

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุการเกษตร จำนวน ๑๕๕ รายการ

.....

๑. เนื้อวัว

๑. เป็นชิ้นส่วนของวัว ที่เรียกว่าขาหลัง ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะเนื้อวัว แห้ง มีสีชมพูแดง เป็นเนื้อสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. มีไขมันหุ้มชิ้นส่วนได้ไม่เกิน ๑/๘ นิ้ว
๔. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒. ชากสุกร

๑. เป็นชากสุกรทั้งตัวรวมส่วนหัว ทำการผ่าซีกตลอดทั้งตัว ออกเป็น ๒ ซีก ตามแนวกระดูกสันหลัง
๒. ลักษณะชากสุกรเป็นชากสด ที่ไม่ผ่านการแช่แข็ง
๓. ขนส่งด้วยวิธีการที่สะอาดปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะและสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓. เนื้อสุกร

๑. เป็นชิ้นส่วนของสุกร ที่เรียกว่าขาหลัง ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะเนื้อสุกร แห้ง มีสีชมพูแดง เป็นเนื้อสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. มีไขมันหุ้มชิ้นส่วนได้ไม่เกิน ๑/๘ นิ้ว
๔. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔. ซีโครงหมู

๑. เป็นซีโครงหมู
๒. ลักษณะซีโครงหมูสด ที่ไม่ผ่านการแช่แข็ง
๓. ขนส่งด้วยวิธีการที่สะอาดปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะและสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕. กระดูกหมู

๑. เป็นกระดูกสันหลังและกระดูกขาของสุกร ไม่มีไขสันหลังและไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. เป็นกระดูกสดไม่ผ่านการแช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนและกลิ่นเน่าเสีย
๓. ขนส่งด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิดถูกสุขลักษณะ
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖. มันหมู

๑. เป็นมันแข็งจากสุกร ยกเว้นมันเปลาว ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย ไม่มีหนัง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. เป็นมันสด มีสีขาว
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๗. หมูสามชั้น

๑. เป็นหมูสามชั้นที่ได้จากส่วนพื้นท้องของสุกร มีหนังหมูติดมาด้วย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. เป็นหมูสามชั้นสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีขนาดกว้าง \times ยาว ประมาณ ๘×๑๒ นิ้ว
๔. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๘. ตับหมู

๑. เป็นตับของสุกร และเป็นตับสด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ไม่มีจุดที่แสดงถึงการเน่าเสียของโรคต่าง ๆ หรือมีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๙. หนังหมู

๑. เป็นหนังหมูสด ชิ้นขนาดใหญ่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๒. เป็นหนังหมูสีขาว ไม่มีขนหมู ไม่มีมันหมู
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๐. ไช้เปิดสด

๑. เป็นไช้เปิดสด อายุไม่เกิน ๓ วัน
๒. มีน้ำหนักทั้งฟอง ไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย
๔. เปลือกไช้ไม่มีรอยร้าว แตก หรือ รอยตำหนิ
๕. สะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๖. จัดวางในภาชนะพลาสติกที่ป้องกันการกระแทกได้ ภาชนะไม่เกิน ๓๐ ฟอง
๗. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑. ไช้เปิด

๑. เป็นไช้เปิด เบอร์ ๐
๒. มีลักษณะเป็นไช้เปิดสด ใหม่
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒. ไช้ไก่ เบอร์ ๒

๑. เลือกไช้ไก่คุณภาพดี ไม่มีสิ่งสกปรกติดมากับไช้ไก่
๒. ไช้ไก่ เบอร์ ๒
๓. เลือกไช้ไก่มีลักษณะสีน้ำตาล ผิวด้านไม่มันวาว สะอาด ไม่มีรอยร้าว แตก หรือ รอยตำหนิ
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔. สะโพกไก่

๑. เป็นชิ้นส่วนของไก่ ที่เรียกว่าสะโพก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะเนื้อไก่ เป็นเนื้อสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕. เนื้ออกไก่

๑. เป็นชิ้นส่วนของไก่ ที่เรียกว่าอกไก่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะเนื้อไก่ เป็นเนื้อสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓. ปีกบนไก่

๑. เป็นชิ้นส่วนของไก่ ที่เรียกว่าปีกบน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะเนื้อไก่ เป็นเนื้อสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕. ปีกกลางไก่

๑. เป็นชิ้นส่วนของไก่ ที่เรียกว่าปีกกลาง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะปีกกลางไก่ เป็นเนื้อสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๖. เนื้อแพะ

๑. เป็นชิ้นส่วนของแพะที่ได้จากส่วนขาหลัง ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะเนื้อแพะ แห้ง มีสีแดงสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิที่ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิที่ ๒-๔ องศาเซลเซียสได้ ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๗. ซีโรรงแพะ

๑. เป็นชิ้นส่วนซีโรรงแพะที่ได้จากการตัดตามยาวผ่านกระดูกสันหลังระหว่างซีโรรงซี่ที่ ๓ และ ๔ ถึงซีโรรงซี่ที่ ๑๒
๒. ลักษณะซีโรรงแพะสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิที่ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิที่ ๒-๔ องศาเซลเซียสได้ ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๘. ไข่แกะ

๑. เป็นไข่ที่ได้จากลำไส้เล็กของแกะ เบอร์ ๒๐/๒๒ ผ่านการชูด และล้างทำความสะอาด
๒. ลักษณะคลุกเกลือและแห้ง เป็นพวง ความยาวพวงละไม่น้อยกว่า ๙๐ หลา
๓. ไม่มีรูพรุน หรือฉีกขาดในระหว่างการใช้งาน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๙. ใส้หมุด

