

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์			
	ก.เนื้อหมู			
1	หมูเนื้อแดง	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อแดงที่สด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังผืดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
2	หมูสันนอก	กก.	ชนิดเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
3	หมูสามชั้น	กก.	ชนิดเนื้อหมูประกอบด้วย 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนากว่าชั้นไขมัน มีมันขาว หน้างสีขาว ปราศจากขน และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
4	เนื้อหมูบด	กก.	เป็นหมูบดหยาบหรือบดละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ 90% ไขมันหมู 10% ไม่มีกระดูก หนัง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนและมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
5	ซี่โครงหมูอ่อน	กก.	เป็นกระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
6	ซี่โครงหมู	กก.	เป็นกระดูกซี่โครง มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
7	กระดูกหมู (ทำน้ำซุป)	กก.	ซี่โครงกระดูกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว 3-4 นิ้ว	
8	ขาหมูดิบเผา	กก.	เป็นขาหมูชำแหละ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้วไม่ชำแหละเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น	
9	ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาบ ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
10	ปอดหมู	กก.	เป็นปอดหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาบ ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
11	ไส้หมูอ่อน	กก.	ต้องสด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	
12	หนังหมูต้มหั่นฝอย	กก.	หนังหมูต้มหั่นฝอย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
13	หนังหมูพองแช่น้ำ	กก.	หนังหมูแล่ ไม่ติดมัน ขูดขนเรียบร้อยแล้ว ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
14	เลือดหมู	ก้อน	เป็นเลือดก้อนโตได้ขนาด ไม่รวมน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
15	หมูกรอบ	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด หนังต้องกรอบ เนื้อต้องนุ่ม	
16	หมูแดงสำเร็จรูป	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่เหม็นกลิ่นไหม้ ไม่เหม็นบูด เนื้อนุ่มรสชาติดี	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	ข. เนื้อวัว			
17	เนื้อวัว-เนื้อแดง	กก.	เป็นเนื้อวัวสด สีแดงสด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังผืดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
18	เนื้อวัว-สันนอก	กก.	เป็นเนื้อวัวสดส่วนสันนอก มีสีแดงติดมัน มีส่วนเนื้อแดงมากกว่ามัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ค. สัตว์ปีก			
19	ไก่สดทั้งตัว (ไม่รวมเครื่องใน)	กก.	มีลักษณะเป็นไก่สดทั้งตัว ถอนขนและชำระเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเครื่องใน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
20	เนื้อสันในไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะเป็นเส้นยาวที่เรียกว่า เนื้อสันใน ไม่มีกระดูกหรือเนื้อไก่ส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
21	เนื้ออกไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่ติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
22	เนื้อไก่บด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อไก่สด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน ไม่มีสิ่งเจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
23	มันไก่	กก.	เป็นมันไก่ล้วน สีขาว ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
24	ปีกไก่	กก.	มีลักษณะติดกัน 3 ท่อน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
25	โคนปีกไก่บน	กก.	มีลักษณะเป็นปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
26	น่องไก่ขนาดใหญ่	กก.	มีลักษณะเป็นส่วนล่างของขา ตัดออกตรงส่วนเข่าและส่วนตีน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
27	สะโพกไก่	กก.	เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อ หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
28	ตีนไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
29	ตีนไก่ถอดกระดูกต้มสุก	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ เลาะกระดูก ต้มสุก สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
30	ตับไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตับไก่สดที่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือละเอียด ไม่มีส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
31	เลือดไก่	ก๊อน	มีลักษณะสุกเป็นก้อน ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เลือดติดมาด้วย ไม่ร่วนน้ำ ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	ค. สัตว์ปีก (ต่อ)			
32	เครื่องไนไก่ทั้งชุด	กก.	มีลักษณะเป็นเครื่องไนไก่สด ไม่มีมันติด ผ่าและลอกเอาพังผืด หรือเนื้อเยื่อด้านในออก เป็นเครื่องไนที่สมบูรณ์ ไม่มีไส้ติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
33	กระดุกซีโครงไก่	กก.	มีลักษณะเป็นโครงไก่สด แต่งแล้ว กระดุกไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ง. สัตว์น้ำเค็ม			
34	ปลาทุสด	กก.	มีลักษณะเป็นปลาที่สด เหงือกแดง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
35	ปลาหูช้างขนาดกลาง	ชั่ง	2 ตัว/ชั่ง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. ใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสภาพสมบูรณ์ ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	
36	ปลากระพงขาว (ชิ้น)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
37	ปลาซาบะ	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
