

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุการเกษตรและงานบ้านงานครัว
จำนวน ๕๙ รายการ

๑. 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. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๒. มันหมู

๑. เป็นมันแข็งจากสุกร ยกเว้นมันเปลว ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย ไม่มีหนัง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. เป็นมันสด มีสีขาว
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒ - ๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒ - ๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๓. หมูสามชั้น

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

๔. ตับหมู

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

๕. หนั้หมู

๑. เป็นหนั้หมูสด ขั้ขนาดใหญ่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๒. เป็นหนั้หมูสีขาว ไม่มีขนหมู ไม่มีมันหมู
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒ - ๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒ - ๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๖. ซากสุกร

๑. เป็นซากสุกรทั้งตัวรวมส่วนหัว ทำการผ่าซีกตลอดทั้งตัว ออกเป็น ๒ ซีก ตามแนวกระดูกสันหลัง
๒. ลักษณะซากสุกรเป็นซากสด ที่ไม่ผ่านการแช่แข็ง
๓. ขนส่งด้วยวิธีการที่สะอาดปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะและสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๗. ไ้ไก่

๑. เลือกไ้ไก่คุณภาพดี ไม่มีสิ่งสกปรกติดมากับไ้ไก่
๒. ไ้ไก่ เบอร์ ๓
๓. เปลือกไ้มีลักษณะสีน้ำตาล ผิวด้านไม่มันวาว สะอาด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๘. นั้นมวัวดิบ

๑. มีสีขาหรือสีขาวนวล กลิ่น รส ตามธรรมชาติ
๒. ต้องสะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอม
๓. ไม่มีกรดตกตะกอนของโปรตีน เมื่อทดสอบขั้นต้น ด้วยการทำปฏิกิริยาของนั้นมดิบกับเอทิลแอลกอฮอล์ที่เข้มข้นร้อยละ ๗๐ ถ้าไม่ผ่านให้ตรวจยืนยันด้วยวิธีทำให้ร้อนที่อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียส เพื่อดูการจับกันเป็นก้อน (clot on boiling test)
๔. มีความถ่วงจำเพาะไม่ต่ำกว่า ๑.๐๒๘ ที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส
๕. ใช้เวลาการเปลี่ยนสีของเมทิลีนบลู (methylene Blue) มากกว่าสี่ชั่วโมง หรือมีการเปลี่ยนสีของรีซาซูลิน (Resazurin) ที่หนึ่งชั่วโมงไม่น้อยกว่า เกรด ๔.๕๐
๖. ปริมาณโปรตีน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๒.๘๐ โดยน้ำหนัก
๗. ปริมาณไขมัน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๓.๒๐ โดยน้ำหนัก
๘. ปริมาณเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือของแข็งไม่รวมไขมันนม (milk solids not fat) ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘.๒๕ โดยน้ำหนัก
๙. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๙. วิปปิ้งครีม

๑. เป็นส่วนของครีมในนมที่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ เป็นครีมชั้น มีรสมัน
๒. เป็นของเหลวสีขาว หรือสีขาวนวล
๓. บรรจุในภาชนะสะอาดที่ปิดสนิท ไม่มีการปนเปื้อน รั่วซึม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๙๕๖ มิลลิลิตร
๔. ได้รับเครื่องหมายรับรองจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประเทศไทย
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๐. เกล็ดป่น

๑. ลักษณะเป็นเกล็ด มีสีขาว มีความเค็ม
๒. สะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๑. ผงชูรส

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

๑๒. น้ำตาลทราย

๑. ลักษณะเป็นเกล็ด มีสีน้ำตาลค่อนข้างขาว มีความหวาน
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๓. น้ำปลา

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

๑๔. ข้าวสาร

๑. เป็นข้าวที่ผ่านการขัดสีแล้ว มีสีขาว
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๕. หอมหัวใหญ่

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

๑๖. กระเทียมไทย

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

๑๗. พริกชี้หูสด

๑. เป็นพริกชี้หูสวน ขนาดกลาง สีเขียว มีก้านติดอยู่
๒. มีกลิ่นหอมของและรสเผ็ดของพริกชี้หูสด
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๘. พริกชี้หูสวน

๑. เป็นพริกชี้หูสวน ขนาดเล็ก สีเขียว มีก้านติดอยู่
๒. มีกลิ่นหอมของรสเผ็ดของพริกชี้หูสวน
๓. ไม่มีลักษณะการเน่าเสีย
๔. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๑๙. พริกไทยเมล็ด

๑. เป็นเมล็ดพริกไทย สีเทา มีกลิ่นหอมของพริกไทย
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๐. พริกไทยป่น

๑. ลักษณะเป็นผงละเอียด มีสีเทา มีกลิ่นหอมของพริกไทย
๒. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๓. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๑. ดอกจันทน์