๑. เป็นใส้ที่ได้จากใส้เล็กของสุกร ผ่านการชุดและล้างทำความสะอาด
๒. ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีขาว
๓. ลักษณะคลุกเกลือและแห้ง เป็นพวง ความยาวพวงละไม่น้อยกว่า ๙๐ เมตร
๔. ไม่มีรูพรุน หรือฉีกขาดในระหว่างการใช้งาน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๐. ใส้เวียนนา เบอร์ ๑๖/๙๕

๑. เป็นใส้พลาสติก (cellophane) ลักษณะใส้ไม่มีสี มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้
๒. มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง เบอร์ (Caliber) x ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๖ มิลลิเมตร x ๙๕ ฟุต
๓. สามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๔. สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๒ องศาเซลเซียส โดยไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีตามดและขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๑. ใส้เวียนนา เบอร์ ๑๖/๑๑๐

๑. เป็นใส้พลาสติก (cellophane) ลักษณะใส้ไม่มีสี มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้
๒. มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง เบอร์ (Caliber) x ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๖ มิลลิเมตร x ๑๑๐ ฟุต
๓. มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้ และสามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๔. สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๒ องศาเซลเซียส โดยไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีตามดและขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๒. ใส้เวียนนา เบอร์ ๒๐/๙๕

๑. เป็นใส้พลาสติก (cellophane) ลักษณะใส้ไม่มีสี มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้
๒. มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง เบอร์ (Caliber) x ความยาวไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิเมตร x ๙๕ ฟุต
๓. มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้ และสามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๔. สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๒ องศาเซลเซียส โดยไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีตามดและขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๓. ใส้ไฟบรัส เบอร์ ๗๕/๕๐

๑. เป็นใส้ไฟบรัส (Fibrous) มีสีแดงหรือสีส้ม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๗๕ มิลลิเมตร ความยาวไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร
๒. มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้ และสามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๓. สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๒ องศาเซลเซียส โดยไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีตามดหรือขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๔. ใส่ไฟเบอร์ สีสทอง เบอร์ ๔๕

๑. เป็นใส่ไฟเบอร์ (Fibrous) สีสทอง ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๔๕ มิลลิเมตร ลักษณะเป็นม้วน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตรต่อม้วน
๒. สามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๓. ไม่ยอมให้น้ำระเหยเข้า-ออกได้
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๕. ใส่ไฟเบอร์ สีน้ำตาล เบอร์ ๙๐/๕๐

๑. เป็นใส่ไฟเบอร์ (Fibrous) สีน้ำตาล ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง × ความยาวไม่น้อยกว่า ๙๐ มิลลิเมตร × ๕๐ เซนติเมตร
๒. สามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๓. ไม่ยอมให้น้ำระเหยเข้า - ออกได้
๔. ลักษณะเป็นท่อนความยาวไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร/ท่อน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๖. ไอโซเลทชอยโปรตีน

๑. เป็นโปรตีนที่ได้จากถั่วเหลือง มีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๙๐
๒. มีสีค่อนข้างขาว และมีกลิ่นของถั่วเหลืองน้อยมาก
๓. ลักษณะเป็นผงละเอียด สามารถละลายน้ำได้ดี
๔. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการกลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๗. ฟอสเฟตสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทอิมัลชัน

๑. เป็นสารประกอบฟอสเฟต สำหรับการทำให้ผลิตภัณฑ์สัตว์ประเภทอิมัลชัน
๒. ไม่มีสารอื่นเจือปน เช่น แปะง
๓. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการกลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๘. ฟอสเฟตสำหรับแฮม

๑. เป็นสารประกอบฟอสเฟต สำหรับการทำให้แฮม
๒. ไม่มีสารอื่นเจือปน เช่น แปะง
๓. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการกลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๙. โซเดียมอริทโรเบท

๑. เป็นผงละเอียดสีขาว ไม่มีกลิ่น
๒. ทำหน้าที่เป็น Antioxidant ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
๓. ไม่มีสารแปลกปลอมเจือปน
๔. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๐. โขเดียมไนไตรท์

๑. เป็นเกล็ดละเอียด สีขาว ไม่เป็นก้อนแข็ง
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ทำหน้าที่ให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์มีสีชมพู
๔. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๑. กลิ่นควัน

๑. ลักษณะเป็นผงสีครีม แห้ง
๒. มีกลิ่นหอมของควันจากไม้เนื้อแข็ง
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๒. นํ้านมโคดิบ

๑. มีสีขาวหรือสีขาวนวล กลิ่น รส ตามธรรมชาติ
๒. ต้องสะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอม
๓. ไม่มีการตกตะกอนของโปรตีน เมื่อทดสอบขั้นต้น ด้วยการทำปฏิกิริยาของนํ้านมดิบกับ เอทิลแอลกอฮอล์ที่เข้มข้น ๗๐ % ถ้าไม่ผ่านให้ตรวจยืนยันด้วยวิธีทำให้ร้อนที่อุณหภูมิ ๑๐๐°C (องศาเซลเซียส) เพื่อดูการจับ ก้นเป็นก้อน (clot on boiling test)
๑. มีความถ่วงจำเพาะไม่ต่ำกว่า ๑.๐๒๘ ที่อุณหภูมิ ๒๐ °C
๒. ใช้เวลาการเปลี่ยนสีของเมทิลีนบลู (methylene Blue) มากกว่าสี่ชั่วโมง หรือมีการเปลี่ยนสีของรีซาซูลิน (Resazurin) ที่หนึ่งชั่วโมงไม่น้อยกว่า เกรด ๔.๕
๓. ปริมาณโปรตีน ไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐% โดยน้ำหนัก
๔. ปริมาณไขมัน ไม่ต่ำกว่า ๓.๕ % โดยน้ำหนัก
๕. ปริมาณเนื้อมันรวมไขมันเนยหรือของแข็งไม่รวมไขมันนม (milk solids not fat) ไม่ต่ำกว่า ๘.๓๐% โดยน้ำหนัก
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๓. นมสด