38	ปลาน้ำดอกไม้	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
39	ปลาดอลลี (ชิ้น)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาสีขาว เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
	จ. สัตว์น้ำจืด			
40	ปลาหับทิม	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ดัดคลิบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
41	ปลานิล	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ดัดคลิบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
42	ปลาสร้อย (หันขึ้น)	กก.	ปลาสร้อยเนื้อล้วนหันขึ้น ขนาดขึ้นประมาณ 1-2 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
43	ปลาดุก (หันขึ้น)	กก.	ปลาดุกน้ำจืด ไม่มีหัวปน ขนาดขึ้นประมาณ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
44	ปลาช่อน (หันขึ้น)	กก.	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ขนาดขึ้น 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
45	เนื้อปลากลายชุด	กก.	เนื้อปลากลายล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
46	เนื้อปลาชุด	กก.	เนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	ฉ. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก			
47	กุ้งขาวสดขนาดกลาง	กก.	25-30 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
48	กุ้งขาวสดขนาดใหญ่	กก.	15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
49	หอยแมลงภู่มื้มสุกแกะเปลือก	กก.	ขนาดตัวหอยเท่า ๆ กันไม่เล็กจนเกินไป ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
50	ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ (หมึก)	กก.	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่เหม็นและไม่มีการกลั่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
51	ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง	กก.	10 ตัว/กก. มีลักษณะที่สด สะอาด ลำตัวสีขาวนวล ตัวไม่แตกและไม่หลุดจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
	2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป			
52	ลูกชิ้นเนื้อวัว 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อวัว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
53	ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
54	ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
55	ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
56	ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
57	ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
58	ลูกชิ้นปลาบั่วลอย 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็ก ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
59	ไก่จ้อ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
60	ทอดมันปลากราย (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลากรายสด ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว	
61	ทอดมันปลาสด (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาสด ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว	
62	ปูอัดชนิดแท่ง	กก.	เป็นเนื้อปู ลักษณะเป็นแท่ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
63	เต้าหู้ปลา	กก.	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสด ไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15 % ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่หมดอายุ	
64	เต้าหู้ทอด ชนิดพวงๆละ 50 ชิ้น	พวง	ต้องใหม่ ไม่คาวมานาน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน	
65	เต้าหู้ขาวแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
66	เต้าหู้เหลืองแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
67	เต้าหู้หลอด 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของถั่วเหลือง ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
68	เต้าหู้ไข่ 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป (ต่อ)				
69	ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
70	ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
71	หมูยอ 500 กรัม/แท่ง	แท่ง	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแท่ง ไม่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะ มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
3. ประเภทไข่				
72	ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
73	ไข่เป็ด (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่เป็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
74	ไข่เป็ดเค็ม	ร้อยละ	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักพอละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวแน่น	
75	ไข่นกกระทาต้มสุกแกะเปลือก	ร้อยละ	ไข่นกกระทา ต้ม ปอกเปลือก สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น	
4. ประเภทผัก				
76	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่มีก้านและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นท่อน ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใสไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ขม น้ำ	
77	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบต่งตึง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวสีอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ ไม่ขม น้ำ	
78	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	
79	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามีทั้งก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่มาก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
80	กระหล่ำปลี	กก.	กระหล่ำปลีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่าคาบใบไม่ช้ำ	