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

๒๒. ลูกจันทน์

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

๒๓. อบเชย

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

๒๔. ปาปรีกา

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

๒๕. ยี่หระ

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

๒๖. ลูกผักชี

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

๒๗. ชิงปอน

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชิง
๒. ลักษณะ เป็นผงสีเหลืองน้ำตาล มีกลิ่นหอมของชิงตามธรรมชาติ
๓. บรรจุภัณฑ์สะอาดและปิดสนิท
๔. ได้รับเครื่องหมายรับรองจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประเทศไทย
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๘. ไม้แกะ

๑. เป็นไม้ที่ได้จากลำไม้เล็กของแกะ เบอร์ ๒๐/๒๒ ผ่านการชุบ และล้างทำความสะอาด
๒. ลักษณะคลุกเกลือและแห้ง เป็นพวง ความยาวพวงละไม่น้อยกว่า ๘๒.๓๐ เมตร
๓. ไม่มีรูพรุน หรือฉีกขาดในระหว่างการใช้งาน ไม่มีตามดและขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๔. ส่งมอบ และตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๒๙. ไม้หมุด

๑. เป็นไม้ที่ได้จากลำไม้เล็กของสุกร ผ่านการชุบและล้างทำความสะอาด
๒. ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีขาว ไม่มีตามดและขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๓. ลักษณะคลุกเกลือและแห้ง เป็นพวง ความยาวพวงละไม่น้อยกว่า ๙๐ เมตร
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๐. ไม้เวียนนา เบอร์ ๒๐/๙๕

๑. เป็นไม้พลาสติก (cellophane) ลักษณะใสไม่มีสี มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้
๒. มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง เบอร์ (Caliber) x ความยาวไม่น้อยกว่า ๐.๐๒ เมตร x ๒๙ เมตร
๓. มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้ และสามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๔. สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๒ องศาเซลเซียส โดยไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีตามด และขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๑. ไลไฟเบรต เบอร์ ๗๕/๕๐

๑. เป็นไลไฟเบรต (Fibrous) มีสีแดงหรือสีส้ม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๗๕ มิลลิเมตร ความยาวไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร
๒. มีรูพรุนให้ควันผ่านเข้าได้ และสามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๓. สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๒ องศาเซลเซียส โดยไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีตามดหรือขาดเปื่อยง่าย เมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๔. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๒. ไลไฟเบรต สีทอง เบอร์ ๔๕

๑. เป็นไลไฟเบรต (Fibrous) สีทอง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๔๕ มิลลิเมตร ลักษณะเป็นม้วน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตรต่อม้วน
๒. สามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๓. ไม่ยอมให้น้ำระเหยเข้า-ออกได้
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๓. ไอลิเลทชอยโปรตีน

๑. เป็นโปรตีนที่ได้จากถั่วเหลือง มีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีสีค่อนข้างขาว และมีกลิ่นของถั่วเหลืองน้อยมาก
๓. ลักษณะเป็นผงละเอียด สามารถละลายน้ำได้ดี
๔. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๔. ฟอสเฟตสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทอิมัลชัน

๑. เป็นสารประกอบฟอสเฟต สำหรับการทำผลิตภัณฑ์สัตว์ประเภทอิมัลชัน
๒. ไม่มีสารอื่นเจือปน เช่น แป้ง
๓. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๕. ฟอสเฟตสำหรับแฮม

๑. เป็นสารประกอบฟอสเฟต สำหรับการทำแฮม
๒. ไม่มีสารอื่นเจือปน เช่น แป้ง
๓. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๓๖. โซเดียมอิริทรอเบท

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

๓๗. โซเดียมไนไตรท์

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

๓๘. กลิ่นควิน

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

๓๙. เจลาติน

๑. ลักษณะเป็นเม็ดละเอียดสีน้ำตาลอ่อน ไม่เกาะเป็นก้อน และไม่มีรสชาติ
๒. ลักษณะแห้ง ไม่ชื้นและไม่มีความเหนียวเหนียว
๓. หลอมเหลวเมื่อได้รับความร้อนและแข็งตัวกลับเมื่อได้รับความเย็น
๔. ภาชนะบรรจุมิดชิด ไม่มีการแตกรั่ว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๐. กลิ่น

๑. ลักษณะเป็นของเหลว
๒. ไม่มีสารเจือปน หรือโลหะหนัก
๓. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๕๔ มิลลิลิตร / ขวด
๔. ภาชนะบรรจุมิดชิด ไม่มีการแตกรั่ว
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๑. เชื้อจุลินทรีย์สำหรับทำชีส

๑. สามารถหมักให้เกิดกลิ่นรสธรรมชาติของเนยแข็ง
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผง แห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวอมน้ำตาล
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดจนมีผลต่อเชื้อจุลินทรีย์
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๒. เชือก เบอร์ ๒๔

