่ยาว ไม่มีจุก ไม่ช้ำ ไม่มีจุกเสีย สดใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัมต่อหัว	2,000.00	กก.

14	ส้มเขียวหวาน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ่าม ไส้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม	200.00	กก.
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ่าม ไส้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม	1,500.00	กก.
16	องุ่นแดงลูกเล็ก (ไข่ปลา)	ขั้วสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ไม่มีเมล็ด	300.00	กก.
17	องุ่นแดงนอก	ขั้วสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน	500.00	กก.
18	องุ่นเขียว	ขั้วสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน	200.00	กก.
19	แอปเปิ้ลแดง	ผิวเรียบเป็นมัน สีแดง เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวานกรอบ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 9-10 ลูกต่อกิโลกรัม	6,000.00	ลูก
20	เงาะโรงเรียน	หวานกรอบ เนื้อแห้ง ไม่ปนน้ำ ขนสีเขียว-แดง ไม่มีจุกเน่า ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 22-25 ผลต่อกิโลกรัม	200.00	กก.

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 8

หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 93 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	กะปิ	เป็นกะปิที่ทำจากกุ้ง สีธรรมชาติ ไม่เก่าคล้ำ กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/กระปุก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุแสดงที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย,GMP และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กระปุก
2	เกี่ยมฉ่ายกระป๋อง	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่พอง ไม่มีรอยรั่ว ไม่เป็นสนิม สภาพดี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 140 กรัม มีฝาดึงเปิดได้ทันที ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กระป๋อง
3	เกี่ยมฉ่ายหัว (ผักกาดดองเค็ม)	ต้องดองได้ที่ สะอาด ไม่เปื่อย ไม่ขม ไม่มีกลิ่นเหม็นสภาพดี ซั่งเฉพาะเนื้อผักกาดไม่รวมน้ำ ภาชนะบรรจุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	183.00	กก.
4	เกี่ยมบ๊วยผล	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	75.00	ลูก
5	เกี่ยมอี๋	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตรายระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	108.00	กก.
6	กระเพาะปลาแห้งหลอดใหญ่	ทำจากกระเพาะปลาแท้ขนาดใหญ่ ชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากทถุงสนิท	100.00	กก.
7	กระเทียมเจียว	กากน้อย สีเหลือง แห้ง ไม่ชื้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	283.00	ถุง

8	กระเทียมแห้งไทย กลีบเล็ก	แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	83.00	กก.
9	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่	แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบโต มีเปลือกบาง ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	117.00	กก.
10	กระเทียมดอง	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อย ก้านสั้น ไม่ใส่สารฟอกขาว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	167.00	กก.
11	กระเทียมบด	บดใหม่ เปลือกน้อย มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	117.00	กก.
12	กุ้งแห้งเนื้อแกะเกลี้ยง	ตัวโต สีธรรมชาติ ปอกเปลือกแห้งสนิท ไม่เหม็นอับ รสจืด ไม่ป่น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	45.00	กก.
13	เกร็ดขนมปัง	ใหม่ ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ระบุวันที่ผลิตและวันทีหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ถุง
14	ข้าวคั่ว	ทำจากข้าวเหนียว ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ถุง
15	งาขาว	ใหม่ สะอาด สีขาวนวล ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ถุง
16	งาดำ	ใหม่ สะอาด สีดำ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	17.00	ถุง

17	แซนวิชสเปรด	ใช้สำหรับทำแซนวิช ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงที่ปิดสนิทและได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และ มาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ถุง
18	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากปิดสนิท	33.00	กก.
19	ดอกไม้จีน	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือมีกลิ่นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	25.00	กก.
20	ดอกกระเจี๊ยบแห้ง	แห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท	33.00	กก.
21	เต้าเจี้ยวขาว	สีขาวสะอาด ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนน้ำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	67.00	กก.
22	เต้าหู้ขาวแข็ง	เป็นชิ้นขนาดไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1,000.00	แผ่น
23	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน	ใช้ประกอบอาหารเมนูประเภทผัด เป็นชิ้นขนาดไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อสัมผัสนิ่มกว่าเต้าหู้ขาวแข็ง ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	467.00	แผ่น
24	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวนิ่ม	ใช้ประกอบอาหารเมนูประเภทต้มจืด เป็นชิ้นขนาดไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อสัมผัสนิ่มกว่าเต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	750.00	แผ่น
25	ไตปลาดิบ	ผลิตจากกระเพาะปลาหมักกับเกลือ ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท	167.00	ขวด
26	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดใหญ่สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	ถุง

27	ถั่วเหลืองซีก	เม็ดใหญ่เป็นซีก สีเหลืองอ่อน ใหม่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	1,200.00	ถุง
28	ถั่วแดงหลวง	ชนิดเม็ดใหญ่ แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอด เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง
29	ถั่วลิสงดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง
30	ถั่วลิสงคั่ว	คั่วใหม่ เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง
31	นมข้นหวาน	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่พอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	250.00	ถุง
32	นมข้นจืดแปลงไขมัน (นมสด)	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่พอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิทแสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	ถุง
33	ปูนแดง	ผลิตจากปูนขาว ผสมกับขมิ้นและเกลือ เป็นสีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่ใส่สีที่เป็นอัตรายต่อผู้บริโภค บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	5.00	กก.