81	กระหล่ำตอก	กก.	กระหล่ำตอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำค้ำ ไม่ช้ำ ไม่หนอน ไม่มีใบ	
82	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่อก มีทั้งก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ	
83	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่ช้ำ ไม่เหลือง ไม่มีรากไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้ว	
84	ผักคะน้า	กก.	เป็นต้นคะน้าที่สมบูรณ์ ลำต้นไม่ช้ำหัก ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน	
85	ต้นหอม	กก.	เป็นต้นหอมต้นใหญ่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด ยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
86	ดอกหอม	กก.	เป็นดอกหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน อวบ สด อ่อน ไม่มีหนอน สีเขียว สภาพสมบูรณ์ ลำต้นตรงไม่เหี่ยวช้ำ	
87	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
88	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	4. ประเภทผัก (ต่อ)			
89	ผักชีลาว	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ติดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
90	ดอกกุยฉ่าย	กก.	เป็นดอกกุยฉ่ายสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสียเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
91	ใบกุยฉ่าย	กก.	เป็นใบกุยฉ่ายสด ใบเป็นรูปขอบขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด	
92	มะระจีน	กก.	เป็นมะระจีน ผลอ่อน เปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ สีเขียวอ่อน ไม่มีขี้และก้านติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
93	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	
94	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ซ้ำ	
95	ใบกระเพรา	กก.	เป็นใบกระเพราใบสีเขียวเข้ม มีก้านติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสวยใหญ่ ก้านเขียวสด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
96	ใบแมงลัก	กก.	เป็นใบแมงลักที่ใบไม่หยิกงอ ใบสีเขียวสด ลำต้นติดกับส่วนราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ซ้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	
97	ใบสะระแหน่	กก.	เป็นใบสะระแหน่ที่มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักซ้ำ ดำ หรือร่วง	
98	มะเขือยาว	กก.	เป็นมะเขือยาวอ่อน ลูกโตได้ขนาด ไม่มีหนอนไซ เนื้อในอ่อน ผิวเรียบ มีขี้สด รูปทรงกลมค่อนข้างตรง ไม่แฉกรัน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียวสด ผิวตั้งเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อนไม่มีริ้วหนอนหรือจุดเน่า ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน	
99	มะเขือเปาะ	กก.	เป็นมะเขือเปาะ ธิบเรียบ สมบูรณ์ ผลแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขนาด 20-30 ลูก/กก. ไม่มีขี้ ผิวเรียบ กลิ่นเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีกไม่มีหนอนเงาะหรือเน่า	
100	มะเขือเทศผลใหญ่	กก.	เป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ขนาด 12-15 ลูก/กก. เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขี้สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตั้งเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ซ้ำ	
101	มะเขือเทศผลเล็ก	กก.	เป็นมะเขือเทศสีดา ลูกเล็ก ยาวรี เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขี้สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
102	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	เป็นยอดมะพร้าวอ่อน ท้นเป็นชั้นตามแนวยาว ไม่เหม็น ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สีขาว นวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาป	
103	บร็อคเคอรี่	กก.	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ด้านไม่แตก ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 3 นิ้ว ใบน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
104	มะเขือพวง	กก.	เป็นมะเขือพวงใหม่ สีเขียวสด ผิวเรียบ เต่งตึง ไม่แฉกรัน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เต่งขี้ใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเงาะ	
105	ถั่วฝักยาว	กก.	เป็นถั่วฝักยาวอ่อน พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ฝักสีเขียวถึงเขียวแก่ ฝักอวบไม่พอง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ฝักต้องยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	
106	ถั่วลันเตา	กก.	เป็นถั่วลันเตาอ่อน ผิวเกลี้ยง เต่งตึง ไม่เหี่ยวยาน ฝักสีเขียวอ่อน เมล็ดเล็ก ฝักไม่แฉกรัน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเงาะ ฝักไม่เหลือง ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ดัดยอดหัวและท้าย	
107	พริกชี้ฟ้า	กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวเต่งตึง มีขี้สด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
108	พริกขีหนูสด	กก.	เป็นพริกสด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดง มีขี้ สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
109	พริกหวาน	กก.	เป็นพริกหวานพันธุ์สีเหลือง-เขียว ผิวมันเรียบ เต่งตึง มีขี้ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	
110	พริกหยวก	กก.	เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เต่งตึง มีก้านขี้สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าติดขี้เขียวสด ยาว 10 ซม.ขึ้นไป	
111	พริกไทยอ่อนสด	กก.	เป็นพริกไทยอ่อนสีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อ	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	4. ประเภทผัก (ต่อ)			
112	ข้าวโพดอ่อน	กก.	เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน เอาเปลือกออกเหลือแต่ฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ดิดข้าวยาว ไม่เกิน 2-4 ซม.	