๑. เป็นเชือกด้ายสีขาวหรือสีขาวยุ่น ทำด้วยฝ้าย (cotton) ร้อยละ ๑๐๐
๒. เป็นเชือกด้ายแบบเส้นกลม ที่ประกอบด้วย เชือกด้ายเส้นเล็ก จำนวน ๓ เส้น มามัดรวมกันจนแน่น เป็นเส้นกลมมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๔๐ มิลลิเมตร
๓. สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๔. มีความคงทนที่ระดับความร้อน ๑๐๐ องศาเซลเซียส
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๓. เชือก เบอร์ ๒๐/๓

๑. เป็นเชือกด้ายสีขาว สีขาวยุ่นหรือไม่ฟอกสี ผลิตจากด้ายสปีนโพลีเอสเตอร์ เบอร์ ๒๐/๓
๒. มีความเหนียว แข็งแรง ทนทาน ไม่ขาดง่าย
๓. สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๔. มีความคงทนที่ระดับความร้อน ๑๐๐ องศาเซลเซียส
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๔. โพลีคลิป

๑. เป็นลวดอลูมิเนียม ลักษณะเป็นรูปตัวยู (U)
๒. ใช้สำหรับมัดหรือผูกใส่พลาสติก , ใส้ไฟบรัส จนแน่น สามารถทนความร้อนได้
๓. ใช้ได้กับเครื่องผูกของหน่วยงานที่จัดซื้อ
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๕. ชีนไม้สำหรับรมควัน

๑. เป็นไม้เนื้อแข็งไม่มียาง
๒. ชีนไม้มีลักษณะเหลี่ยม มี ความกว้าง X ยาว X สูง อยู่ระหว่าง ๒.๕ - ๑๐ มิลลิเมตร
๓. ลักษณะไม้มีสีน้ำตาล
๔. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๕
๕. ส่งมอบและตรวจสอบที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๖. หลอดแฉนม ขนาด ๒ x ๑๓ นิ้ว

๑. เป็นหลอดสีขาวหรือสีขาวยุ่น สำหรับบรรจุแฉนม มีขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๒ x ๑๓ นิ้ว สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. ทำด้วยพลาสติกชนิดโพลีโพรพิลีน (Polypropylene) หนาไม่น้อยกว่า ๐.๒๐ มิลลิเมตร
๓. มีความทนทานต่อแรงอัดบรรจุ สภาพเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย
๔. มีความคงทนที่ระดับความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และมีความคงทนที่ ระดับความเย็นต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านี้
๕. ต้องผ่านการทดสอบของศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๗. ถุงพลาสติก ขนาด ๓.๕ x ๖.๕ นิ้ว

๑. เป็นถุงพลาสติกทำด้วยพลาสติกชนิดโพลีโพรพิลีน (Polypropylene, PP) ขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๓.๕ x ๖.๕ นิ้ว มีความหนาไม่น้อยกว่า ๐.๐๘ มิลลิเมตร สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้
๓. มีสภาพเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย
๔. บรรจุในห่อพลาสติกที่ปิดสนิทห่อละไม่เกิน ๑ กิโลกรัม
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๘. ถุงพลาสติกใส ขนาด ๗ x ๑๑ นิ้ว

๑. ผลิตจากพลาสติก PP เนื้อหนา ๐.๐๖ - ๐.๐๘ มิลลิเมตร
๒. ใช้บรรจุอาหารได้ ใส่ของร้อนได้
๓. ชนิดถุงใสโปร่งใส
๔. ขนาดสินค้า (กว้าง x ยาว) : ๗ x ๑๑ นิ้ว/ใบ
๕. ต้องผ่านการทดสอบจากห้องปฏิบัติการกลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๔๙. ถุงพลาสติก ขนาด ๘ x ๑๒ นิ้ว

๑. เป็นถุงพลาสติกทำด้วยพลาสติกชนิดโพลีโพรพิลีน (Polypropylene, PP) ขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๘ x ๑๒ นิ้ว มีความหนาไม่น้อยกว่า ๐.๐๘ มิลลิเมตร สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้
๓. มีสภาพเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย
๔. บรรจุในห่อพลาสติกที่ปิดสนิทห่อละไม่เกิน ๑ กิโลกรัม
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๐. ถุงพลาสติก ขนาด ๑๖ x ๒๔ นิ้ว

๑. เป็นถุงพลาสติกทำด้วยพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน (Polyethylene, PE) ขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๑๖ x ๒๔ นิ้ว มีความหนาไม่น้อยกว่า ๐.๐๘ มิลลิเมตร สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านี้
๓. มีสภาพเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย
๔. บรรจุในห่อพลาสติกที่ปิดสนิทห่อละไม่เกิน ๑ กิโลกรัม
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๑. ถุงพลาสติกเย็น (Nylon) ขนาด ๗ x ๑๑ นิ้ว