34	แป้งข้าวโพด	ทำมาจากเมล็ดข้าวโพด 100 % เป็นผงสีขาวเหลืองนวล เนื้อแป้งเนียนและลื่นมือ ไม่เหนียวสาบ ไม่มีมอด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	167.00	ถุง
35	แป้งท้าว	ทำมาจากหัวเท้ายายม่อม เนื้อแป้งเป็นสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหนียวสาบ ไม่มีมอด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	267.00	ถุง
36	แป้งมันสำปะหลัง	ทำจากมันสำปะหลัง เนื้อแป้งมีสีขาว เนื้อเนียน ลื่นเป็นมัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหนียวสาบ ไม่มีมอด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	15.00	ถุง
37	แป้งประกอบอาหาร ทอดกรอบ	บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 150 กรัม/ถุง แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	633.00	ถุง
38	แผ่นเกี๊ยว	สด แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เละ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในถุงพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	67.00	ถุง
39	โปรตีนเกษตร	ผลิตจากแป้งถั่วเหลืองพร่องไขมัน 100% ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นเหม็นหนืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน รูปร่างสมบูรณ์ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์ (ชนิดตามใบสั่งซื้อ)	25.00	กก.
40	โป๊ยกั๊ก	สะอาด ใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย.	8.00	กก.
41	พริกขี้หนูแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดงตามธรรมชาติ ไม่มีเม็ดด่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดก้านออก บรรจุในถุงที่สะอาดพร้อมซีลปากถุงสนิท	33.00	กก.

42	พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ เม็ดใหญ่ ไม่ชื้น ไม่มีเม็ดอ่อน ไม่มีรา สีพริกแดงตามธรรมชาติ ไม่มีเม็ดด่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดก้านออก บรรจุในถุงที่สะอาดพร้อมซีลปากถุงสนิท	50.00	กก.
43	พริกไทยขาว	เม็ดสีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	กก.
44	พริกไทยดำ	เม็ดสีดำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	6.00	กก.
45	พริกไทยป่น	ผลิตจากพริกไทยเม็ดขาว 100% บดละเอียด เป็นผงละเอียด แห้ง มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	กก.
46	พริกขี้หนูป่น		25.00	ถุง
47	ฟองเต้าหู้	ผลิตจากถั่วเหลือง ชนิดแผ่น แห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ ชิ้นสมบูรณ์ไม่แตกหัก แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	8.00	กก.
48	มักโรนีข้องอ	เป็นผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลี แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	42.00	กก.
49	มะขามเปียกแกะเม็ด	ใหม่ สะอาด ไม่มีเมล็ด ไม่เละ ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีเปลือกติด สภาพดี บรรจุในถุงพร้อมซีลปากถุงสนิท	158.00	กก.
50	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ใหม่ ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีกลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุในถุงพร้อมซีลปากถุงสนิท	25.00	กก.
51	มะนาวดอง	ทำจากลูกมะนาวสด มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ สะอาด ไม่เน่า ไม่เละ ผลไม่แตก ผลขนาดปานกลาง สภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	250.00	ลูก

52	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	10.00	กก.
53	เม็ดแมงลัก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	กก.
54	เมล็ดดอกเก๊กฮวย	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มีเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท	3.00	กก.
55	เยื่อไผ่	สีขาว ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ ไม่เห็นสาบ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 100 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	220.00	ห่อ
56	ลูกเดือยดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	กก.
57	ลำใยแห้ง	แห้ง แกะเมล็ด ขนาดสม่ำเสมอ เนื้อสัมผัสไม่เละและแข็งกระด้าง สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ สะอาด ไม่มีกรวดหรือทรายปน แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.
58	วุ้นเส้นอย่างดีชนิดพิเศษ	ผลิตจากแป้งถั่วเขียว เส้นมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีใสออกขาวหรือเขียวปนเหลือง กลิ่นตามธรรมชาติของวุ้นเส้น ไม่กลิ่นหืน กลิ่นอับ เนื้อสัมผัสเหนียวยืดหยุ่นได้ ไม่เละหรือเปื่อยยุ่ย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช้ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน มอก. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	150.00	ห่อ

59	สาคูเม็ดใหญ่	ผลิตจากแป้งมันสำปะหลัง แห้ง ทรงกลม มีขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง
60	สาหร่ายแห้ง	สาหร่ายแห้งปรุงรส สำหรับทำต้มจืด แห้งเป็นแผ่นกลม ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นหืน สภาพสมบูรณ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 50 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	283.00	ห่อ
61	เส้นก๋วยจั๊บ	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้า มีขนาดชิ้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	183.00	กก.
62	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	117.00	กก.
63	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทร์อบแห้ง	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	20.00	กก.