113	ข้าวโพดคืบ	กก.	เป็นข้าวโพดฝักใหญ่ พร้อมเปลือกหุ้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ฝักเป็นทรงกระบอกมีเมล็ดอยู่รอบฝักเรียงเป็นระเบียบ เมล็ดจะเกาะอยู่เป็นแถว	
114	สับปะรดแดง	กก.	ผลสับปะรดสด เนื้อในเหลืองสด รสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีก้าน ไม่มีจุด ไม่ช้ำไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	
115	สายบัว	กก.	เป็นสายบัวลอกเปลือกแล้ว ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขาวกรอบ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	
116	หอมหัวใหญ่	กก.	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย มีผิวเรียบ หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่นิ่มหรือรอยช้ำ	
117	มะละกอดิบ	กก.	เป็นมะละกอดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปร่างยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบตึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่เน่า	
118	แตงกวา	กก.	เป็นแตงกวากลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่จนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง ความยาวประมาณ 6-10 ซม.	
119	แตงร้าน	กก.	เป็นแตงร้านลูกกลมค่อนข้างยาว ผิวเรียบเกลี้ยง สีเขียวปนขาว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่จนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง น้ำหนักระหว่าง 200 -300 กรัม	
120	ฟักเขียว	กก.	เป็นฟักเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่นกรอบ สีขาวไม่เน่า สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กก.เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา	
121	ฟักทอง	กก.	เป็นผลฟักทองผลเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แก่จัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว	
122	แตงโมอ่อน	กก.	เป็นแตงโมอ่อน ผิวภายนอกมีสีขาว เมล็ดอ่อน มีหัวติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูหนอนจนเกินไป ไม่เน่า จำนวน 5-6 ลูก/กก.	
123	บวบเหลี่ยม	กก.	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	
124	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกที่มีลำต้นอวบ สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มีเปลือกติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวตั้งงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว	
125	เห็ดหูหนูสด	กก.	เป็นเห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ขุ่นน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
126	เห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ)	กก.	เป็นเห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ) ไม่มีเมือก ไม่ขุ่นน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
127	เห็ดฟาง	กก.	เป็นเห็ดฟางดอกตูม ไม่บาน เนื้อแน่น สีขาวอมเทา ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ตูม ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
128	เห็ดนางฟ้า	กก.	เป็นเห็ดนางฟ้าดอกโต เนื้อไม่ยุ่ย ไม่ขุ่นน้ำ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
129	เห็ดหอมสด	กก.	เป็นเห็ดหอมสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม.ขึ้นไป	
130	เห็ดออริจิ	กก.	เป็นเห็ดออริจิสด เนื้อแน่น สีขาวนวล ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
131	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	กก.	เป็นหัวผักกาดรูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่งอ สีขาวเป็นมันขี้มีสีอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
132	ข้าสด	กก.	เป็นหัวข้าวอ่อน ไม่มีรากติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวขาว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	
133	กระชาย	กก.	เป็นกระชายที่มีลักษณะสมบูรณ์ อวบ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีเหลือง มีกลิ่นหอม ยาวประมาณ 4-10 ซม.	