๑. ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนํ้านมโคดิบ ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ หรือสเตอริไลซ์ หรือยูเอชที
๒. มีสีขาว หรือสีครีม มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมสดแต่ละประเภท และปราศจากกลิ่นรสผิดปกติ
๓. มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก
๔. มิได้เติมหรือแยกซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกมันเนยออกเท่านั้น
๕. ได้รับเครื่องหมายรับรองจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประเทศไทย
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๔. นมโคพาสเจอร์ไรส์

๑. มีสีขาหรือสีขาวนวล กลิ่น รส ตามธรรมชาติ
๒. ต้องผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ และโฮโมจีไนซ์เซชัน
๓. ต้องสะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอม
๔. ปริมาณโปรตีน ไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐% โดยน้ำหนัก
๕. ปริมาณไขมัน ไม่ต่ำกว่า ๓.๕ % โดยน้ำหนัก
๖. ปริมาณเนื้อมันรวมไขมันเนยหรือของแข็งไม่รวมไขมันนม (milk solids not fat) ไม่ต่ำกว่า ๘.๓๐% โดยน้ำหนัก
๗. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๕. นำนมแพะ

๑. อยู่ในสภาพปกติ สะอาด มีสีขาหรือสีขาวนวล
๒. มีกลิ่นรส (Flavor) ตามธรรมชาติ ปราศจากสิ่งแปลกปลอม (Foreign matter) และการปลอมปน (Adulteration)
๓. เมื่อตรวจโดยวิธีทดสอบด้วยแอลกอฮอล์ (alcohol test) ดูปฏิกิริยาของนำนมแพะติดกับ เอทิลแอลกอฮอล์ ตะกอนต้องมีขนาดละเอียดหรือขนาดเล็กเท่านั้น หากพบตะกอนขนาดกลาง หรือขนาดใหญ่ ให้ตรวจซ้ำด้วยวิธีทดสอบการตกตะกอนด้วยการต้ม (clot on boiling test)
๔. มีค่าความเป็นกรด – เบส (pH) ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๖.๘
๕. เนื้อมันรวมไขมันเนย (solids not fat) ไม่น้อยกว่า ๘.๒๕%
๖. จุดเยือกแข็งไม่สูงกว่า -๐.๕๓๐ องศาเซลเซียส
๗. ค่าความถ่วงจำเพาะ (specific gravity) ไม่ต่ำกว่า ๑.๐๒๘ ที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส
๘. ช่วงเวลาการเปลี่ยนสีของเมธีลินบลูต้องมากกว่า ๔ ชั่วโมง
๙. การเปลี่ยนสีของรีซาชูรินที่ ๑ ชั่วโมงต้องไม่น้อยกว่า เกรด ๔.๕
๑๐. ขนาดบรรจุ ๑ กิโลกรัม/ถุง
๑๑. อุณหภูมิไม่เกิน ๒ – ๔ องศาเซลเซียส
๑๒. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๖. นมผงจากนํานมโค

๑. มีลักษณะเป็นผงสีเหลืองอ่อน สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่จับตัวเป็นก้อน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโคเต็มไขมันเนย
๓. ไม่มีกลิ่นหืน
๔. ถุงหรือภาชนะที่ใช้บรรจุต้องไม่มีรอยร้าว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๗. นมผงจากนํากระบือ

๑. มีลักษณะเป็นผงสีเหลืองอ่อน สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่จับตัวเป็นก้อน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมกระบือเต็มไขมันเนย
๓. ไม่มีกลิ่นหืน
๔. ถุงหรือภาชนะที่ใช้บรรจุต้องไม่มีรอยร้าว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๘. นมผงจากน้ำแพะ

๑. มีลักษณะเป็นผงสีเหลืองอ่อน สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่จับตัวเป็นก้อน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมแพะเต็มมันเนย
๓. ไม่มีกลิ่นหืน
๔. ถูหรือภาชนะที่ใช้บรรจุต้องไม่มีรอยร้าว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๙. นมผงจากน้ำแกะ

๑. มีลักษณะเป็นผงสีเหลืองอ่อน สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่จับตัวเป็นก้อน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมแกะเต็มมันเนย
๓. ไม่มีกลิ่นหืน
๔. ถูหรือภาชนะที่ใช้บรรจุต้องไม่มีรอยร้าว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๐. ครีมสด

๑. ไม่มีกลิ่นหืน
๒. มีมันเนยอยู่ระหว่าง ๓๖-๔๐ % ของน้ำหนัก
๓. มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (Milk Solids Non Fat) ได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก
๔. ไม่มีวัตถุกันเสีย
๕. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
๖. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๗. ตรวจพบสารปนเปื้อนจากตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อเนย ๑ กิโลกรัม
๘. ภาชนะบรรจุมิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๙. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๑. เนยสด

๑. ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนที่เป็นไขมันของนม มีสีเหลือง
๒. ไม่มีกลิ่นหืน
๓. มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก
๔. มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (Milk Solids Non Fat) ได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก
๕. มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก
๖. มีน้ำได้ไม่เกินร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก
๗. ไม่มีวัตถุกันเสีย
๘. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
๙. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๑๐. ตรวจพบสารปนเปื้อนจากตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อเนย ๑ กิโลกรัม
๑๑. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๒. ครีมชีส

๑. เป็นผลิตภัณฑ์นม ที่ทำจากเนยแข็ง มีลักษณะเป็นครีมข้น
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๓. นมชั้นหวาน

๑. ภาชนะบรรจุมิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่แตก รั่ว
๒. ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและยา (อย.)
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๔. นมชั้นจืด

๑. ภาชนะบรรจุมิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่แตก รั่ว
๒. ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและยา (อย.)
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๕. สารคงตัวไอศกรีม (Stabilizer)