64	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	1,500.00	กก.
65	เส้นบะหมี่สด	ผลิตจากแป้งสาลี ขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ เส้นมีสีเหลืองอ่อน สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่มีรสเปรี้ยวและรสเฝื่อน ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ไม่เปื่อยยุ่ย แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	300.00	กก.
66	เส้นหมี่ซัว	ผลิตจากแป้งสาลี แห้ง ขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ เส้นมีสีเหลืองอ่อน ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	5.00	กก.
67	เส้นหมี่แห้ง	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 2.7 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	150.00	ห่อ
68	หอมแดงแห้ง	มีสภาพสมบูรณ์เนื้อแน่น แห้ง ไม่มีจุก ไม่แตกยอด ไม่ลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	300.00	กก.
69	เห็ดหอมแห้ง	ใหม่ สะอาด มีกลิ่นหอมเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกรวดหรือทรายปน ไม่ขึ้นรา สภาพสมบูรณ์ ดอกใหญ่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 นิ้วต่อดอก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	30.00	กก.

70	ผักกาดดองเค็มสับฝอย	เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ สับ แช่ในน้ำผึ้ง สะอาด ไม่มีกรวดหรือทราย ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 200 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	ถุง
71	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มากการหมัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ กรอบ ไม่นิ่ม และ ไม่มีฝ้าขาวหรือฟองไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 700 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้การรับรองมาตรฐานจาก อย.	100.00	ถุง
72	หัวไชโป๊หั่นแว่น	เค็มไม่มาก สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ หั่นแว่น ชิ้นสม่ำเสมอกัน แช่ในน้ำผึ้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	50.00	กก.
73	หัวไชโป๊หั่นฝอย	เค็มไม่มาก และสีเป็นธรรมชาติ หั่นฝอย แช่ในน้ำผึ้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	50.00	กก.
74	อบเชย	ไม้หอมแห่ง สีน้ำตาล มีกลิ่นหอมเป็นธรรมชาติ ไม่เป็นมอด เจาะ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	8.00	กก.
75	ฮ่วยซัว	ผลิตใหม่ ขนาดชิ้นสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	6.00	กก.
76	กะทิธัญพืช	เป็นกะทิธัญพืช 100% ผลิตจากน้ำมันรำข้าว และโปรตีนถั่วเหลือง ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอชที บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุกล่องละไม่น้อยกว่า 1,000 มิลลิลิตร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กล่อง

77	เต้าหู้พวง	ใหม่ สะอาด ไม่อมน้ำมัน ไม่มีเหงื่อหรือน้ำขุ่นขาวซึมออกมาจากเต้าหู้ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีใกล้เคียงกันทั้งก้อน ไม่คล้ำและไม่มีจุดด่างดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท มีจำนวนชิ้นต่อพวงไม่ต่ำกว่า 50 ชิ้น	250.00	พวง
78	ถั่วลันเตากระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บุบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 425 กรัม/กระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	กระป๋อง
79	หนำเลี๊ยบ	หนำเลี๊ยบในน้ำเกลือ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บุบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ไม่เป็นสนิม บรรจุไม่น้อยกว่า 226 กรัม/กระป๋อง	33.00	กระป๋อง
80	ผักกาดดองน้ำข้าว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มากการหมัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ กรอบ ไม่นิ่ม และ ไม่มีฝ้าขาวหรือฟอง ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ บรรจุในในภาชนะพร้อมซีลปากถุงสนิท	150.00	กก.
81	เต้าหู้ถั่วเหลือง	ผลิตจากถั่วเหลือง เป็นเนื้อเดียวกันไม่แยกตัว สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย รสเฝื่อน เนื้อละเอียดเนียน ไม่แข็งหรือเหลวจนเกินไป ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ใช่ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจถภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 220 กรัม/หลอด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	หลอด
82	ผงแป้งถั่วเหลือง 100%	ผลิตจากเม็ดถั่วเหลือง 100% ปลอดจากพืชตัดแต่งพันธุกรรม GMO ผ่านกระบวนการกระเทาะเปลือก และบดละเอียดทั้งเมล็ดรวมจมูกถั่วเหลือง มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีครีมออกเหลืองตามธรรมชาติของผงถั่วเหลือง มีกลิ่นหอมและรสชาติของถั่วเหลืองอบ ใหม่ ไม่มีส่วนผสมของน้ำตาล สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	26.00	กระสอบ
83	ข้าวโจ๊กกึ่งสำเร็จรูป	ผลิตจากข้าวหอมมะลิแท้ 100% บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ระบุวันหมดอายุไม่ต่ำกว่า 6 เดือนนับจากวันที่ตรวจรับ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	ถุง

84	ข้าวหอมมะลิ 100%	เป็นข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 ไม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กรวด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	360.00	กระสอบ
85	ข้าวเสาไห้	เป็นพันธุ์ข้าวเจ้าร่วน ไม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กรวด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	20.00	กระสอบ
86	ข้าวกล้องหอมมะลิ	เป็นข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 เป็นข้าวเต็มเมล็ดม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กรวด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	20.00	กระสอบ
87	มอลโตเดกทรินซ์ (Moltodextrin)	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	1,825.00	ถุง
88	น้ำตาลไอโซมอลทูโลส (ไบโอซูการ์พาลาทีน)	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP	24.00	กระสอบ
89	ดอกอัญชัญแห้ง	แห้ง ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท	9.00	กก.
90	เวย์โปรตีนไอโซเลต ชนิดผง	เป็นผงสีขาวนวล มีเวย์โปรตีนไอโซเลตไม่น้อยกว่า 98 กรัมต่อน้ำหนัก 100 กรัม มีเลซิทีนจากถั่วเหลือง ไม่น้อยกว่า 1.5% ต่อน้ำหนัก 100 กรัม ปราศจากแลคโตส บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ ISO9001 และ HACCP	550.00	ถุง
91	เก๋ากี้	แห้ง ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท	5.00	กก.