134	กระชายหันฝอย	กก.	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ขุ่นน้ำ ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	4. ประเภทผัก (ต่อ)			
135	ชิงอ่อน	กก.	เป็นชิงสดอ่อน ที่มีแรงที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เปลือกจะออกสีขาวนวล กาบโคนใบหรือยอดอ่อนสีชมพู	
136	ชิงแก่	กก.	เป็นชิงสดแก่ ที่มีแรงที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	
137	ชิงสด (หั่นฝอย)	กก.	เป็นชิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ถ้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของชิง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เป็นชิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดทั้งเป็นเส้น	
138	ตะไคร้	กก.	เป็นตะไคร้ต้นใหญ่ที่สมบูรณ์ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว	
139	มะนาว ขนาดกลาง	ผล	เป็นมะนาวผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
140	มะกรูด ขนาดกลาง	ผล	เป็นลูกมะกรูด เนื้อแข็ง ผิวสีเขียวเข้ม ลูกโตได้ขนาด ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้วัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
141	มันฝรั่ง	กก.	มันฝรั่งสด ผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เน่า ไม่ช้ำ เนื้อไม่นิ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
142	มันเทศ	กก.	เป็นมันเทศสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีดิน หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	
143	แครอท	กก.	เป็นแครอทหัวใหญ่ พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเส้น สีส้มสด ไม่มีก้าน ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์	
144	ชะอม	กก.	เป็นชะอม ยอดที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด อ่อน ใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่ร่วง ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
145	หน่อไม้ไผ่ตงต้ม	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน มีสีเหลือง เนื้อแน่น เนื้อไม่เละหรือยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เต็มไปด้วยใย ไม่ใส่สี สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
146	หน่อไม้ไผ่หวานสด	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน สด เปลือกไม่เหี่ยว เนื้ออวบ สีขาว	
147	หน่อไม้บิ๊บหั่นฝอย	กก.	เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ พอประมาณ	
148	กะทิสด	กก.	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะทิสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด	
	5. ประเภทของหมักดอง			
149	ตั้งฉ่าย (200 กรัม)	ถุง	ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
150	เต้าหู้ยี้ (25 ก้อน)	กระปุก	ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
151	ปลากระป๋อง (155 กรัม)	กระป๋อง	ทำมาจากปลาสด ขนาดบรรจุ 155 กรัม ฝาดีง ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
152	เต้าเจี้ยวขาว 750 มล.	ขวด	ชนิดเมล็ดสีขาว สะอาด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
153	เต้าเจี้ยวดำ 750 มล.	ขวด	ชนิดเมล็ดสีดำ สะอาด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
154	เต้าเจี้ยวถั่วเหลือง	กก.	เมล็ดถั่วสีน้ำตาลแดง น้ำก็มีสีน้ำตาลแดง กลิ่นหอมไม่เค็มมากเกินไป สะอาด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
155	หัวผักกาดหวาน	กก.	เป็นหัวผักกาดหวาน มีรสหวาน ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
5. ประเภทของหมักดอง (ต่อ)				
156	ผักกาดฝอยหวาน (ไขโป้ว)	กก.	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน ไม่มีรา ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
157	ผักกาดดอง	กก.	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
158	หน่อไม้ดอง	กก.	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
159	ไตปลา	กก.	ทำจากไตปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
160	ปลาร้า	กก.	ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เนื้อปลาสีตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นหืน หรือเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
161	ปูเค็ม	กก.	คงสภาพเป็นตัวปู ไม่มีกลิ่นอับกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
162	มะนาวดอง	ผล	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
163	ซิงดอง	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีรา สะอาด น้ำไม่ขุ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
6. ประเภทอาหารแห้ง				
164	กุ้งแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กุ้งเนื้อมีเปลือก ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม	
165	ปลาเกล็ดขาว	กก.	ใหม่ สะอาดแห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
166	ปลาหมึกแห้ง ขนาดกลาง	กก.	เนื้อปลาหมึกต้องไม่แห้งและบางเกินไป กลิ่นไม่ฉุนหรือเหม็นสาบ ไม่ขึ้นรา	
167	กระเพาะปลาแห้ง	กก.	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดแผ่นหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	
168	ปลาริวกิวหวาน (ของแท้)	กก.	ของใหม่เนื้อใส แผ่นปลาค่อนข้างหนา เนื้อร่วน และไม่ขึ้นรา	
169	ปลาข้างเหลืองหวานโรยงา	กก.	ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โรยงา และไม่ขึ้นรา	
170	กุ้งเชียงหนู	กก.	ทำจากหมูลิ้น ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็น สีสตามธรรมชาติกุ้งเชียง	
171	หมูหยอง	กก.	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	
172	เห็ดหอมแห้ง	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
173	สาหร่ายทะเล	กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
174	งาขาว	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
175	ลำไยแห้ง	กก.	กลิ่นหอมใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
176	ดอกกระเจี๊ยบแห้ง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อราไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