๑. เป็นถุงพลาสติกทำด้วยพลาสติก Nylon + LL ขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๗x๑๑ นิ้ว มีความหนาไม่น้อยกว่า ๐.๐๘ มิลลิเมตร สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้
๓. ทำการปิดผนึก ๓ ด้าน และสามารถปิดผนึกด้วยระบบสุญญากาศได้
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๒. ถุงพลาสติกเย็น (Nylon) ขนาด ๖ x ๑๐ นิ้ว

๑. เป็นถุงพลาสติกทำด้วยพลาสติก Nylon + LL ขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๖x๑๐ นิ้ว มีความหนาไม่น้อยกว่า ๐.๐๘ มิลลิเมตร สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้
๓. ทำการปิดผนึก ๓ ด้าน และสามารถปิดผนึกด้วยระบบสุญญากาศได้
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๓. ถุงพลาสติกเย็น (Nylon) ขนาด ๑๕ x ๒๐ นิ้ว

๑. เป็นถุงพลาสติกทำด้วยพลาสติก Nylon + LL ขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๑๕ x ๒๐ นิ้ว มีความหนาไม่น้อยกว่า ๐.๐๘ มิลลิเมตร สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้
๓. ทำการปิดผนึก ๓ ด้าน และสามารถปิดผนึกด้วยระบบสุญญากาศได้
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๔. ป้ายชื่อผลิตภัณฑ์ (ไม่ระบุผลิตภัณฑ์)

๑. ทำด้วยกระดาษสติ๊กเกอร์เคลือบพลาสติกกันน้ำได้ พร้อมสกรีน โลโก้ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด
๒. ขนาดกว้าง X ยาว ไม่น้อยกว่า ๖ X ๙ เซนติเมตร
๓. พิมพ์สีและข้อมูลตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

๕๕. ป้ายชื่อผลิตภัณฑ์พุตดิ่งฮอกไกโด

๑. สติกเกอร์พลาสติกใสสำหรับผลิตภัณฑ์พุตดิ่ง ขนาด ๒.๕ x ๖ เซนติเมตร พร้อมสกรีน โลโก้ตามแบบ
๒. ผู้ผลิตต้องส่งมอบแบบตัวอย่างก่อนพิมพ์เพื่อให้ผู้จ้าง ตรวจสอบ แบบก่อนทำการผลิต
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ



๕๖. ป้ายชื่อผลิตภัณฑ์มอซซาเรลล่าชีส

๑. สติกเกอร์พลาสติกใสสำหรับผลิตภัณฑ์มอซซาเรลล่าชีส ขนาด ๓.๖ x ๖.๗ เซนติเมตร พร้อมสกรีนโลโก้ตามแบบ
๒. ผู้ผลิตต้องส่งมอบแบบตัวอย่างก่อนพิมพ์เพื่อให้ผู้จ้าง ตรวจสอบแบบก่อนทำการผลิต
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ



๕๗. บรรจุภัณฑ์พุตดิ่ง

๑. มีลักษณะเป็นขวดแก้วใส สะอาด ทนความร้อน ตามตัวอย่างที่แนบ
๒. ขนาดบรรจุ ๑๐๐ มิลลิลิตร พร้อมฝาพลาสติก
๓. ไม่มีรอยแตกร้าว สภาพปกติ ปลอดภัยจากสารเคมี
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ



๕๘. บรรจุภัณฑ์เนยแข็ง

๑. เป็นกล่องพลาสติกใสทำด้วยพลาสติกชนิด PP ขนาด เส้นผ่านศูนย์กลางฐาน ไม่น้อยกว่า ๗.๓๐ เซนติเมตร ความสูงรวมฝา ไม่น้อยกว่า ๔.๓๐ เซนติเมตร สัมผัสอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด ๕ องศาเซลเซียส
๓. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ



๕๙. ถูพลาสติกเย็น (Nylon) พิมพ์ลาย ขนาด ๗ x ๑๑ นิ้ว

๑. เป็นถูพลาสติกทำด้วยพลาสติก Nylon + LL ขนาด กว้าง x ยาว ไม่น้อยกว่า ๗ x ๑๑ นิ้ว มีความหนาไม่น้อยกว่า ๐.๐๘ มิลลิเมตร สัมผัสกับอาหารได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒. มีคุณสมบัติทนความร้อนสูงสุดไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส และทนความเย็นที่อุณหภูมิต่ำสุด - ๑๘ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้
๓. ทำการปิดผนึก ๓ ด้าน และสามารถปิดผนึกด้วยระบบสุญญากาศได้
๔. พิมพ์สีไม่น้อยกว่า ๖ สี
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ



(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี



(นายอำพล วรวิจิตรธรรม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์