92	ข่าป่น	แห้ง ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท	9.00	กก.
93	ข้าวเหนียวขาว 5% เขี้ยวงู	สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เป็นมอด ไม่หักป่น ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100	กก.

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 9

หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 11 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	เกี๊ยวกุ้ง	ผลิตใหม่ สะอาด มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นเปรี้ยว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 40 ชิ้น/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	15,740.00	ชิ้น
2	ก้ามปูเทียม	ผลิตจากเนื้อปลาทะเลบด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 26-27 ชิ้น/กล่อง บรรจุกล่องละไม่น้อยกว่า 500 กรัม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิทเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากอย. และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	110.00	กล่อง
3	ขนมจีบไส้กุ้ง	แผ่นเกี๊ยวหรือแผ่นแป้งที่ห่อต้องไม่หลุดหรือฉีกขาด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	9,334.00	ลูก
4	ขนมจีบไส้ปู	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ระบุวันหมดอายุคงเหลือไม่ต่ำ 6 เดือน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ มาตรฐาน HACCP	1,800.00	ลูก

5	ขนมจีบไส้หมู	แผ่นเกี๊ยวหรือแผ่นแป้งที่ห่อต้องไม่หลุดหรือฉีกขาด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากอย.โดยแสดงที่บรรจุ	3,800.00	ลูก
6	ซาลาเปาไส้ครีม	คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาวสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไส้เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	2,500.00	ลูก
7	ซาลาเปาไส้หมูสับ	คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาวสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไส้เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	4,800.00	ลูก
8	ซาลาเปาไส้หมูแดง	คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาวสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไส้เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	500.00	ลูก
9	หมูพันสาหร่าย	คงรูป ชิ้นขนาดสม่ำเสมอ ไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อนุ่มไม่แข็งกระด้างสะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 120 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากอย.โดยแสดงสัญลักษ์ที่บรรจุภัณฑ์	6,270.00	ลูก

10	ฮะเก๋าไส้กุ้ง	คงรูป ชิ้นขนาดสม่ำเสมอ ไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาว สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อนุ่มไม่แข็งกระด้าง สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดผลิตใหม่ สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 18 กรัม/ลูก 1 ลัง บรรจุไม่น้อยกว่า 100 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	6,200.00	ลูก
11	ผักรวมแช่แข็ง	ประกอบไปด้วย แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพดเหลือง มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอกัน สีธรรมชาติ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	44.00	ถุง

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 10

หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 56 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	เครื่องปรุงแกงฉู่ฉี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	25.00	กก.
2	เครื่องปรุงแกง เขียวหวาน	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	83.00	กก.
3	เครื่องปรุงแกงคั่ว	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17.00	กก.
4	เครื่องปรุงแกงไตปลา	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.
5	เครื่องปรุงแกงเทโพ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.
6	เครื่องปรุงแกงป่า	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	43.00	กก.
7	เครื่องปรุงพริกแกงเผ็ด	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	200.00	กก.

8	เครื่องปรุงพริกแกงเลียง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17.00	กก.
9	เครื่องปรุงพริกแกงส้ม	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	100.00	กก.
10	เครื่องปรุงพริกแกง เหลือง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.
11	เครื่องปรุงคั่วกลิ้ง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17.00	กก.
12	เครื่องปรุงผัดฉ่า	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	27.00	กก.
13	เครื่องปรุงผัดพริกขิง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	50.00	กก.
14	เครื่องปรุงพริกเผา	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	25.00	กก.
15	เครื่องปรุงพะแนง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.
16	เครื่องผัดพะโล้ผง	ใหม่ บรรจุซองละไม่น้อยกว่า 5 กรัม	167.00	ซอง
17	เครื่องตุ๋นยาจีน	ประกอบไปด้วย เก๋ากี้ ฮ่วยซัว ตังเซียม เง็กเต็ก ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุซองละไม่น้อยกว่า 70 กรัม	183.00	ซอง

18	เกลือป่น	ผลิตจากเกลือบริสุทธิ์ เติมสารไอโอดีน เนื้อละเอียด สีขาว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	310.00	กก.
19	เกลือเม็ด	เป็นเม็ดหยาบ สะอาด มีสีและรสดีตามธรรมชาติของเกลือสมุทร ไม่มีสิ่งเจือปนหรือปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ	5.00	กระสอบ
20	ฉิกโซ่ว (ซอสเปรี้ยว) สูตร 1	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มิลลิลิตร/ขวด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ขวด
21	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	ผลิตจากถั่วเหลือง หมักแบบธรรมชาติไม่ใส่ผลชูรสและวัตถุกันเสีย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	800.00	ขวด
22	ซีอิ๊วดำ สูตร 5	ผลิตจากซีอิ๊วขาวผสมกับสารให้ความหวานมีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	40.00	ขวด
23	น้ำซอสเย็นตาโฟ	มีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ขวด
24	ซอสปรุงรส	ผลิตจากถั่วเหลือง มีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่ใส่สารกันบูด มีโปรตีนไม่น้อยกว่า 15% ขวดฝาสีเขียว บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	533.00	ขวด

