

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญามีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภสดังกล่าวไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย

รายการที่ ๓ ประเภทขนม-ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่, ของแห้ง-เบ็ดเตล็ด, เครื่องปรุง และผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้แก่

๓.๑ ขนม-ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑. ขนมปังขาว (ตัดขอบ)	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘ แผ่น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๔๐	ห่อ
๒. ขนมปังไส้ต่าง ๆ	ลักษณะภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอทั้งก้อน ภายในเนื้อขนมเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่นดี ไม่แห้ง สอดไส้รสชาติต่าง ๆ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๕ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
๓. ขนมปังทาหน้าต่าง ๆ	ลักษณะขนมปังทาหน้าต่าง ๆ เนื้อนุ่ม ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๓,๐๐๐	ชิ้น
๔. ขนมปังสอดไส้ต่าง ๆ	ลักษณะภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอ ภายในเนื้อขนม นุ่ม ไม่แห้ง สอดไส้รสชาติต่าง ๆ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๗๐ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๓,๐๐๐	ชิ้น
๕. ขนมปังโฮลวีต	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘ แผ่น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๔๐	ห่อ

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๖. แคกกัวยหอม	เนื้อเค็มนุ่ม รสชาติต่างๆ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
๗. เฉาก๊วย	ชนิดนิ่ม หั่นลาย สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน	๙๐๐	กิโลกรัม
๘. แชนด์วิชไส้ต่างๆ	ขนมปัง อย่างน้อย ๒ แผ่น/ชิ้น ลักษณะเนื้อนุ่ม ไม่แห้ง น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและ วันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
๙. แยมโรล	เนื้อเค็มนุ่ม สอดไส้ครีมรสชาติดังกล่าว น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัมต่อชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
๑๐. ลอดช่องไทย	สุก ทำจากใบเตย รสชาติไม่เปรี้ยว เนื้อสัมผัสไม่ละเอียด ไม่มีสิ่งเจือปน	๗๒๐	กิโลกรัม
๑๑. สาคุเม็ตใหญ่	ต้มสุก ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเมือก	๒๕๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทขนม

๑. เป็นสินค้าสด ใหม่ สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นอับไม่พึงประสงค์หรือกลิ่นแปลกปลอม
และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๒. ไม่ใส่สีสังเคราะห์
๓. บรรจุภัณฑ์ระบุวันเดือนปีผลิตและหมดอายุ แสดงมาตรฐาน GMP แสดงเครื่องหมาย ออย. หรือเครื่องหมาย
รับรองอย่างอื่นที่เทียบเท่า

๓.๒ ของแห้ง-เบ็ดเตล็ด ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๒. กระเทียมกลีบ	กระเทียมแห้ง สภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น กลีบโต มีเปลือกหุ้ม สมบูรณ์ ผ่านการตัดแต่ง ตัดจุก ไม่งอก ไม่มีราดำ ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	๘๐๐	กิโลกรัม
๑๓. กว๊ายเตี๋ยเส้นใหญ่	เหนียว นุ่ม ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เหม็นอับ ได้รับเครื่องหมาย GMP มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๕,๒๐๐	กิโลกรัม
๑๔. กุ้งแห้ง	กุ้งแห้งล้วนแบบกะทะเปลือก มีสีตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง ไม่ผสมสี ขนาดกลาง ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ x ๑.๕ เซนติเมตร ต่อตัว	๔๐๐	กิโลกรัม
๑๕. ถั่วเขียวเลาะเปลือก (เต้าส่วน)	แห้ง เมล็ดไม่ฝ่อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง ไม่มีมอด และแมลง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๔๐๐	ถุง