177	ดอกเก็กฮวยแห้ง	กก.	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีสีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	7. ประเภทอาหารแป้ง			
178	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
179	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
180	เส้นบะหมี่	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	
181	เส้นหมี่แห้ง	กก.	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นรา	
182	เส้นหมี่สด	กก.	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
183	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กก.	ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
184	วุ้นเส้น	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
185	เก๋ยมื่อ	กก.	ดองใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือตกค้างนาน	
186	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
187	แผ่นเกี๊ยว	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี๊ยวไม่ขาด	
188	มักกะโรนีแห้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
189	สาकुเม็ตเล็ก 500 กรัม	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
190	แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
191	แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
192	แป้งห้วยายม่อม 500 กรัม	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
193	เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่ใส่สารฟอกขาว	
	8. ประเภทถั่วต่างๆ			
194	เมล็ดถั่วลิสงคั่ว/ทอดปอกเปลือก	กก.	เมล็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
195	ถั่วลิสงป่น	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
196	เมล็ดถั่วเขียว	กก.	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
197	เมล็ดถั่วเหลือง	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา เมล็ดเสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
198	เมล็ดถั่วดำต้มสุก	กก.	ใหม่ เมล็ดไม่ละ ไม่เป็นรา เมล็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีถั่วหินปนหรือรูมอดเจาะ	
199	เมล็ดถั่วแดงหลวงต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ ไม่ละ ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นราเมล็ดใหญ่เสมอกัน	
200	เมล็ดลูกเดือยต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ สะอาด ไม่เปื่อย ไม่ละ ไม่มีกลิ่นสาป ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	9. ประเภทเครื่องปรุง			
201	ดอกไม้อื่น	กก.	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาป ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	
202	ฟองเต้าหู้แผ่นแบบแห้ง	กก.	ต้องใหม่ ไม่ค้ำมานาน	
203	หัวหอมแดงไม่มีจุก	กก.	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เน่า ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนที่งอก	
204	หัวกระเทียมไม่มีจุก	กก.	เป็นกระเทียมแห้ง แฉะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ	
205	กระเทียมบด	กก.	สีเหลืองนวล ไม่มีเปลือกติด มีกลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา	
206	ข้าวคั่ว	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	
207	กระเทียมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้น แห้ง ชื้นเล็กน้อยเกาะติดกัน ต้องมีสีเหลืองสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกระเทียมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	
208	หอมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้น แห้ง ไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติของหอมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	
209	พริกขี้หนูป่น	กก.	พริกขี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ	
210	พริกไทยป่น	กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
211	พริกขี้ฟ้าแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเมล็ดต่างขาว	
212	พริกขี้หนูแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเมล็ดต่างขาว	
213	เมล็ดพริกไทยขาว	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
214	เมล็ดพริกไทยดำ	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
215	น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
216	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
217	น้ำพริกแกงเหลืองสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
218	น้ำพริกแกงคั่วสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
219	น้ำพริกแกงกะหรี่สำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
220	น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
221	น้ำพริกแกงพะแนงสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
222	น้ำพริกแกงมัสมั่นสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
223	น้ำพริกโตปาสสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
224	น้ำพริกผัดขี้เมาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
225	น้ำพริกเผอย่างดี	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
226	น้ำพริกตาแดง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)			
227	น้ำพริกโตปลาแห้ง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
228	น้ำพริกปลาร้าดิบ/บอง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
229	กะปิ	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เผาคั่ว กลิ่นหอม	
230	ผงปรุงรส ขนาด 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
231	เครื่องตุ๋นยาจีน ขนาด 65 กรัม	ห่อ	ใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
232	ผงพะโล้ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
233	ผงกะหรี่ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
234	อบเชย 500 กรัม	ห่อ	ไม่หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	
235	โป๊ยกั๊ก 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
236	เกลือป่น (ผสมไอโอดีน)	กก.	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.บรรจุถุงละ 1 กก.	
