

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานีกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการซื้อราคาากลาง			ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ		
				ตลาดท้องถิ่น	องค์การ ตราด	พาณิชย์ จังหวัด ตราด			
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลินไนไตรต์ ห้ามละลายจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต							
	หมวด ก (หมู, เนื้อ, ไข่, เป็ด, ไก่)								
1	หมูสามชั้น	เป็นเนื้อหมูที่แช่และแช่เย็นขึ้นปราศจากไขมัน ต้องมีเนื้อแดงทงหนอย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	1 ก.ก	150	170	160	124.80	170	154.96
2	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละสดสามสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก	160	180	170	115.20	130	151.04
3	เศษเนื้อกระป๋องหรือเนื้อโค	มีเนื้อแดงปนอยู่ไม่น้อยกว่า 60% ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก	190	200	180	180	140	142.00
4	เครื่องในหมูรวม	ต้องสดไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ม้าม ไข่ ฯลฯ ผสมกันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน	1 ก.ก	120	120	115		130	97.00
5	เครื่องในไก่รวม	ต้องสดไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ไข่ ฯลฯ ผสมกันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน	1 ก.ก	90	80	80		60	62.00
6	ปีกไก่บน	เป็นชิ้นส่วนปีกบนไก่ สด สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก	90	85	80		75	66.00
7	ไก่ทั้งตัว	เป็นไก่สด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่ควักเครื่องในออก ไม่เป็นไก่ที่ถูกฉีดยาฆ่าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก	70	70	70	62.40	70	68.48
8	เป็ดทั้งตัว	เป็นเป็ดสด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่ควักเครื่องในออก ไม่ถูกฉีดยาฆ่าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก	140	150	170		110	114.00
9	หมูบด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	1 ก.ก	130	160	140	105.60	125	132.12
10	ไก่บด	สด สะอาด เนื้อสีแดงอมชมพู ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	1 ก.ก	75	75	80		70	60.00
11	เลือดหมู	เป็นเลือดคอก่อนตัดขนาด สีส้มตาลเข้ม ไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่รวมน้ำ	1 ก.ก	25	25	25	19.20	25	23.84
12	เลือดไก่	เป็นเลือดคอก่อนตัดขนาด สีส้มตาล ไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่รวมน้ำ	1 ก้อน	10	12	15	17.28	7	12.26
13	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1 ฟอง	3	4	3.5	2.88	3.16	3.31
หมวด ข. (ปลาน้ำจืด, ปลาน้ำเค็ม, หอย) รายการที่ 1-13 มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ และไม่แช่ฟอร์มาลิน									
1	ปลาบงจพรมน้ำเค็มสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก	80	75	-		50	41.00
2	ปลาบงจพรมน้ำจืดสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก	70	70	70	48.00	50	61.60
3	ปลาตุ๋นสด	สด สะอาด เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม	1 ก.ก	65	70	70	62.40	70	67.48

รายละเอียดคุณค่าของเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ	แหล่งที่มาของการสืบราคากลาง			ราคาต่ำสุด ราคาต่ำกลาง คือ		
				ตลาด	ตลาดท้องถิ่น	พาณิชย์ จังหวัด ตราด			
4	ปลาทรายสด	สด สะอาด เหนืออกแดง ต่ำใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ปราศจากสารพิษตกค้างส่วนประกอบสมบูรณ์ ด้วยยาวไม่ต่ำกว่า 30	1 ก.ก.	55	60	60	50	45.00	
5	ปลาบิลสด	สด สะอาด เหนืออกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ปราศจากสารพิษตกค้างส่วนประกอบสมบูรณ์ ด้วยยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	1 ก.ก.	80	85	85	70	77.44	
6	ปลาชุกสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากหัว ส่วนประกอบด้วยสมบูรณ์ หัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เหนืออกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.	130	135	135	115.20	125.04	
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป	เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีเหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง							
1	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากกบเนื้อปลา มีลักษณะสดเหนียว เหนียว และรสชาติอร่อยไม่เหม็นเปรี้ยว	1 ก.ก.	70	80	70	57.60	86.4	72.80
2	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดเหนียว เหนียว และรสชาติอร่อยไม่เหม็นเปรี้ยว	1 ก.ก.	70	70	70	285	99.00	
3	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดเหนียว เหนียว และรสชาติอร่อยไม่เหม็นเปรี้ยว	1 ก.ก.	70	75	80	67.20	120	82.44
4	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ มีลักษณะสดเหนียว เหนียว และรสชาติอร่อยไม่เหม็นเปรี้ยว	1 ก.ก.	68	70	75	75	68	56.20
5	แคบหมูทอด	ต้องกรอบ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา	1 ก.ก.	80	-	80	-	-	32.00
6	กุนเชียงหมู	ทำจากเนื้อหมูปั่นไม่เหนียวเกินไป 50 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เข็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใด ๆ	1 ก.ก.	100	110	130	86.40	130	111.28
7	กุนเชียงไก่	ทำจากเนื้อไก่ปั่นไม่เหนียวเกินไป 20 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เข็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใด ๆ	1 ก.ก.	100	120	130	-	-	70.00
8	ไส้กรอกหมู	ต้องมีสีที่ตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเนื้ออก หรือกลิ่นเหม็น ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	1 ก.ก.	75	75	75	-	78	60.60
9	ไส้กรอกไก่	ต้องมีสีที่ตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเนื้ออก หรือกลิ่นเหม็น ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	1 ก.ก.	75	75	75	-	120	69.00
10	ไส้กรอกเนื้อ	ต้องมีสีที่ตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเนื้ออก หรือกลิ่นเหม็น ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย	1 ก.ก.	80	100	90	-	-	54.00
11	ไข่ไก่สดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็ม ตามหลักโภชนาการอาหาร	1 ฟอง	7	7	7	6.24	6	6.65