๑. ลักษณะเป็นผงแห้ง
๒. มีคุณสมบัติให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม
๓. ไม่มีสารเจือปน หรือโลหะหนัก
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่มีกษาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๖. เรนเนท

๑. สามารถตกตะกอนโปรตีนน้ำนมดิบได้
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวบริสุทธิ์
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่มีกษาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๗. สีส้มอาหาร

๑. ลักษณะเป็นของเหลว
๒. ไม่มีสารเจือปน หรือโลหะหนัก
๓. ขนาดบรรจุ ๔๕๔ มิลลิลิตร / ขวด
๔. ภาชนะแบบขวดแก้วใส / ขวด
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๘. กลิ่นผสมอาหาร

๑. ลักษณะเป็นของเหลว
๒. ไม่มีสารเจือปน หรือโลหะหนัก
๓. ขนาดบรรจุ ๔๕๔ มิลลิลิตร / ขวด
๔. ภาชนะแบบขวดแก้วใส / ขวด
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๙. โยเกิร์ต

๑. เป็นผลิตภัณฑ์นม จัดอยู่ในกลุ่มนมเปรี้ยว
๒. ที่ได้จากการหมักของแบคทีเรียกลุ่มแลคติก (lactic acid bacteria)
๓. บรรจุในถุงหรือถ้วยพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๕๐. วิปิ้งครีม

๑. เป็นส่วนของครีมในนมที่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ เป็นครีมข้น มีรสมัน
๒. เป็นของเหลวสีขาว หรือสีขาวนวล
๓. บรรจุในภาชนะสะอาดที่ปิดสนิท ไม่มีการปนเปื้อน รัวซึม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๙๔๖ มิลลิลิตร
๔. ได้รับเครื่องหมายรับรองจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประเทศไทย
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๑. ผงวุ้น

๑. ลักษณะเป็นเม็ดละเอียดสีน้ำตาล สะอาด อยู่ในสภาพปกติ
๒. มีคุณสมบัติเปลี่ยนของเหลวให้จับตัวเป็นวุ้นหรือของแข็ง
๓. ไม่มีสารเจือปน หรือโลหะหนัก
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๒. เพคติน

๑. ลักษณะเป็นเม็ดละเอียดสีน้ำตาล สะอาด อยู่ในสภาพปกติ
๒. มีคุณสมบัติให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยว
๓. ไม่มีสารเจือปน หรือโลหะหนัก
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๓. เจลาติน

๑. ลักษณะเป็นเม็ดละเอียดสีน้ำตาลอ่อน ไม่เกาะเป็นก้อน และไม่มีรสชาติ
๒. ลักษณะแห้ง ไม่ชื้นและไม่มีการเหม็นหืน
๓. หลอมเหลวเมื่อได้รับความร้อนและแข็งตัวกลับเมื่อได้รับความเย็น
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะดี ไม่มีการแตกร้าว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๔. เชื้อจุลินทรีย์ สำหรับทำนมเปรี้ยว

๑. ประกอบด้วยเชื้อในกลุ่มของ *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* และ *Streptococcus thermophilus* สามารถหมักให้เกิดกรดแลคติก ที่ทำให้เกิดนมเปรี้ยว
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๕. เชื้อจุลินทรีย์ สำหรับทำโยเกิร์ต

๑. ประกอบด้วยเชื้อในกลุ่มของ *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* และ *Streptococcus thermophilus* สามารถหมักให้เกิดกรดแลคติก ที่ทำให้เกิดนมเปรี้ยว
๒. ลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๖. เชื้อจุลินทรีย์ สำหรับทำเนยแข็งมอสซาเรลล่าชีส

๑. ประกอบด้วยเชื้อกลุ่มแลคติก (lactic acid bacteria) ใช้สำหรับทำเนยแข็งมอสซาเรลล่า
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๗. เชื้อจุลินทรีย์ สำหรับทำเนยแข็งเกาด้าชีส

๑. ประกอบด้วยเชื้อกลุ่มแลคติก (lactic acid bacteria) ใช้สำหรับทำเนยแข็งเกาด้า
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๘. เชื้อจุลินทรีย์ สำหรับทำเนยแข็งเชดด้าชีส

๑. ประกอบด้วยเชื้อกลุ่มแลคติก (lactic acid bacteria) ใช้สำหรับทำเนยแข็งเชดด้า
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๙. เชื้อจุลินทรีย์ สำหรับทำเนยแข็งเฟต้า

๑. ประกอบด้วยเชื้อกลุ่มแลคติก (lactic acid bacteria) ใช้สำหรับทำเนยแข็งเฟต้า
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๐. สตอเบอร์รี่แช่แข็ง

๑. เป็นผลไม้ ลักษณะเล็กกลม สีแดงชมพู แช่แข็ง
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๑. กีวีแช่แข็ง

๑. เป็นผลไม้ ลักษณะเป็นแผ่นสไลด์ มีสีเขียว เก็บในลักษณะแช่แข็ง
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๒. บลูเบอร์รี่แช่แข็ง

๑. เป็นผลไม้ ลักษณะเล็กกลม สีม่วง แช่แข็ง
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๖๓. มิกซ์เบอร์รี่แช่แข็ง

๑. เป็นผลไม้กลุ่มเบอร์รี่รวมกันหลายชนิด ลักษณะเป็นลูกกลม หลายขนาด เก็บในลักษณะแช่แข็ง
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๔. ส้มแช่แข็ง

๑. เป็นผลไม้ ลักษณะเป็นกลีบเล็กๆ เก็บในลักษณะแช่แข็ง
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๕. แยมสตอเบอร์รี่