จินตนา ชูลาภ

25	ซอสพริกชนิดซอง	ผลิตจากพริกสดผสมกระเทียมน้ำส้มสายชูน้ำตาลเกลือ มีสีกลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นหนืดเกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพ็ค เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	แพ็ก
26	ซอสพริก	ผลิตจากพริกสดผสมกระเทียมน้ำส้มสายชูน้ำตาลเกลือ มีสีกลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นหนืดเกินไปแสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 680 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	ขวด
27	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง	ผลิตจากมะเขือเทศสดผสมกับ กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นหนืดเกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพ็ค เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	แพ็ก
28	ซอสมะเขือเทศถุง	ผลิตจากมะเขือเทศสดผสมกับ กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันไม่ข้นหนืดเกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ต่อถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	200.00	ถุง
29	ซอสหอยนางรม	มีส่วนประกอบหอยนางรมไม่น้อยกว่า30% มีลักษณะเหลวมีความข้นหนืดพอเหมาะ ไม่แยกชั้น สี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน และรสเปรี้ยว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	733.00	ขวด

30	เต้าเจี้ยว สูตร 1	ผลิตจากถั่วเหลืองหมัก มีลักษณะข้นสม่ำเสมอเป็นเนื้อเดียวกัน มีสีน้ำตาลเหลืองถึงน้ำตาลเข้ม มีรสเค็มกลมกล่อมเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ขวด
31	น้ำกระเทียมดอง	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	200.00	ขวด
32	น้ำจิ้มไก่	ข้นพอเหมาะ ไม่ตกผลึก ส่วนประกอบที่ใช้ต้องกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบที่ ใช้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 980 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	167.00	ขวด
33	น้ำจิ้มสุกี้	ใช้รับประทานกับสุกียากี้ สูตรกวางตุ้ ข้นพอเหมาะ ไม่ตกผลึก ส่วนประกอบที่ใช้ต้องกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 830 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ขวด
34	น้ำตาลทรายขาวเกร็ดเล็ก	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ เกร็ดเล็กสม่ำเสมอ ไม่จับตัวเป็นก้อน ขาวใส สะอาด ปราศจากสารฟอกขาว ละลายแล้วไม่มีตะกอน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	2,200.00	กก.
35	น้ำตาลทราย/พริกป่น (ซอง)	บรรจุซองคู่ ขนาดบรรจุน้ำตาลทรายไม่น้อยกว่า 4 กรัม/ซอง พริกป่น 1.4 กรัม/ซอง บรรจุ 50ซอง/แพ็ค	583.00	แพ็ก
36	น้ำตาลทรายแดง	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ มีลักษณะเป็นผงละเอียดหรืออาจจับกันเป็นก้อน มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของน้ำตาลทรายแดง ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	กก.

37	น้ำตาลปี๊บ	ผลิตจากมะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ เหนียว ข้น มีความหนืดสูง แต่ไม่ตกเป็นผลึก มีรสหวาน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม ไม่ใส่สารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1กิโลกรัม/ถุง	250.00	กก.
38	น้ำจิ้มบ๊วยเจี่ย	ผลิตจากเนื้อบ๊วยดองบดละเอียดมาต้มผสมน้ำตาล มีความข้นหนืดเหมาะสม ไม่ตกผลึก มีเนื้อบ๊วยแขวนลอยสม่ำเสมอ มีสีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ มีกลิ่นหอมของบ๊วยดอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	10.00	ขวด
39	น้ำปลา	ผลิตจากปลาไส้ตันหมักด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ ผสมไอโอดีน ใส สีน้ำตาลทอง มีกลิ่นเป็นเป็นตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สีเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล	620.00	ขวด
40	น้ำมันงา	ผลิตจากเมล็ดงา 100% ต้องใส ไม่มีตะกอนหรือแยกชั้น มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของน้ำมันงา ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นไขที่อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	10.00	ขวด
41	น้ำมันถั่วเหลือง 100%	ผลิตจากถั่วเหลือง 100% ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นไขที่อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	3,100.00	ขวด
42	น้ำมันรำข้าว	ผลิตจากรำข้าว 100 % ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นไขที่อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	220.00	ขวด
43	น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	มีลักษณะใส ไม่มีตะกอน และมีปริมาณกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 5%ใส บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	100.00	ขวด
44	น้ำส้มสายชู (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 9 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค	883.00	แพ็ก

45	สารส้ม	เป็นผลึก ก้อนสีขาวใสออกขุ่นเล็กน้อย มีรสเปรี้ยวฝาด ไม่มีกลิ่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	15.00	กก.
46	ผงกะหรี่		20.00	ขวด
47	ผงปรุงรสไก่	สูตรลดโซเดียม 75% ไม่ใส่ผงชูรส ไม่เติมวัตถุกันเสีย สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ถุง	5.00	ถุง
48	มะตูมผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของมะตูมไม่น้อยกว่า 75% มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133.00	ถุง
49	เก๊กฮวยผงสำเร็จรูป	มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133.00	ถุง
50	ขิงผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของขิงไม่น้อยกว่า 60 % มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133.00	ถุง
51	ตะไคร้ผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของตะไคร้ไม่น้อยกว่า 75 % มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	133.00	ถุง

