รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางข้าวสารขาว ๕ %

และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้ในการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ เรือนจำเภอสวรรคโลก

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
	๑. ประเภทเนื้อสัตว์	**ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลิน ไม่ใส่สี ชำแหละจาก**			
		โรงงานฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต			
	หมวด ก. (หมู,เนื้อ,ไก่,เป็ด,ไข่)				
๑	หมูสามชั้น	๑	ก.ก.	๑๔๐.๐๐	เป็นเนื้อหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนา
					อย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด
๒	หมูเนื้อแดง	๑	ก.ก.	๑๕๐.๐๐	เป็นหมูที่ชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ
					ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
๓	กระดูกหมู	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เป็นกระดูกหมูที่ใช้ต้มน้ำซุป หั่นเป็นท่อนๆ ขนาดพอเหมาะ
					ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
๔	ไก่ชำแหละ	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องใน
					ทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก
					หรือกลิ่นเหม็น
๕	ไข่ไก่	๑	ฟอง	๓.๐๐	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบ
					หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
๖	ไข่เป็ด	๑	ฟอง	๔.๐๐	เป็นไข่เป็ดสด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบ
					หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
	หมวด ข. (ปลาน้ำจืด,ปลาน้ำเค็ม,หอย)			**รายการที่ ๑ - ๓ มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลิน**	
๑	ปลาดุกสด	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษ
					ตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์
๒	ปลานิลสด	๑	ก.ก.	๙๐.๐๐	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
					ส่วนประกอบสมบูรณ์
๓	ปลาสวายสด	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจาก
					สารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป	**เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง**			
๑	ลูกชิ้นปลาสด	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน
					ท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๒	ลูกชิ้นหมู	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน
					ท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๓	กุนเชียง	๑	ก.ก.	๑๑๐.๐๐	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้
					ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆ
๔	ปลาย่างแห้ง	๑	ก.ก.	๑๖๐.๐๐	เป็นปลาใหม่ ย่างแห้ง ไม่เป็นขมวนหรือขบวน ไม่หักป่น
					ไม่ขึ้นรา
๕	ปลาเกลือ	๑	ก.ก.	๒๐๐.๐๐	เป็นปลาใหม่ ตากแห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา ชนิดปลา
					๑.ปลาสร้อย ๒.ปลานิล ๓.ปลาซ่อน ๔.ปลาดุก ๕.ปลารากกล้วย
					๖.ปลาสลิด ๗.ปลาเนื้ออ่อน ๘.ปลาตะเพียน และ๙.ปลาซิว
					ใช้ปลาทั้ง ๙ ชนิดนี้เท่านั้น
๖	กุ้งฝอยแห้ง	๑	ก.ก.	๑๕๐.๐๐	ทำจากกุ้งขนาดเล็กไม่มีสีสดจนเกินไป รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่น
					เหม็นหืน ไม่ชื้น และไม่ขึ้นรา
๗	ไข่เป็ดเค็ม	๑	ฟอง	๕.๐๐	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่น
					ผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็ม ตามหลักการถนอมอาหาร
	๒. ประเภทผัก ผลไม้	**ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย**			
		แก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย			
	หมวด ค. (ผักสด - ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค)				
๑	ฟักทอง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด
๒	ฟักเขียว - แฟง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด
๓	แตงกวา	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวตรง เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง
๔	มะละกอดิบ	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม
๕	มันเทศ (สีเหลือง)	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	รูปร่างกลมรีสด ไม่เหี่ยวซ้ำ หัวโต ไม่มีดินติด และต้องเป็น
					หัวมันเทศชนิดสีเหลืองเท่านั้น