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผล สตอเบอร์รี่ ผสมกับน้ำตาล
๒. ไม่มีเชื้อรา สิ่งเจือปน
๓. ไม่มีกลิ่นหืน หรือกลิ่นที่ผิดปกติ
๔. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๘๐ กรัม
๕. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๖. แยมสับปะรด

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อสับปะรด ผสมกับน้ำตาล
๒. ไม่มีเชื้อรา สิ่งเจือปน
๓. ไม่มีกลิ่นหืน หรือกลิ่นที่ผิดปกติ
๔. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๘๐ กรัม
๕. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๗. แยมบลูเบอร์รี่

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลบลูเบอร์รี่ ผสมกับน้ำตาล
๒. ไม่มีเชื้อรา สิ่งเจือปน
๓. ไม่มีกลิ่นหืน หรือกลิ่นที่ผิดปกติ
๔. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๘๐ กรัม
๕. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๘. แยมส้ม

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส้ม ผสมกับน้ำตาล
๒. ไม่มีเชื้อรา สิ่งเจือปน
๓. ไม่มีกลิ่นหืน หรือกลิ่นที่ผิดปกติ
๔. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๘๐ กรัม
๕. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖๙. น้ำเชื่อมสำเร็จรูป

๑. ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ ๑๐๐%
๒. ใสสะอาด ปราศจากสิ่งเจือปนและวัตถุกันเสีย
๓. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ
๔. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๐. น้ำเชื่อมรสตรอเบอร์รี่

๑. เป็นน้ำเชื่อมรสตรอเบอร์รี่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๗๐ มิลลิลิตร
๒. สะอาด ปราศจากสิ่งเจือปนและวัตถุกันเสีย
๓. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ
๔. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๑. น้ำเชื่อมรสมะนาว

๑. เป็นน้ำเชื่อมรสมะนาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๗๐ มิลลิลิตร
๒. สะอาด ปราศจากสิ่งเจือปนและวัตถุกันเสีย
๓. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ
๔. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๒. น้ำสตรอเบอร์รี่เข้มข้น

๑. เป็นน้ำสตรอเบอร์รี่เข้มข้น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๕๕ มิลลิลิตร
๒. สะอาด ปราศจากสิ่งเจือปนและวัตถุกันเสีย
๓. ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ
๔. ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๓. ผงชูรส

๑. เป็นเกล็ดสีขาว มีชื่อทางเคมีว่า โมโนโซเดียมกลูตาเมต (MSG)
๒. เป็นสารกระตุ้นให้การรับรสดีขึ้น
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๔. เกลือป่น

๑. ลักษณะเป็นเกล็ด มีสีขาว มีความเค็ม
๒. สะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๕. น้ำตาลทราย

๑. ลักษณะเป็นเกล็ดสีขาว มีรสหวาน
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๖. น้ำตาลทรายแดง

๑. ลักษณะเป็นเกล็ดสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม มีรสหวาน
๒. ไม่ผ่านการฟอกสี
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๗๗. น้ำตาลไอซิ่ง

๑. ลักษณะละเอียด เป็นผงสีขาวคล้ายแป้ง
๒. มีส่วนประสมของแป้งข้าวโพด ไม่เกินร้อยละ ๓
๓. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๗๘. น้ำตาลปีบ

๑. ทำจากน้ำตาลมะพร้าว
๒. มีลักษณะสีน้ำตาลเหลืองนวล เหนียว ชันหนืดหรือเป็นก้อน
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน

๗๙. น้ำปลา

๑. ลักษณะเป็นของเหลวใส สีน้ำตาลอ่อน มีรสเค็ม
๒. มีกลิ่นหอมของน้ำปลาแท้
๓. บรรจุในขวดแก้วหรือพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า ๗๕๐ CC.
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๐. ซีอิ๊วขาว

๑. เป็นของเหลวสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอมของซีอิ๊ว มีรสเค็ม
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. บรรจุในขวดแก้วหรือพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า ๗๐๐ CC.
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๑. น้ำมันหอย

๑. ลักษณะเป็นของเหลวที่มีความข้นหนืดพอเหมาะ ไม่แยกชั้น
๒. ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของซอสหอยนางรม ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืนและรสเปรี้ยว
๓. บรรจุในภาชนะที่สะอาด และปิดสนิท
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบบริเวณที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๒. น้ำมันพืช

๑. เป็นน้ำมันที่ผลิตจากพืช ลักษณะเป็นของเหลวสีเหลืองทอง
๒. บรรจุในภาชนะที่สะอาด และปิดสนิท
๓. สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสิ่งปลอมปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบบริเวณที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๓. น้ำจิ้มไก่

๑. น้ำจิ้มรสหวาน
๒. สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสิ่งปลอมปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓. ได้รับเครื่องหมายรับรองจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประเทศไทย
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๔. น้ำสลัด

๑. บรรจุในขวดแก้วสะอาด ปิดสนิท
๒. เป็นของเหลวใส มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้
๓. ทำจากน้ำส้มสายชูกับเครื่องปรุงแต่งกลิ่น รส เช่น น้ำตาล เกลือ
๔. ต้องไม่มี พบสิ่งแปลกปลอม
๕. ใส่วัตถุกันเสียได้ตามชนิดและปริมาณตามที่กฎหมายกำหนด
๖. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๘๕. ซอสพริก

๑. ลักษณะซอสสีแดงส้ม ชั้นหนืด มีรสเผ็ด เปรี้ยว และหวาน
๒. สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสิ่งปลอมปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๖. ซอสมะเขือเทศ

๑. ลักษณะซอสสีแดงเข้ม ชั้นหนืด มีรสเปรี้ยว หวานและกลิ่นมะเขือเทศ
๒. สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสิ่งปลอมปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๗. กะปิ