52	ผงหมักหมูแดง	เป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ส่วนประกอบที่ใช้ต้องคลุกเคล้ากันอย่างสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของผงหมักหมูแดง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ซอง
53	ผงหมกไก่	เป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ส่วนประกอบที่ใช้ต้องคลุกเคล้ากันอย่างสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของผงหมกไก่ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ซอง
54	พริกน้ำปลา (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 5 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค	83.00	แพ็ก
55	มันกุ้งเสวย	ทำมาจากน้ำมันของกุ้ง มีเนื้อละเอียด เนียน และเหนียว มีกลิ่นสีและรสชาติเป็นไปตามธรรมชาติของมันกุ้ง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืนและรสขม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในขวดแก้ว บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ขวด
56	มัสตาร์ดขวดเล็ก	มีสีเหลืองอ่อน รสเผ็ด ฉุน เปรี้ยว เค็ม ใหม่ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 255 กรัม/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ขวด

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 11

หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 38 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	กลิ่นสังเคราะห์	บรรจุขวดกระเบื้องสีชา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 475 มิลลิลิตร/ขวด แสดงวันที่ผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ขวด
2	ชาเจ๊ก	ชาแดงปรุงสำเร็จชนิดผงกลิ่นวนิลา มีใบชาแดงบดละเอียด ไม่น้อยกว่า 94 % มีกลิ่น สีและรสชาติเป็นตาม ส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์และมาตรฐานอาหารฮาลาล	33.00	ถุง
3	ช็อคโกแลตชิพ	มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก มีกลิ่น สีและรสชาติเป็นไปตาม ส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10.00	กก.
4	ถ้วยฟอยล์ รหัส 3219 A	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 ใบ/แพ็ค	167.00	แพ็ก
5	นมผง	ผลิตมาจากนมโคแท้ 100 % มีสีขาวถึงเหลืองนวล มีกลิ่นหอม และรสหวานมัน เป็นผงละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	800.00	ถุง
6	เนยสด รสจืด	ผลิตจากนม สีเหลืองนวล ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม/กล่อง	10.00	กล่อง
7	น้ำเชื่อมเข้มข้น	มีสีขาวใส สะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ถุง

8	น้ำตาลไอซิ่ง	มีสีขาวละเอียด มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดผสมไม่ 3% ไม่จับตัวเป็นก้อน ใหม่ สะอาด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า1 กิโลกรัม/ถุง	5.00	ถุง
9	เบกกิ้งโซดา	มีสีขาว รสเฝื่อน ไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซิลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	5.00	ถุง
10	แป้งกวนไส้	มีสีขาว ไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซิลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กิกรัม/ถุง	5.00	ถุง
11	แป้งพัดโบก	ใช้สำหรับทำเค้ก มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง
12	แป้งบัวแดง	ใช้สำหรับทำขนมปังและเค้ก มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง
13	แป้งห่าน	ใช้สำหรับทำขนมปัง มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง
14	ผงโกโก้	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	5.00	ถุง

15	ผงฟู	สูตรดับเบิลแอ็คติง ใช้สำหรับทำเค้ก มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสละเอียดเนียน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	42.00	ถุง
16	เจลลาตินแผ่น	ชนิดแผ่น ทำจากพืช บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 20 กรัม/กล่อง (12แผ่น) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	19.00	กล่อง
17	ผลไม้เชื่อมหั่นชิ้น 3 สี	ผลิตจาก เนื้อมะเขือเทศ ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่ใส่วัตถุเจือสีอาหาร ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัมต่อถุง บรรจุ 3 ถุงต่อแพ็ค	5.00	แพ็ก
18	มายองเนส รสชีส	ใช่สำหรับโรยหน้าพิซซ่า ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง
19	แยมรสต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ถุง
20	ลูกเกดเหลือง/ดำแห้ง	ใหม่ สะอาด แห้ง เมล็ดมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีทรายกรวด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	20.00	กก.
21	วนิลาชนิดผง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ถุง
22	ผงวุ้น	ใช้ทำขนม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ซอง
23	สารเสริม	เป็นสารเสริมคุณภาพขนมปัง เป็นผงสีขาว ละเอียดเนียน ไม่จับตัวเป็นก้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	5.00	ถุง