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๖. ถั่วดำ	แห้ง เมล็ดไม่ฝ่อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง ไม่มีมอดและแมลง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๓๐๐	ถุง
๑๗. น้ำสลัดครีม	บรรจุในถุงหรือห่อปิดสนิท ขนาดไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ห่อ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๕๐	ห่อ
๑๘. แป้งข้าวโพด	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๓๐๐	ถุง
๑๙. แป้งทอดกรอบ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๕๐๐	ถุง
๒๐. แป้งมัน	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๕๐	ถุง
๒๑. โปรตีนเกษตร	ทำจากพืชหรือแป้ง ระบุส่วนประกอบชัดเจนดัดแปลงรูปร่างคล้ายเนื้อสัตว์ เช่น โปรตีนลูกเต๋า โปรตีนแผ่นใหญ่ โปรตีนฮ่องกง ขนาดบรรจุ ๑ กิโลกรัมต่ง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๙๐	กิโลกรัม
๒๒. มะกะโรนี	มะกะโรนีซองอ ทำจากแป้งสาลี ไม่เจือสี/วัตถุกันเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๕๐	ห่อ
๒๓. วุ้นเส้น	ผลิตจากถั่วเขียว แห้ง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทมีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. หรือ มกอช.	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๔. สาหร่ายเม็ดเล็ก	แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๗๐๐	ถุง
๒๕. เส้นพลาสติกเกลียวเล็ก	ทำจากแป้งสาลี เส้นตรงไม่หัก ต้มแล้วเหนียวนุ่ม ไม่เจือสี/วัตถุกันเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๕๐	ห่อ
๒๖. เส้นสปาเก็ตตี้	ทำจากแป้งสาลี เส้นตรงไม่หัก ต้มแล้วเหนียวนุ่ม ไม่เจือสี/วัตถุกันเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๕๐	ห่อ
๒๗. เส้นหมี่ขาว	เส้นหมี่ขาวแห้ง ไม่เหม็นอับ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน ได้รับเครื่องหมาย GMP บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑,๘๐๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๘. หอมแขก	ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพสมบูรณ์ทั้งหัว เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือ ไม่แตกรากใหม่ ไม่มีราดำ ไม่เน่า ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า ๔ เซนติเมตร	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๙. หอมแดง	หอมไทยหัวเดียว ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือ ไม่แตกรากใหม่ ไม่มีราดำ ไม่เน่า ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า ๒.๕ เซนติเมตร <u>ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง</u>	๖๐๐	กิโลกรัม
๓๐. หอมหัวใหญ่	ผล/หัว แห้ง ไม่แตกยอด ไม่นิ่ม ไม่ซำ ไม่เน่า ไม่มีราดำ จำนวน ๖ – ๘ หัวต่อกิโลกรัม	๘,๐๐๐	กิโลกรัม
๓๑. เห็ดหอมแห้ง	ดอกแห้ง ขนาดไม่น้อยกว่า ๔ เซนติเมตรต่อดอก <u>อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท</u> มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๘๐	กิโลกรัม
๓๒. เห็ดหูหนูขาวแห้ง	แห้ง ดอกใหญ่ สีขาว สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ขึ้นรา <u>อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท</u> มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๒๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทของแห้ง-เบ็ดเตล็ด

๑. เป็นของใหม่ สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
๒. ไม่เน่าเสียหรือเสียหาย ซึ่งทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
๓. ปราศจากสิ่งเจือปนสารปนเปื้อน ปราศจากกลิ่นหรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นแอมโมเนีย
๔. ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๕. ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรายการที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
๖. ภาชนะที่บรรจุ หีบห่ออาหารต้องไม่ชำรุด ไม่บุบ ไม่ฉีกขาด
๗. บรรจุภัณฑ์แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน ผ่านรับรองมาตรฐานต่าง ๆ แสดงเครื่องหมาย อย.หรืออื่น ๆ ที่เทียบเท่า