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานีกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการซื้อราคากลาง			ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ		
				ตลาดท้องถิ่น					
			ตลาด	ตลาด	ตลาด	องค์การ ตราด	พาณิชย์ จังหวัด ตราด		
	2. ประเภทผัก ผลไม้	ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสิริธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย แต่การบริโภคไม่เน่าเสีย							
	หมวด ค.(ผักสด-ผักแปดเหลี่ยม และผักประจำภาค)								
1	ผักทอง	เป็นผักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเขียวสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	1 ก.ก.	25	25	25	24.00	30	25.80
2	ผักเขี้ยว - แพง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	1 ก.ก.	20	25	20	19.20	20	20.84
3	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวระหว่าง 2.5 - 3 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40	1 ก.ก.	20	30	25	24.00	25	24.80
4	มะละกอดิบ	รูปร่างยาวรียมน้ำมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	1 ก.ก.	20	35	25		20	20.00
5	มันเทศ	ไม่ฝ่อเนื้อดี หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	1 ก.ก.	30	25	30		20	21.00
6	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน หัวมีสีอ่อน ขนาด 3-4 ลูก/กก.	1 ก.ก.	30	40	35	28.80	30	32.76
7	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดต้นนำเสนอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 ก.ก.	35	40	40	33.60	40	37.72
8	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 ก.ก.	30	30	30	33.60	35	31.72
9	ผักคะน้า	มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ลำต้นตรง รากสะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	1 ก.ก.	120	100	110	105.60	140	115.12
10	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว	1 ก.ก.	35	50	40	33.60	40	39.72
11	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 ก.ก.	35	30	32	33.60	35	33.12
12	บรอกโคลี	มีลักษณะเป็นสีส้ม ไม่ฝ่อหรือเขียว มีขนาดเท่ากัน มีก้านและใบติดเพียงเล็กน้อย และไม่มีเศษดิน	1 ก.ก.	35	47	45		30	31.40
13	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก	1 ก.ก.	120	80	100	86.40	120	101.28
14	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีเขียวขาว สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	1 ก.ก.	140	150	130	163.20	120	140.64
15	ผักชีลาว	ใบสีเขียวใบผอมของต้นสด ไม่เหี่ยว สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	1 ก.ก.	80	70	75		90	63.00
16	ผักชีฝรั่ง (ผักชีเบร็อย)	ใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่ต่ำกว่า 5 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 ก.ก.	50	50	50		50	40.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานีกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการซื้อราคากลาง				ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ	
				ตลาดท้องถิ่น			พาณิชย์ จังหวัด ตราด		
				ตลาด 1	ตลาด 2	ตลาด 3			
17	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ถ้าต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตรงตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม.	1 ก.ก.	40	50	50	28.80	30	39.76
18	มะระจีน	สีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม.	1 ก.ก.	35	50	45	28.80	40	39.76
19	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวยาว มีสีเขียว เมื่อแดง กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 ก.ก.	35	40	38	28.80	25	33.36
20	แต้แต้บางฟ้า	ไม่เขียวช้ำ ถ้าต้นขมขมรสไม่เปรี้ยว สีขาวนวล ดอกใหญ่ สดภาพดอกสมบูรณ์	1 ก.ก.	90	80	85	76.80	90	84.36
21	แต้แต้บางกลาง	ไม่เขียวช้ำ ถ้าต้นขมขมรสไม่เปรี้ยว สีขาวนวล ดอกใหญ่ สดภาพดอกสมบูรณ์	1 ก.ก.	70	80	75	86.40	100	82.28
22	แต้แต้บางขลุ่ย	เป็นเห็ดหูหนูสดใหม่ ไม่มีมอด ไม่ชุ่มน้ำ เมื่อไม่ยุ่ยและ ไม่มีสิ่งเจือปน	1 ก.ก.	70	80	75	57.60	50	63.52
23	มะระขี้นก	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอากว้าง ไม่มีหนอน	1 ก.ก.	60	80	70	24.00	30	30.80
24	มะระขี้นก	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เขียวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด 20-25 ซม.	1 ก.ก.	25	40	35	28.80	30	36.76
25	มะระขี้นก	ผิวสด ไม่เขียวช้ำ ไม่มีหนอน	1 ก.ก.	35	50	40	17.28	20	20.86
26	ถั่วฝักยาว	ถ้าต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.	1 ก.ก.	20	25	22	33.60	30	39.72
27	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วฝักยาว พันธุ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ดิบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	1 ก.ก.	40	50	45	28.80	30	25.00
28	แตงไทยอ่อน	ผิวสด ไม่เขียวช้ำ ไม่มีหนอน	1 ก.ก.	25	40	30	48.00	40	48.60
29	แตงไทยอ่อน	ผลไม่บิดเบี้ยว ผิวไม่เป็นสีเหลือง	1 ก.ก.	-	20	-	57.60	50	72.52
30	กระหล่ำตอก	ดอกสีขาวนวลไม่มีหนอน	1 ก.ก.	50	50	55	57.60	70	71.52
31	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เขียวช้ำ	1 ก.ก.	70	100	85	38.40	30	38.68
32	มะระขี้นก	รูปร่างกลมรี สีสแดง สด ไม่เขียวช้ำ มีหัวสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 ก.ก.	50	100	80	51.84	50	57.37
33	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแน่น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มเข้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือตุ่มงอก	1 ก.ก.	35	50	40	51.84	50	57.37
34	มันฝรั่ง	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหนอนขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาล เมงอกราก ขนาด 3-4 ลูก/กก.	1 ก.ก.	35	50	40	51.84	50	57.37
35	ข้าวโพดอ่อนแบบเปลือกแล้ว	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝักลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน 7-9 ซม.	1 ก.ก.	60	60	65	51.84	50	57.37
36	ตำลึง	เป็นตำลึงสด มีใบเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ชุ่มน้ำ	1 ก.ก.	50	60	55	43.00	50	43.00