24	สีผสมอาหาร	บรรจุขวดกระเบื้องสีชา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 454 มิลลิลิตร/ขวด	5.00	ขวด
25	ไส้กวนต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในถุงซิลสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	5.00	กก.
26	อีซี-25	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/กระปุก	2.00	กระปุก
27	โอวาเลต	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/กระปุก	2.00	กระปุก
28	ออริกาโน่	ใหม่ สะอาด กลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ บรรจุในขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 22 กรัม/ขวด	5.00	ขวด
29	ถ้วยไข่ตุ๋น	ผลิตจากพลาสติกเกรดเอ ใช้สำหรับใส่สังขยา หรือไข่ตุ๋น สามารถนึ่งในซึ้งได้ บรรจุไม่น้อยกว่า 50 ใบ/แพค	150.00	แพ็ก
30	น้ำหวานเฮลส์บลูบอยสีต่าง ๆ	เป็นของเหลวข้น เนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ปราศจากผลึกน้ำตาล มีสี กลิ่น รสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหมัก กลิ่นเหม็นเปรี้ยว รสขม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 710 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	583.00	ขวด
31	น้ำส้มซันควิก	มีลักษณะเหลวข้นหนืด มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของน้ำส้มเข้มข้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ขวด
32	ยีสต์	เป็นเกร็ดสีน้ำตาล มีกลิ่นยีสต์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า500กรัม/ห่อ	5.00	ห่อ
33	โอวัลติน	เป็นผงหยาบ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เปียก มีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	500.00	ถุง

34	โอวัลติน ทรี อิน วัน	เป็นผงหยาบ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เปียก มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซิลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 20 ซอง/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ถุง
35	น้ำผลไม้แท้ 100%	มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามธรรมชาติของผลไม้ชนิดนั้นๆ กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 24 กล่อง/หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	150.00	ลัง
36	น้ำนมข้าวโพด สูตรไม่เติมน้ำตาล	กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 24 กล่อง/หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ลัง
37	เครื่องดื่มจมูกข้าวสูตรน้ำตาลน้อย	กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 36 กล่อง/หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ลัง
38	นมพร่องมันเนย UHT	กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 36 กล่อง/หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ลัง

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 12

หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 27 รายการ				
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้	
			จำนวน	หน่วย
1	ขนมปังขาว	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ไม่ขึ้นรา แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	120.00	ถุง
2	ขนมปังโฮลวีท	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ไม่ขึ้นรา แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	157.00	ถุง
3	ขนมปังเครกเกอร์ รสจืด	มีรูปร่างขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	117.00	กล่อง
4	ขนมปังกรอบจืด	มีรูปร่างขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 900 - 1,300 กรัม/ปี๊บ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ปี๊บ
5	ขนมปังมีไส้ ชิ้นเล็ก	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก เนื้อแป้งส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้าง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดกว้างXยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1.5 นิ้ว) ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 30-50 กรัม/ชิ้น บรรจุใน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	50.00	ชิ้น

6	ขนมปังมีไส้ ชิ้นกลาง	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก เนื้อแป้งส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัสต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้าง ใหม่ สดสะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 60-80 กรัม/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	50.00	ชิ้น
7	ขนมปังมีไส้ ชิ้นใหญ่	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกหรือไหลออกมาภายนอก เนื้อแป้งส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัสต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็งกระด้าง ใหม่ สดสะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (3.5 นิ้ว X 3.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	50.00	ชิ้น
8	เค้ก ชิ้นเล็ก	มีรูปทรงที่สมบรูณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับ เหม็นหืน รสเฝื่อน มีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 1.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	50.00	ชิ้น
9	เค้ก ชิ้นกลาง	มีรูปทรงที่สมบรูณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับ เหม็นหืน รสเฝื่อน มีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	50.00	ชิ้น

10	เค้ก ชิ้นใหญ่	มีรูปทรงที่สมบรูณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับ เหม็นหืน รสเฝื่อน มีลักษณะเนื้อที่ดีเป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	50.00	ชิ้น
11	ข้าวเกรียบปากหม้อ	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1.5 ซม. X 2.5 ซม. X 0.5 ซม.)/ตัว พร้อมผักเคียง ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	7,000.00	ชิ้น
12	ข้าวต้มจิ้ม	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (3 นิ้ว X 10 นิ้ว X 10 นิ้ว)/มัด พร้อมมะพร้าวทึนทึกขูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200.00	ชิ้น
13	ข้าวต้มมัด	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 3 นิ้ว X 1 นิ้ว)/กลีบ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200.00	มัด
14	ขนมกุยช่าย	สุกสม่ำเสมอ มีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกหรือทะลุออกมาภายนอก มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามธรรมชาติของกุ๋ยช่าย ไม่มีกลิ่นหืน กลิ่นบูด รสเปรี้ยว แป้งมีเนื้อสัมผัสนุ่มไม่เป็นไต สด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว/ชิ้น พร้อมน้ำจิ้ม บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000.00	ชิ้น
15	ขนมกล้วย	บรรจุในกระทงใบตอง สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,000.00	ชิ้น
16	ขนมชั้น	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,000.00	ชิ้น

17	ขนมตาล	มีขนาดสม่ำเสมอ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีรสเฝื่อน รสบูดเปรี้ยว ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000.00	ชิ้น
18	ขนมต้ม	เม็ดโตมีขนาดใกล้เคียงกัน ไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรียว ไม่เป็นเมือก สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	6,000.00	ชิ้น
19	ขนมถ้วยฟู	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000.00	ชิ้น
20	ขนมฟักทอง	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	1,500.00	ชิ้น
21	ขนมเผือก	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	1,500.00	ชิ้น
22	ขนมมัน	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	4,000.00	ชิ้น