๑. ลักษณะเป็นเนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน มีลักษณะเหนียว
๒. มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นคาวปลา ไม่มีกลิ่นคูนของแอมโมเนีย ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น กรวด หิน ดิน ทราาย ผสมอยู่
๔. บรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้ง และทนทานต่อการผุกร่อน ปิดได้สนิท
๕. สีต้องไม่แดงเกินไป มีสีตามธรรมชาติ เช่น สีม่วงเทา สีชมพู สีม่วงแดง
๖. เนื้อละเอียดนุ่ม ไม่แฉะ ไม่แห้งกระด้าง
๗. ผ่านการรับรองความปลอดภัยด้าน มผช. (มาตรฐานผลิตภัณฑ์กะปิ)
๘. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๘. ออริกาโน่

๑. มีสีเขียวอมน้ำตาล ไม่มีราขึ้น มีกลิ่นออริกาโน่
๒. บรรจุในบรรจุภัณฑ์สะอาดและปิดสนิท
๓. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและยา (อย.)
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๘๙. ดอกจันทน์

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีเหลือง แห้ง
๒. มีกลิ่นหอมของดอกจันทน์
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๐. ลูกจันทน์

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีน้ำตาล ไม่มีเปลือกสีดำในส่วนผสม แห่ง
๒. มีกลิ่นหอมของลูกจันทน์
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๑. ผงปาปริก้า

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีแดง แห่ง
๒. มีกลิ่นหอมของพริก ไม่เผ็ด
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๒. อบเชย

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีเหลือง แห่ง
๒. มีกลิ่นหอมของอบเชย
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๓. ยี่หระ

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีเขียวขี้ม้า แห่ง
๒. มีกลิ่นหอมของยี่หระ
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๔. ลูกผักชี

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีน้ำตาล แห่ง
๒. มีกลิ่นหอมของลูกผักชี
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๕. มาโจรัม

๑. เป็นใบของพืชชนิดหนึ่ง มีลักษณะบดหยาบ เป็นเกล็ด แห่ง
๒. มีสีเขียว และมีกลิ่นหอมของมาโจรัม
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๖. ดอกจันทน์

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีเหลือง แห่ง
๒. มีกลิ่นหอมของดอกจันทน์
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๗. มัสตาร์ด

๑. เป็นครีมหนืดสีเหลือง รสเผ็ด ทำจากทำจากเมล็ดมัสตาร์ด
๒. สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและยา (อย.)
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๙๘. ถั่วลิสง

๑. ได้จากเมล็ดถั่วลิสงที่อบแล้ว
๒. มีลักษณะสีน้ำตาลนวล ไม่มีกลิ่น
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๙๙. อัลมอนต์สไลด์

๑. ได้จากเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ที่อบแล้ว
๒. มีลักษณะเป็นแผ่น บางสไลด์ สีขาวเหลืองนวล
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๐๐. เม็ดมะม่วงหิมพานต์

๑. ได้จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่อบแล้ว
๒. มีลักษณะเป็นรูปไต สีน้ำตาลนวล
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๐๑. น้ำมันพืช

๑. เป็นน้ำมันที่ผลิตจากพืช ลักษณะเป็นของเหลวสีเหลืองทอง
๒. บรรจุในภาชนะที่สะอาด และปิดสนิท
๓. สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสิ่งปลอมปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๐๒. ผงโกโก้

๑. ได้จากเมล็ดของต้นโกโก้
๒. มีลักษณะเป็นผง สีน้ำตาลเข้ม
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๐๓. ผงกาแฟ

๑. ได้จากเมล็ดของต้นกาแฟ
๒. มีลักษณะเป็นผงสำเร็จรูป สีน้ำตาลเข้ม
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๐๔. ผงชาเขียว

๑. ได้จากใบและก้านใบของต้นชา ผ่านการทำให้แห้ง
๒. มีลักษณะเป็นผงหยาบพร้อมขง สีเขียวขี้ม้า มีกลิ่นหอมของชา
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน

๑๐๕. ผงชาไทย

๑. ได้จากใบและก้านใบของต้นชา ผ่านการทำให้แห้ง
๒. มีลักษณะเป็นผงหยาบพร้อมขง สีน้ำตาลแดง มีกลิ่นหอมของชาไทย
๓. บรรจุในภาชนะ สะอาด ปิดสนิท
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๐๖. พริกไทย (ดำ) เมล็ด

๑. ผลิตจากเมล็ดพริกไทยดำ มีสีดำปนขาว มีกลิ่นหอมของพริกไทย
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๐๗. พริกไทย (ดำ) ป่น

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด ผลิตจากเมล็ดพริกไทยดำ มีสีดำปนขาว มีกลิ่นหอมของพริกไทย
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๐๘. พริกไทย (ขาว) เมล็ด

๑. ผลิตจากเมล็ดพริกไทยขาว มีสีขาวปนสีเทา มีกลิ่นหอมของพริกไทย
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๐๙. พริกไทย (ขาว) ป่น

๑. ผลิตจากเมล็ดพริกไทยขาว มีสีขาวปนสีเทา มีกลิ่นหอมของพริกไทย
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๐. กระเทียมไทย

๑. เป็นกระเทียมไทยกลีบเล็ก ที่แกะแล้ว ลักษณะเป็นกลีบเดี่ยวๆ
๒. มีกลิ่นหอมของกระเทียม
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๑. สารระเหย

๑. ลักษณะเป็นใบกลมขนาดหัวแม่มือ ใบค่อนข้างหนา ริมใบหยักโดยรอบ ภายในใบเป็นคลื่นยับย่นและมีกลิ่นหอม
๒. เลือกต้นที่มีใบสีเขียวสด ใบโต ไม่มีหนอนกิน ไม่มีใบสีน้ำตาล
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๒. หอมหัวใหญ่

๑. เป็นหอมหัวใหญ่ สีขาว มีเปลือกห่อหุ้ม ลักษณะเป็นหัว
๒. มีกลิ่นหอมของหอมหัวใหญ่
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๓. มะนาว