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
๖	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน
					ขั้วมีสีอ่อน
๗	ผักคะน้า	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง
					ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก
๘	ผักกวางตุ้ง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
๙	ผักคื่นฉ่าย	๑	ก.ก.	๑๓๐.๐๐	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด
					ไม่มีเศษติดโคลน
๑๐	ผักกาดขาวปลี	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก
๑๑	กระหล่ำปลี	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
๑๒	ต้นหอม	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด
๑๓	ผักชี	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน
๑๔	ผักบุ้งจีน - ไทย	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล
					สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน
๑๕	มะระจีน	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	สีเขียวสด
๑๖	เห็ดนางฟ้า	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่
					สภาพดอกสมบูรณ์
๑๗	เห็ดนางรม	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่
					สภาพดอกสมบูรณ์
๑๘	มะเขือพวง	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ผิวสีเขียวอ่อน เอาขั้วออก ไม่มีหนอน
๑๙	มะเขือเปราะ	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว
					ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๒๐	มะเขือยาว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน
๒๑	ถั่วงอก	๑	ก.ก.	๒๔.๐๐	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล
๒๒	ถั่วฝักยาว	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง
๒๓	หน่อไม้สด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เนื้อในสีขาวสด
๒๔	พริกหยวก	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
๒๕	กระหล่ำดอก	๑	ก.ก.	๔๕.๐๐	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน
๒๖	มะเขือเทศ	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๒๗	หอมหัวใหญ่	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มหุ้ม
					โดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก
๒๘	มันฝรั่ง	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น
					ผิวเรียบสีน้ำตาล ไม่งอกราก
๒๙	เผือกหอม	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นเผือกหอม ตัดเฉพาะส่วนหัว เปลือกสีน้ำตาล สด สะอาด
					ลักษณะสมบูรณ์
๓๐	ขิงสด	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสด
					ไม่เหี่ยวช้ำ
๓๑	มะม่วงดิบ	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสีเขียวสด
๓๒	แครอท	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นหัวแครอท รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีส้มเป็นมัน ไม่มีดินติด
					ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๓๓	หัวปลี	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ไม่รวม
					เปลือกนอก สีม่วงเข้ม
	หมวด ง. ผลไม้ - ขนม				
๑	กล้วยน้ำว้า	๑	หวี	๒๐.๐๐	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ
๒	กล้วยไข่	๑	หวี	๓๐.๐๐	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ
๓	ส้มเขียวหวาน	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก
๔	เงาะ	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
๕	ลำไย	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
๖	มันแกว	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก
๗	มะละกอสุก	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ต้องสุกพอดี ไม่เละ ไม่เสีย ไม่ดำ และไม่ช้ำ
๘	พุทธา	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
๙	ฝรั่ง	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
๑๐	แตงโม	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	แก่จัด เนื้อแน่น ไส้ไม่ล้ม

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
๑๑	มะม่วงสุก	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	ผลสุก สีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๑๒	ละมุด	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	สด ผลสุก ไม่เน่าเสีย
๑๓	ชมพู่	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๑๔	มะปรางสุก	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย และไม่มีรสเปรี้ยวจัดมากไป
๑๕	แก้วมังกร	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	ผิวสด ไม่ช้ำ ผลไม่ฝ่อ มีรดชาดที่หวาน และไม่มีรสเปี้ยวจัดมากไป
๑๖	เฉาก๊วย (วุ้นดำ)	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ
๑๗	เม็ดบัวลอยสำเร็จรูป	๑	ก.ก.	๕๕.๐๐	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ
	หมวด จ. เครื่องแกงสด	**รายการที่ ๑ - ๙ ต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยา**			
		ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่เน่า - เสีย			
๑	ข่าสด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะ
					ส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๒	ตะไคร้สด	๑	ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของราก
					และใบทิ้ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๓	ผลมะกรูดสด	๑	ผล	๑.๐๐	เป็นลูกมะกรูด ลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม
					เปลือกหนา ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๔	ใบมะกรูดสด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด
					ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๕	ใบโหระพาสด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรง
					สีม่วง ตัดรากออก ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖	ใบกระเพราสด	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๗	กระชายสด	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๘	พริกชี้ฟ้าสด	๑	ก.ก.	๙๐.๐๐	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยา
					ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๙	พริกขี้หนูสด	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน
					ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
	๓. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง				