๓.๓ เครื่องปรุง ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๓๓. กระเทียมเจียว	กรอบ ไม่อมน้ำมัน ไม่มีกากหมูปน ปราศจากสารกันเสีย ไม่มีกลิ่นหืน <u>อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง</u>	๗๕๐	กิโลกรัม
๓๔. กระเทียมบด	ใหม่ ไม่มีรา ไม่เป็นน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน <u>ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง</u>	๗๕๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๓๕. กะทิ	กะทิแท้ร้อยละ ๑๐๐ บรรจุกล่องปิดสนิท ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตรต่อกล่อง	๘,๒๐๐	กล่อง
๓๖. กะปิ	ผลิตจากเคยแท้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อกระป๋อง อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๒๕๐	กระป๋อง
๓๗. เกลือปนไอโอดีน	ขาว สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. หรือ มกอช. น้ำหนักบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐ กิโลกรัม/ถุง	๓,๕๐๐	กิโลกรัม
๓๘. ข้าวคั่ว	ทำจากข้าวเหนียว แห้ง ไม่มีกลิ่นอับ-กลิ่นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	๒๘๐	กิโลกรัม
๓๙. เครื่องพะโล้	มีกลิ่นหอมพะโล้ ประกอบด้วยผงปรุงพิเศษอย่างดี น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ กรัมต่อห่อ และเครื่องเทศ ๓ ชนิด อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๑,๐๐๐	ซอง
๔๐. ซอสพริก	มีส่วนผสมของพริก ไม่น้อยกว่า ๒๐ % น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๓๐๐	ถุง
๔๑. ซอสมะเขือเทศ	ผลิตจากเนื้อมะเขือเทศ ไม่น้อยกว่า ๖๐% น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๔๕๐	ถุง
๔๒. น้ำตาลมะพร้าว	มีลักษณะขุ่นเหนียว มีสีตามธรรมชาติและสม่ำเสมอ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๔๓. น้ำพริกเผา	ไม่เจือสี ไม่ใช้ผงชูรส น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อกระป๋อง	๑๔๕	กระป๋อง
๔๔. น้ำมะนาว	น้ำจากมะนาวแท้ร้อยละ ๑๐๐ ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มิลลิลิตรต่อขวด อยู่ในขวดปิดสนิท	๑,๐๐๐	ขวด
๔๕. ปลาร้าปรุงสุก	บรรจุในขวดปิดสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕๐ มิลลิลิตรต่อขวด มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๖๕๐	ขวด
๔๖. ปูนขาว	แห้ง สีขาว ไม่มีสิ่งเจือปน	๘๐	กิโลกรัม
๔๗. พริกแกงเขียวหวาน	เนื้อละเอียด ไม่เหม็นเปรี้ยว ทำสด ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	๓๐๐	กิโลกรัม
๔๘. พริกแกงเผ็ด	เนื้อละเอียด ไม่เหม็นเปรี้ยว ทำสด ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	๑,๖๐๐	กิโลกรัม
๕๐. พริกไทยป่น ๑๐๐%	ฉลากแสดงข้อมูล “พริกไทยขาวป่น ๑๐๐%” อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๔๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๕๑. พริกป่น	ทำจากพริกชี้หูสวน แห้งร่วน ไม่เกาะกันเป็นก้อน ห้ามใช้สีและวัตถุกันเสีย อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๒๐๐	กิโลกรัม
๕๒. พริกแห้งเม็ดเล็ก	แห้งสนิท สีแดง เม็ดไม่หัก ไม่มีก้านติด ไม่เห็นเส้นใยของเชื้อรา เมื่อมองด้วยตาเปล่า ไม่มีการแต่งสี ไม่พบสารอะฟลาทอกซิน	๑๓๐	กิโลกรัม
๕๓. มะขามเปียก	สีสด มีรสเปรี้ยว <u>เนื้อล้วนแคะเม็ด</u> ไม่มีเปลือกและก้านเมล็ด ไม่มีรา ไม่มีตัวมอดและแมลง	๕๐๐	กิโลกรัม
๕๔. หอมแดงเจียว	กรอบ ไม่อมน้ำมัน ไม่มีกากหมูปน ไม่มีกลิ่นอับ/กลิ่นหืน ปราศจากสารกันเสีย อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	๑๐๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเครื่องปรุง

๑. เป็นของใหม่ มีกลิ่นหอมตามลักษณะเฉพาะรายการนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นคาว กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นเปรี้ยว
๒. สะอาด ไม่พบสิ่งแปลกปลอม ชิ้นส่วนจากพืชที่ไม่พึงประสงค์ แมลงและชิ้นส่วนแมลง
๓. ภาชนะที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรงต้องใหม่ สะอาด แห้ง ทนทานต่อการขนส่ง ปิดได้สนิท และป้องกัน
การปนเปื้อนและกันความชื้นจากภายนอกได้ ระบุน้ำหนัก ข้อมูลผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ
๔. บรรจุในบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร Food grade ปิดสนิท ฉลากระบุน้ำหนัก วันเดือนปีผลิต วันหมดอายุ แสดงเครื่องหมาย อย. หรือ มกษ. หรือเครื่องหมายอื่นที่เทียบเท่า


๓.๔ ผลิตภัณฑ์แปรรูป ประกอบด้วย


รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๕๕. เต้าหู้ไข่	เนื้อเนียน ไม่มีการแยกตัวอย่างชัดเจน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อหลอด <u>มีไขไก่เป็นส่วนประกอบสำคัญไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕</u>	๑๑,๐๐๐	หลอด
๕๖. เต้าหู้แผ่น	ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ความกว้างไม่น้อยกว่า ๓ นิ้ว ความยาวไม่น้อยกว่า ๓ นิ้ว ความหนา ๑ นิ้ว	๙,๐๐๐	แผ่น
๕๗. ลูกชิ้นหมู	บรรจุในถุงปิดมิดชิด ไม่แข็ง ปริมาณเนื้อหมูไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑,๒๐๐	กิโลกรัม

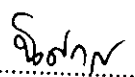
รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๕๘. ไข่กรอกฝรั่ง	บรรจุในถุงปิดสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน	๕๐	ห่อ
๕๙. แยม	บรรจุในถุงปิดสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน	๕๐	ห่อ

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป

๑. เป็นของใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่น/รสที่ไม่พึงประสงค์ ปราศจากสิ่งแปลกปลอม
๒. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสำหรับบรรจุอาหาร Food grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมระบุวันเดือนปีผลิตและหมดอายุ รวมทั้งข้อมูลผลิต
๓. ปราศจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด ฟอรัมาลิน สารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง
๔. ผลิตภายใต้การรับรองมาตรฐานการผลิต มีเครื่องหมายรับรอง อย. หรือ GMP หรืออื่นๆ ที่เทียบเท่า

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นายกษิพจน์ ก.ศรีสุวรรณ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวนิตยา นาประจักษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางนิตากร ศรีสำราญ)