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถาบันกึ่งกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการซื้อราคากลาง			ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ		
				ตลาดที่ 1	ตลาดที่ 2	ตลาดที่ 3		องค์การ ตราด	พาณิชย์ จังหวัด ตราด
37	ผักกาดหอม	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 ก.ก.	80	100	90	86.40	70	85.28
38	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เขียวรา ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีสารฟอกสี	1 ก.ก.	60	40	50	-	60	42.00
39	สับปะรด (สำหรับแกลง)	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแฉง ไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก 1,000 กรัม/หัว	1 ก.ก.	15	16	17	14.40	-	12.48
40	สายบัว	ควมยาวจากปลายยอด ไม่เกิน 1.50 เมตร	1 ก.ก.	-	52	50	48.00	-	30.00
41	หน่อไม้สด	น้ำหนักไม่ต่ำกว่าหัวละ 1 กก. เนื้อในสีขาวสด	1 ก.ก.	32	30	35	-	40	27.40
42	ถั่วลิสงตา	สีเขียวสด ไม่มีเมล็ด	1 ก.ก.	100	100	110	-	120	86.00
43	หัวปลี	เป็นหัวปลีกล้วยขนาด ไม่น้อยกว่า 10 ซม. สีแดงสด ไม่ดำคล้ำ ไม่เน่าเสีย	หัว	10	15	15	-	10	10.00
	หมวด ง ผลไม้ - ขนมน								
1	กล้วยน้ำว้า	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	หวีละ	30	30	30	19.20	30	27.84
2	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	หวีละ	30	30	35	-	30	25.00
3	ส้มเขียวหวาน	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1 ก.ก.	60	60	60	-	70	50.00
4	เงาะ	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.	-	70	60	-	-	26.00
5	ลำไย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.	70	65	60	-	40	47.00
6	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	1 ก.ก.	35	35	25	-	-	19.00
7	มะละกอสุก	ต้องสุกพอดี ไม่ฝ่อ ไม่เสีย ไม่ดำ และไม่ช้ำ	1 ก.ก.	30	35	30	-	25	24.00
8	เผือกหอม	เป็นเผือกหอม ดีเฉพาะส่วนหัวเปลือกสีน้ำตาล สด สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ขนาด น้ำหนัก 800-1,000 กรัม/หัว	1 ก.ก.	42	40	-	38.40	40	32.08
	หมวด จ. เครื่องแกงสด								
	รายการที่ 1- 11 ต้องสดใหม่ เป็นสูตรรสชาติของผัสดังนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย								
	ต่อการบริโภค ไม่เน่า-เสีย								