๑. เป็นมะนาว
๒. มีรสเปรี้ยวของมะนาว
๓. ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๔. ส้มสายน้ำผึ้ง

๑. เป็นส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ลักษณะเป็นผลไม้สด ไม่ขี้และไม่มีกลิ่นรสของการเน่าเสีย
๒. ขนาดและน้ำหนักผล จำนวนไม่เกิน ๑๐ ผลต่อกิโลกรัม
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๕. เผือก

๑. มีลักษณะเป็นหัว มีรสหวานจัดอมมัน
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๖. มันม่วง

๑. มีลักษณะเป็นหัว เปลือกและเนื้อมีสีม่วง มีรสหวานมัน
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๗. มันเทศ

๑. มีลักษณะเป็นหัว เปลือกมีสีแดงและมีเนื้อสีเหลือง มีรสหวานมัน
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๘. มันฝรั่ง

๑. มีลักษณะเป็นหัว เปลือกและมีเนื้อสีเหลืองอ่อน
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑๙. โหระพา

๑. ลักษณะเป็นใบเรียวยาว ปลายแหลม โคนมน ขอบจะเป็นฟันเลื่อยห่างๆ และมีกลิ่นหอม
๒. เลือกต้นที่มีใบสีเขียวสด ใบโต ไม่มีหนอนกิน ไม่มีใบสีน้ำตาล
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๐. ใบเบซิล (basil)

๑. ลักษณะคล้ายใบโหระพาเป็นใบเรียวยาว ปลายแหลม โคนมน ขอบจะเป็นฟันเลื่อยห่างๆ และมีกลิ่นหอม
๒. เลือกต้นที่มีใบสีเขียวสด ใบโต ไม่มีหนอนกิน ไม่มีใบสีน้ำตาล
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๑. พริกชี้ฟ้า

๑. เป็นพริกชี้ฟ้า สีเขียวและแดง มีก้านติดอยู่
๒. มีกลิ่นหอมและรสเผ็ดของพริกชี้ฟ้า
๓. ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๒. พริกชี้หนุสวน

๑. เป็นพริกชี้หนุสวน ขนาดเล็ก สีเขียว มีก้านติดอยู่
๒. มีกลิ่นหอมของรสเผ็ดของพริกชี้หนุสวน
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๓. พริกแห้ง

๑. ลักษณะเป็นเล็กรพริกชี้หนุสีส้มแดง ไม่คล้ำ พริกชี้ฟ้าสุกที่นำไปตากแห้ง และพริกบางข้างเม็ดใหญ่ ทำแห้งโดยการรมควัน มีสีแดงคล้ำ กลิ่นหอมกว่า
๒. สีแดงเข้มไม่ดำคล้ำไม่หงิกงอ พริกเม็ดเล็กยาวจะเผ็ดกว่าพริกเม็ดใหญ่ยาว
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๔. ผักสลัด

๑. เป็นผัก มีสีเขียว หรือ เขียวปนแดง ใ้รับประทานกับสลัด
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๕. แตงกวา

๑. ลักษณะเป็นหัวสีเขียวปนขาว เป็นแท่งยาว
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีแผล ไม่เน่าเสีย
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๖. แต่งร้าน

๑. ลักษณะเป็นหัวสีเขียว เป็นแท่งยาว
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีแผล ไม่เน่าเสีย
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๗. พาร์สลีย์

๑. มีสีเขียวสด มีกลิ่นรสของพาร์สลีย์
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๘. ผักชี

1. ลักษณะเป็นใบติดกับลำต้น มีใบย่อยเป็นจำนวนมาก ใบหยักลึกเข้าหากกลางใบ
2. มีกลิ่นหอม เล็กใบเขียวอ่อน สด มีรากติดอยู่
3. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๒๙. มะเขือเทศ

๑. เป็นลักษณะเป็นผลสด สีแดงหรือใกล้เคียง
๒. ไม่มีลักษณะของการเน่าเสีย หรือมีรอยตำหนิปรากฏ ให้รู้สึกไม่น่ารับประทาน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๐. แครอท

๑. ลักษณะเป็นหัวสีส้ม เป็นแท่งยาว
๒. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีแผล ไม่เน่าเสีย
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๑. กระเทียมไทย

๑. เป็นกระเทียมไทยกลีบเล็ก ที่แกะแล้ว ลักษณะเป็นกลีบเตี้ยๆ
๒. มีกลิ่นหอมของกระเทียม
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๒. หอมแดง

๑. ลักษณะเป็นเปลือกนอกหนาสีม่วงแดง หัวกลมป้อม กลิ่นรสของหอมแดง
๒. เล็กหอมแดงที่แห้งสนิท ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๓. หอมหัวใหญ่

๑. เป็นหอมหัวใหญ่ สีขาว มีเปลือกห่อหุ้ม ลักษณะเป็นหัว
๒. มีกลิ่นหอมของหอมหัวใหญ่
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๔. ขิง

๑. ลักษณะลำต้นเป็นเหง้าสด เปลือกสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีขาวนวล
๒. มีกลิ่นหอม รสเผ็ดร้อน
๓. มีสภาพสมบูรณ์ ไม่อมน้ำ ไม่มีลักษณะเน่าเสีย
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๕. ข้า

๑. ลักษณะลำต้นเป็นเหง้ามีข้อและปล้องชัดเจน เนื้อในสีเหลืองไม่เหี่ยวหรือเป็นสีน้ำตาล เหง้ามีสีขาว
๒. มีกลิ่นหอมฉุน รสปร่า ข้าอ่อนเลือกแง่อ้วน สด เปลือกมีสีชมพูปนขาว
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๖. ตะไคร้