237	เกลือเม็ด	กก.	เม็ดสีขาว สะอาด มีมาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	
238	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด	
239	น้ำตาลทรายขาว	กก.	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
240	น้ำตาลทรายแดง	กก.	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
241	น้ำตาลทรายแดง (ไอ้วทั้ง)	กก.	น้ำตาลทรายแดง(ไอ้วทั้ง) ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
242	น้ำตาลกรวด	กก.	ใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
243	น้ำตาลปีบ	กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอสเฟต ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด	
244	น้ำมันพืชถั่วเหลือง 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันถั่วเหลือง 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
245	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันปาล์ม 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
246	น้ำปลา (แท้)	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ผลิตจากปลาสดใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
247	น้ำส้มสายชู 800 ML	ขวด	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5 % ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
248	ซีอิ๊วดำหวาน	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
249	ซีอิ๊วขาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
250	ซอสพริก	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	


ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)				
251	ขอส้มเชือกเทศ	ขวด	ขนาดบรรจุ 650 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
252	ขอส้มเชือกเทศ (ซอง)	ซอง	ขนาดบรรจุซอง ไม่น้อยกว่า 9 กรัม ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
253	ขอสปรูกรส	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
254	ขอสถั่วเหลือง	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
255	ขอสเย็นตาโฟ	ขวด	ขนาดบรรจุ 850 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
256	น้ำจิ้มไก่	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
257	น้ำมันหอย	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
258	น้ำจิ้มสุกี้	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
259	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
260	น้ำมะนาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
261	โซยุญี่ปุ่น	ซอง	ขนาดบรรจุซองไม่ต่ำกว่า 5 กรัม ต้องใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ฉีกขาด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
10. ประเภทของหวาน				
262	ลอดช่องไทย	กก.	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
263	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	ตัวแปงเหนียวใส สีเขียวจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
264	รวมมิตร	กก.	ตัวแปงเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่เหมือก	
265	เผือกวุ้น	กก.	กลิ่นหอม ทำจากต้นเผือกวุ้นแท้ เหนียว นุ่ม ไม่เละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
266	ทับทิมกรอบ	กก.	เนื้อแปงเหนียว ไม่ใสสี ไม่มีน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กก.	