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการสืบราคากลาง				ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ	
				ตลาด	ตลาด	ตลาด	องค์การ ตราด		พาณิชย์ จังหวัด ตราด
1	ข้าวสด	เป็นข้าวที่สมบูรณ์ ผิวสวย ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของงอก ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภค	1 ก.ก.	75	70	80	76.80	70	74.36
2	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ชาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	25	40	35	24.00	25	29.80
3	ผลมะกรูดสด	เป็นลูกมะกรูด ลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้มเปลือกหนาไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ผล	5	4	5	5.76	4	3.95
4	ผลมะนาว	เป็นลูกมะนาว ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยงเรียบมัน สีเขียว เปลือกบาง ไม่ราดน้ำยาที่เป็น อันตรายต่อการบริโภค	1 ผล	5	4	4	4.80	3	4.16
5	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6-8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	70	100	80	96.00	70	83.20
6	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก ความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	50	50	50	52.80	60	52.56
7	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่ฝ่อรอยขีด ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง ความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	50	50	50	57.60	60	53.52
8	ใบกระเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	50	50	50	48.00	60	51.60
9	กระชายสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	70	80	80	67.20	60	71.44
10	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	80	100	90	96.00	90	91.20
11	พริกชี้ฟ้าสุด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ 1 ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภค	1 ก.ก.	100	130	115	192.00	100	127.40
12	พริกจินดาแดง	เป็นพริกที่มีสีแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ 5 ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	70	-	-	-	70	28.00
13	เป็ดยังมีชีวิต	เป็นเป็ดยังมีชีวิตที่สุขภาพดี ไม่เหี่ยวแห้ง	1 ก.ก.	70	75	80	48.00	70	68.60

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถาบันกึ่งกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการสืบราคากลาง				ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ	
				ตลาด	ตลาด	ตลาด	องค์การ ตลาด		พาณิชย์ จังหวัด ตราด
14	พริกไทยสด	เป็นพริกที่เป็นพวง มีสีเขียวสด ไม่มีสีดำ ไม่เป็นเสี้ยน	1 กก.	100	110	100	-	70	76.00
3. ประเภทของแหล่งและเครื่องปรุงรรม วมวด.ณ(เครื่องดอง เครื่องปรุงรรม) รายการที่ 1- 12 ไม่กำกับ ไม่เกินอายุการบริโภค									
1	เต้าหู้พวง	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 1-2 ซม. หนาไม่ต่ำกว่า 1-2 ซม.	1 กก.	-	70	70	-	-	28.00
2	เต้าหู้ยี้แดง	เป็นชิ้น ไม่ละเอียด ทำจากถั่วเหลือง รียกขึ้นพองจนควม บรรจุในภาชนะสะอาด ปิดฝา จากโรงงานผู้ผลิต	1 กระปุก	35	35	30	28.80	40	33.76
3	มะนาวดอง	สุกโตพอสมควร สุกไม่แตก	1 ลูก	5	6	6.5	-	5	4.50
4	กระเทียมดอง	ไม่มาเจือย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระยี่ห้อ ยี่ห้อ วันทีผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	1 กระปุก	120	150	135	120.00	100	125.00
5	ตั้งฉ่าย	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมชอบบริโภค ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระยี่ห้อ ยี่ห้อ วันทีผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	1 ฝูง	10	20	10	9.60	10	11.92
6	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละเอียด ไม่แก่จนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระยี่ห้อ ยี่ห้อ วันทีผลิต หรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต ขนาด 800 ซีซี	1 ขวด	40	40	40	31.68	42	38.74
7	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือเป็นน้ำปลาที่ทำจากจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย.	1 ขวด	25	27	26	26.88	28	26.58
(ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค)บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระยี่ห้อ ยี่ห้อ วันทีผลิต หรือวันหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป 700 ซีซี									
8	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระยี่ห้อ ยี่ห้อ วันทีผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาด 700 ซีซี	1 ขวด	20	25	20	22.08	18	21.02
9	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระยี่ห้อ ยี่ห้อ วันทีผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 ก.ก.	23	22	23	19.20	23	22.04