๑. ลักษณะเป็นลำต้นรูปทรงกระบอก แข็งเกลี้ยง และตามปล้องมักมีไขปกคลุมอยู่
๒. เลือกต้นที่มีกาบนอกไม่แห้ง หัวใหญ่ อวบอ้วน โคนต้นมีสีม่วงเรื่อๆ กาบใบไม่เหี่ยว เนื้อตะไคร้จะมีน้ำกลั่นหอม
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๗. ใบมะกรูด

๑. ลักษณะเป็นใบประกอบที่มีใบย่อยใบเดี่ยว ออกเรียงสลับ ปลายใบและโคนใบมน ขอบใบเรียบ มีต่อมน้ำมันอยู่ตามผิวใบ
๒. แผ่นใบเรียบเป็นมันสีเขียวเข้ม มีกลิ่นหอมเฉพาะ
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๘. รากผักชี

๑. ลักษณะเป็นรากใหญ่ มีเส้นใยมาก เมื่อใช้ปรุงอาหารต้องตัดจากโคนรากขึ้นมา ๑ ซม. ล้างสิ่งสกปรกให้หมด
๒. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓๙. ขมิ้น

๑. ลักษณะเป็นเหง้าอยู่ใต้ดิน เนื้อในของเหง้าเป็นสีเหลือง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสีเหลืองเข้มจนสีแสด มีกลิ่นฉุน รสฝาด
๒. เลือกขมิ้นที่สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำและอมน้ำ
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔๐. เส้นหมี่อบแห้ง

๑. เป็นเส้นหมี่ลักษณะอบแห้ง
๒. ทำจากข้าวเจ้า ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔๑. ดินสอพอง

๑. เป็นดินที่มีลักษณะเป็นผงละเอียด สีขาวหรือขาวขุ่น
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. มีคุณสมบัติดูดซับน้ำได้ดี แต่ไม่ละลายน้ำ
๔. บรรจุในถุงพลาสติก ปิดสนิท เพื่อป้องกันความชื้น ฝุ่นละไม่เกิน ๕ กิโลกรัม
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔๒. แป้งเค้ก

๑. เป็นแป้งสาลี มีลักษณะเป็นผงสีขาว มีโปรตีนระหว่าง ร้อยละ ๗ - ๑๐
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๔๓. แป้งอเนกประสงค์

๑. เป็นแป้งสาลี มีลักษณะเป็นผงสีขาว นวล เข้ม มีโปรตีนระหว่าง ร้อยละ ๑๐ - ๑๒
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๔๔. แป้งขนมปัง

๑. เป็นแป้งสาลี มีลักษณะเป็นผงสีขาว นวล เข้ม มีโปรตีนระหว่าง ร้อยละ ๑๓ - ๑๔
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๑๔๕. ขนมปังปอนด์

๑. ลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยมเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๑๐ เซนติเมตร
๒. ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนบรรจุภัณฑ์มิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีการกดทับที่ทำให้เสียรูปทรง
๓. จะต้องไม่พบเชื้อราในผลิตภัณฑ์
๔. ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและยา (อย.)
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบริ้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔๖. ขนมปังปอนด์สไลด์

๑. ลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยมเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๑๐ เซนติเมตร สไลด์เป็นแผ่นบางๆ
๒. ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนบรรจุภัณฑ์มิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีการกดทับที่ทำให้เสียรูปทรง
๓. จะต้องไม่พบเชื้อราในผลิตภัณฑ์
๔. ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและยา (อย.)
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบริ้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔๗. ขนมปังบิสกิต

๑. บรรจุภัณฑ์มิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีการแตกหักของผลิตภัณฑ์
๒. ลักษณะแห้ง ไม่ชื้น และไม่มีการกักเก็บ
๓. จะต้องไม่พบเชื้อราในผลิตภัณฑ์
๔. ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและยา (อย.)
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบริ้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔๘. ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์

๑. ขนมปังมีลักษณะเป็นก้อนกลม เนื้อนุ่ม
๒. มีขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม/ชิ้น
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีเชื้อรา
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบริ้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๔๙. เส้นสปาเก็ตตี้

๑. เป็นเส้นกลม ทำจากแป้งสาลี
๒. บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ปิดสนิท ลักษณะเส้นต้องไม่แตกหัก
๓. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕๐. ข้าวสาร (ข้าวเหนียว)

๑. เป็นข้าวเหนียว ที่ผ่านการขัดสีแล้ว มีสีขาว
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕๑. ข้าวสาร (ข้าวเจ้า)

๑. เป็นข้าวเจ้า ที่ผ่านการขัดสีแล้ว มีสีขาว
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕๒. ชากแพะ

๑. เป็นชากแพะทั้งตัว ไม่มีส่วนหัว ไม่มีเครื่องใน
๒. ชากแพะ เชือดแบบถลกหนังหรือขูดขน
๓. ลักษณะชากแพะสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ผ่านการแช่แข็ง
๔. ขนส่งด้วยวิธีการที่สะอาดปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะและสุขาภิบาล
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕๓. เชื้อจุลินทรีย์ ABT ๕

๑. ประกอบด้วยเชื้อในกลุ่มของ *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* และ *Streptococcus thermophiles* สามารถหมักให้เกิดกรดแลคติก ที่ทำให้เกิดโยเกิร์ต
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕๔. เชื้อจุลินทรีย์ YC ๓๘๐

๑. ประกอบด้วยเชื้อในกลุ่มของ *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* และ *Streptococcus thermophiles* สามารถหมักให้เกิดกรดแลคติก ที่ทำให้เกิดนมเปรี้ยว
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕๕. เชื้อจุลินทรีย์ R ๗๐๗

๑. ประกอบด้วยเชื้อในกลุ่มของ *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* และ *Streptococcus thermophiles* สามารถหมักให้เกิดกรดแลคติก ใช้สำหรับทำเนยแข็ง
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อสารคงตัว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ



(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี



(นายอำพล วริทธิธรรม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์