267	ซาหริ่ม	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น แป้งไม่เละหรือค้าง	
268	ลูกชิด	กก.	สะอาดไม่เละ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	10. ประเภทของหวาน (ต่อ)			
269	ขนมเค้กโบราณ	ชิ้น	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
270	ขนมปังกระโหลก	แถว	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
271	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม ไม่มีกลิ่นหืน	
272	ข้าวเหนียวมูล	กก.	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน หวาน มัน	
273	น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	ชนิดบดละเอียด มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องสูงสุดได้มาตรฐาน GMP	
274	น้ำแข็งยูนิท (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องสูงสุดได้มาตรฐาน GMP	
	11. ประเภทผลไม้			
275	มะละกอฮอลแลนด์	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ แก่จัด ผิวเรียบ ไม่มีมีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ตามฤดูกาล	
276	สับปะรดศรีราชา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก. ตามฤดูกาล	
277	แตงโมจินตรา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ่ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล	
278	แตงไทย	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อหยาบ ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
279	แคนตาลูป	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
280	เงาะโรงเรียน	กก.	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ ไม่มีเพลี้ย น้ำหนัก 22-25 ลูก/กก. ตามฤดูกาล	
281	ส้มเขียวหวาน	กก.	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด 8-9 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
282	ชมพู	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
283	ฝรั่งกิมจู	กก.	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่สุก ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
284	มะม่วงน้ำดอกไม้สุกขนาดกลาง	กก.	แก่จัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ผิวเรียบตึงไม่เน่า รสหวาน ขนาด 5-6 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
285	มะม่วงคืบ (เปรี้ยว) น้ำดอกไม้	กก.	แก่จัด ผิวเขียวนวล สดใหม่ ลูกโตเสมอกัน ขนาด 3-4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
286	องุ่น	กก.	เขียว/แดง ขั้วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล	
287	ลำไย	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา แท่งกรอบ รสหวาน เป็นพวงไม่ร่วง ตามฤดูกาล	
288	แก้วมังกร	กก.	ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล	
289	กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
290	กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
291	กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
292	สาลี่	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
293	แอปเปิ้ลกาล่า	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
294	แอปเปิ้ลฟูจิ	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 200-250 กรัม ตามฤดูกาล	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	12. ประเภทข้าวสาร			
295	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวขาวหอมมะลิแท้ 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
296	ข้าวสารขาวหอม 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)		เป็นข้าวสารขาวหอม 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
297	ข้าวสารขาว 5% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาว 5% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
298	ข้าวสารเหนียวขาว 25 % (บรรจุ 5 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารเหนียวขาว 25% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	

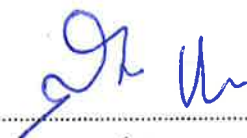
ข้อกำหนด

- 1 ประเภท อาหารสด ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีรอยเขียวช้ำ หรือใช้ถ้วยสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย
- 2 ประเภท อาหารแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่สด ใหม่ ไม่หมดอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ประเภทนั้น ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)
- 3 ประเภท ผัก ต้องสด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรก ผักรับประทานใบและลำต้น ต้องมีสีที่เป็นลักษณะเฉพาะของผักนั้น ๆ ผักรับประทานหัว ต้องสดใหม่ ไม่เก่าเก็บ หัวไม่ฝ่อ เนื้อแน่น ไม่มีรอยตำ อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
- 4 ประเภท เครื่องปรุงรส / น้ำมัน และประเภทของเค็ม ของแห้ง เครื่องเทศ อาหารเส้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทที่เหมาะสม มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)
- 5 ประเภท ผลไม้ ต้องสดใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีตำหนิ สภาพสมบูรณ์
- 6 ประเภท ขนมและของหวาน ต้องมีคุณลักษณะที่เหมาะสมตามประเภทของขนมและของหวานนั้น ๆ ต้องสดใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่บูด ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีรอยตำหนิ เบเกอรี่ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต
- 7 ประเภท ไข่ ต้องสด สะอาด ผิวเปลือกไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด มีตราสินค้าผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย ระบุวันที่ผลิต
- 8 ประเภท ข้าว/ข้าวเหนียว ต้องใหม่ สะอาด ไม่แตกผง ไม่เก่า ไม่มีมอด ไม่มีแมลง ไม่มีเศษวัสดุอื่นปะปน มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง

ลงชื่อ.....

 (นางขวัญจิตต์ จิตร์นิตต์)
 พ่อบ้าน-แม่บ้าน ส๒

ลงชื่อ.....

 (นายผคม ลิ้มพิพัฒน์)
 นักพัฒนาสังคมชำนาญการ

ลงชื่อ.....

 (นายสุวรรณ์ ปะมะลี)
 นักพัฒนาสังคม