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการซื้อราคาตลาด			พาณิชย์ จังหวัด ตราด	ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ	
				ตลาด	ตลาด	องค์การ ตราด			
10	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ผู้ผลิต	1 ก.ก.	23	22	23	-	23	18.20
11	พริกไทยเม็ด	วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป							
11	พริกไทยเม็ด	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วน ๆ แห่ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 ก.ก.	290	320	300	288.00	350	309.60
12	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือ วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาด 50 ซึซี	1 ขวด	15	25	20	11.52	12	16.70
13	รายการที่ 13-20 มี ยอย และ ไม่เกินอายุการบริโภค มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)	ชนิดมือโด้ต้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ระบุไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	1 ก.ก	20	15	18	9.60	15	15.52
14	น้ำมันพืช	(ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป)	1 ลิตร	45	35	40	28.80	40	37.76
15	ซีอิ๊วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป 600 ซึซี	1 ขวด	25	24	25	21.12	22	23.42
16	ซีอิ๊วขาว	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป 700 ซึซี	1 ขวด	45	50	45	38.40	38	43.28
17	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ขนาด 1,000 ซึซี	1 กลอง	70	80	75	57.60	60	68.52
18	น้ำพริกเผา	บรรจุในถุงหรือกระป๋อง 1 กก. หรือ 5 กก. ตามใบสั่งซื้อ สัตว์รมชาติ ไม่เค็ม ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เติมน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น	900 กรัม	120	110	115	115.20	85	109.04
19	น้ำมันพวย	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป 600 ซึซี	1 ขวด	50	48	50	38.40	40	45.28

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการตีราคากลาง			พาริตซ์ย์ จังหวัด ตราด	ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ
				ตลาด 1	ตลาด 2	ตลาด 3		
20	น้ำมันพริกเผา	บรรจุในถุงหรือกระป๋อง 1 กก. ตามใบสั่งซื้อ สีสรรณชาติ ไม่ดำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม	1 ก.ก.	120	-	130	-	50.00
รายการที่ 21 - 30 ของแห่งและเครื่องปรุงที่บ้าน								
21	หน่อไม้ต้มสุก	เป็นหน่อไม้สดอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา	1 ก.ก.	35	40	50	45	34.00
22	หน่อไม้สด	เป็นหน่อไม้สดสุกที่ขึ้นเส้น ไม่ฝ่อ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝูขาว	1 ก.ก.	55	40	50	45	38.00
23	น้ำตาลปีบ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากธรรมชาติ คาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยวไม่จืดขิงหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	30	30	35	25.92	30.18
24	ซอสแดง	ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ขนาด 850 ซีซี	1 ขวด	15	20	20	12	13.40
25	ซอสมะเขือเทศ	เป็นซอสที่ผลิตจากมะเขือเทศ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ขนาด 600 ซีซี	1 ขวด	30	40	35	38	28.60
26	ใบปลิง	ต้องเป็นใบปลิงแห้งที่ไม่ปนเปื้อนสิ่งอื่น สะอาดไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ขวด	20	45	40	12	23.40
27	น้ำปลาต้มสุก	ต้องเป็นปลาที่ต้มสุก ไม่ปนเปื้อนสิ่งอื่น สะอาดไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ขนาด	1 ขวด	40	40	40	30	30.00
28	เต้าหู้แข็งขาว	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 แผ่น	10	10	12	7	7.80
29	เต้าหู้เหลือง	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม.หนาไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	1 แผ่น	12	15	15	7	12.10
30	หนังหมูพอง	เป็นหนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองตัว สะอาด ไม่มีน้ำ ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ	1 ก.ก.	350	340	350	-	208.00
หมวด ซ.(ของแห้ง-น้ำพริกแกงสำเร็จรูป) รายการที่ 1-27 เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา								
1	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกขึ้นพองจนควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องถิ่น)	1 ก.ก.	120	100	120	120	111.20
2	มะขามเปียกแห้ง	ไม่มีผอ สีส้มดำดำ ไม่มีรา	1 ก.ก.	60	55	50	40	49.64
3	มะขามเปียกแฉะเม็ด	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีผอ สีส้มดำดำ ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	1 ก.ก.	-	100	90	50	48.00
4	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงเข้มเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา	1 ก.ก.	125	130	130	140	129.00
5	พริกชี้ฟ้าแห้ง	เป็นพริกชี้ฟ้าที่ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงเข้มเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา	1 ก.ก.	140	140	130	140	110.00
6	พริกชี้ฟ้าขุ่น	ต้องใหม่ ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งเจือปน	1 ก.ก.	150	150	150	150	146.88