23	ขนมตะโก้	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทงใบตอง/ใบเตย ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1 นิ้ว X 1 นิ้ว X 1.5 นิ้ว)/ชิ้น	3,500.00	ชิ้น
24	ขนมเปียกปูน	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,500.00	ชิ้น
25	วุ้นมะพร้าว	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	500.00	ชิ้น
26	ขนมหม้อแกงถั่ว	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200.00	ชิ้น
27	วุ้นสังขยา	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200.00	ชิ้น

ข้อกำหนดและเงื่อนไขเฉพาะ

1. แสดงเอกสารรับรองมาตรฐานสินค้าให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันที่ยื่นซองทางเทคนิค

1.1. วัสดุอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) รายการลำดับที่ 1 และ 4-9 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน HALAL และ GMP หรือ HACCP

1.2. วัสดุอาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) รายการลำดับที่ 1 และ 6-8 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP

1.3. วัสดุอาหารหมวดไข่ไก่ รายการลำดับที่ 2 และ 5 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงฟาร์มและโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001 หรือ GMP หรือ HACCP

1.4. วัสดุอาหารหมวดของแห้งและแปรรูป รายการลำดับที่ 82, 87, 88 และ 90 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ ISO 9001 หรือ HACCP

1.5. วัสดุอาหารหมวดของแห้งและแปรรูป รายการลำดับที่ 84 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวจากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย หรือเอกสารที่แสดงให้เห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ 100% จากผู้ผลิต

1.6. วัสดุอาหารหมวดแปรรูปแช่แข็ง รายการลำดับที่ 1-10 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP

2. การเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทำการสุ่มตรวจวัตถุดิบ โดยกำหนดให้มีการสุ่มตรวจเดือนละ 2 ครั้ง ตามรายการดังนี้ :-

2.1. อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

- ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาดองศพ) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 2
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 4

2.2. อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู)

- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 4 และ 6
- ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 5

2.3. อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ

- ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 1
- ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาดองศพ) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 6 และ 10-13

2.4. อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป

- ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาดองศพ) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 6

2.5. อาหารหมวดผักสด

- ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาดองศพ) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 71, 86 และ 92
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 7 และ 26
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัตถุดิบทุกรายการ

2.6. อาหารหมวดผลไม้

- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัตถุดิบทุกรายการ

2.7. อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป

- ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 71 และ 80
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 5, 19 และ 61-64
- ชุดทดสอบซัลไฟต์ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 3, 4, 10 และ 21
- ชุดทดสอบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 6, 7 และ 77
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 11, 12, 18, 20, 54 และ 57

2.8. อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส

- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 1-15 และ 23
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 1-15
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 37
- ชุดทดสอบกรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม) สุ่มตรวจวัตถุดิบรายการลำดับที่ 43 และ 44

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 การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้ :-

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

4. การบรรทุกและขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์เก็บความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามกำหนดต่อไปนี้:-

a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) ได้แก่ หมวดอาหารแปรรูป แช่แข็ง จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะตรวจรับ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) ได้แก่ อาหารหมวดสัตว์ปีก (ไก่),อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู), อาหารหมวดสัตว์น้ำ,อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูปและอาหารหมวดไข่ อาหารจะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยต้องไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี มีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆที่ปกปิดได้มิดชิด และต้องเป็นรถที่ใช้เพื่อการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัสดุอื่นๆ อันอาจจะก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย

- การบรรทุกจะต้องอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือแน่นจนเกินไป เพราะอาจจะก่อให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพได้

5. การรับ ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติดังนี้:-

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหลนบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

6. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

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

ข้อกำหนดในการจัดส่งสินค้า วัสดุอาหารของงานโภชนาการ

1. การสั่งสินค้า

1. งานโภชนาการจะออกเอกสารประมาณการใบสั่งซื้อวัตถุดิบประจำเดือนล่วงหน้า ก่อนวันกำหนดส่งสินค้า 10-15 วัน โดยให้ผู้ขายมารับเอกสารที่งานโภชนาการ

2. งานโภชนาการจะส่งใบสั่งซื้อประจำวันล่วงหน้า 1 วัน โดยส่งเอกสารทางโทรสารให้แก่ผู้ขาย

3. 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

1. ผู้ซื้อมีสิทธิที่จะไม่รับสินค้านั้นและผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปทันที พร้อมจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายและค่าใช้จ่ายดังกล่าวแต่ประการใด

2. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งานได้ และผู้ซื้อตรวจสอบแล้วพบว่าสินค้านั้นอยู่ในสภาพที่ "สามารถใช้งานได้บางส่วน" ผู้ขายจะต้องขายสินค้านั้นในราคาลดลงตามสภาพและคุณภาพสินค้าที่ลดลง ด้วยวิธีปรับตามลักษณะและปริมาณของการสูญเสีย

3. หากผู้ซื้อพบว่าสินค้าดังกล่าวไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอ และผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาและเพียงพอต่อการใช้งาน ผู้ซื้อมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน

สินตา มูลา

โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

5. การฝากสินค้า

งานโภชนาการไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้านอกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้าประจำวัน มาฝากในทุกกรณี รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น

6. การตรวจสถานที่ผลิตหรือเตรียมสินค้า

ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อไปตรวจสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้า ที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

7. หากมีข้อขัดแย้งโปรดติดต่อ

งานโภชนาการ 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