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถานีกักขังกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการสืบราคาากลาง			พาณิชย์ จังหวัด ตราด	ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ
				ตลาดท้องถิ่น	ตลาด	องค์การ ตราด		
7	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 ก.ก.	54	50	52	54	42.00
8	ถั่วแดง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 ก.ก.	56	52	53	56	43.40
9	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 ก.ก.	55	55	55	56	54.76
10	แป้งมัน	ขาวบริสุทธิ์ ไม่เปื่อยขึ้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 ก.ก.	22	25	20	27	20.72
11	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่,เล็ก)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1พอ	25	27	30	23	25.80
12	เส้นก๋วยจั๊บ	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1พอ	27	30	30	70	31.40
13	เส้นหมี่แห้ง	ต้องไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปื่อยกชื้น	1 พอ	13	15	15	13	13.70
14	กุนเชียง	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 พอเล็ก.	12	15	15	12	13.10
15	สาหร่ายแห้ง	ต้องสะอาด ไม่เหม็น เป็นชิ้นและไม่ละเอียด	1 พอ	15	15	20	12	12.40
16	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปื่อยกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 ก.ก.	85	90	75	85	77.56
17	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปื่อยกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 ก.ก.	85	90	85	85	84.36
18	กระเทียมเขียว	ต้องแห้ง ไม่เปื่อยกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1 ก.ก.	90	90	90	80	70.00
19	ข้าวตั่ว	ต้องแห้ง ไม่เปื่อยกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1 ก.ก.	50	65	55	50	44.00
20	เครื่องพะโล้	กลิ่นหอมใหม่ บรรจุในบรรจุภัณฑ์	1 พอเล็ก	15	25	25	10	16.92
21	เครื่องก๋วยเตี๋ยว	ต้องแห้ง ไม่เปื่อยกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นหืน	1 พอเล็ก	20	25	25	10	16.00
22	กุ้งแห้ง	ทำจากกุ้ง ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.	450	500	480	700	426.00
23	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็น เป็นชิ้นและไม่ละเอียด	1 ก.ก.	25	25	27	25	25.20

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สถาบันกึ่งกลางจังหวัดตราด

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณ ต่อหน่วย	แหล่งที่มาของการสืบราคากลาง			พาณิชย์ จังหวัด ตราด	ราคาต่ำสุด ราคากลาง คือ	
				ตลาดท้องถิ่น					
24	ถั่วลิสงป่น	เป็นถั่วลิสงสดละเอียด ไม่ยับขึ้น ไม่ดำ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.	100	105	110	57.60	74	89.32
25	ผงกะหรี่	กลิ่นหอมใหม่ บรรจุในบรรจุภัณฑ์	100 กรัม	10	12	15		34	14.20
26	สาชูเม็ดเล็ก	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 ถุงเล็ก	20	20	25		20	17.00
27	สาชูเม็ดใหญ่	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 ถุงเล็ก	20	20	25		20	17.00
	น้ำพริกแกงส้ม/อื่นๆ								
1	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อ ผู้บริโภค	1 ก.ก.	110	100	100	96.00	100	101.20
2	น้ำพริกแกงเม็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อ ผู้บริโภค	1 ก.ก.	110	100	110	96.00	100	103.20
3	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อ ผู้บริโภค	1 ก.ก.	150	100	110	96.00	100	111.20
4	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อ ผู้บริโภค	1 ก.ก.	110	100	110	105.60	100	105.12
5	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อ ผู้บริโภค	1 ก.ก.	110	100	120		-	66.00

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ
(นายพรเทพ มานีพพาน)

ลงชื่อ.....ผู้รับรองข้อมูล
(นางสาวฉวีเมธนา สมพันธ์)