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
	หมวด ฉ. (เครื่องดอง เครื่องปรุง)	**รายการที่ ๑ - ๔ ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุการบริโภค**			
๑	หัวผักกาดหวานหั่น	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน
๒	มะนาวดอง	๑	ผล	๕.๐๐	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก
๓	ตั้งฉ่าย	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมชอบบริโภค ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็น
					อันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
					วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
๔	เต้าหู้ขาวแข็ง	๑	แผ่น	๖.๐๐	เป็นเต้าหู้ขาว แข็ง ใหม่ เนื้อเต้าหู้แข็ง สีขาว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
					ไม่เป็นราหรือเมือก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
					เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่
	รายการที่ ๕ - ๖ มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)				
๕	เต้าเจี้ยวจีน (๘๐๐ มล.)	๑	ขวด	๓๕.๐๐	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์
					ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต
๖	เต้าเจี้ยวขาว (๗๐๐ มล.)	๑	ขวด	๓๐.๐๐	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์
					ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต
	รายการที่ ๗ - ๑๐ มี อย.และไม่เกินอายุการบริโภค มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)				
๗	น้ำปลา (๗๐๐ มล.)	๑	ขวด	๒๐.๐๐	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศ
					กระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสาร
					ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
					วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ
					ที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๘	น้ำส้มสายชู (๗๐๐ มล.)	๑	ขวด	๑๕.๐๐	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น ๕ % มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสี
					หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์
					ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ
					ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๙	น้ำตาลทรายขาว	๑	กก.	๒๑.๐๐	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสี
					หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
					ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
					มีจำหน่ายทั่วไป
๑๐	พริกไทยป่น (๔๐ กรัม)	๑	ขวด	๑๐.๐๐	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่น
					เจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ
					วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
	รายการที่ ๑๑ - ๒๐ ต้องมีเครื่องหมาย อย.และไม่เกินอายุการบริโภค				
๑๑	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	๑	ก.ก.	๑๕.๐๐	ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย
					สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปนระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ
					วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๒	น้ำมันพืช	๑	ลิตร	๓๕.๐๐	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ
					บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ
					วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
					มีจำหน่ายทั่วไป
๑๓	ซีอิ้วดำ (๙๔๐ มล.)	๑	ขวด	๒๘.๐๐	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ
					บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ
					วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
					มีจำหน่ายทั่วไป
๑๔	กะทิสำเร็จรูป (๑,๐๐๐ ซีซี)	๑	กล่อง	๖๐.๐๐	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐ % มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสาร
					ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
					วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้
					ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๕	ซีอิ้วขาว (๗๐๐ มล.)	๑	ขวด	๓๕.๐๐	เป็นซีอิ้วขาวที่ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีผ่านกรรมวิธีการผลิต
					ที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปนลักษณะเป็นน้ำใส
					สีน้ำตาลเข้ม ไม่เกินอายุการบริโภค
๑๖	ซอสถั่วเหลือง (๖๘๐ มล.)	๑	ขวด	๓๕.๐๐	เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลวที่ใช้ปรุงอาหาร มีสีน้ำตาลเข้ม ประกอบ
					ไปด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและ

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
					ถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ไม่เกินอายุการบริโภค
๑๗	ซอสหอยนางรม (๖๐๐ มล.)	๑	ขวด	๓๕.๐๐	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เกินอายุการบริโภค
๑๘	ซอสพริก (๖๐๐ มล.)	๑	ขวด	๒๘.๐๐	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ
					บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ
					วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
					มีจำหน่ายทั่วไป
๑๙	ซอสปรุงรส (๖๐๐ มล.)	๑	ขวด	๓๒.๐๐	เป็นผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองธรรมชาติอย่างดีผ่านกรรมวิธีการผลิต
					ที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะเป็นน้ำใส
					สีน้ำตาลเข้ม ไม่เกินอายุการบริโภค
๒๐	น้ำมะนาว (๗๐๐ มล.)	๑	ขวด	๒๕.๐๐	บรรจุภัณฑ์ ระบุยี่ห้อ วันที่ผลิตและหมดอายุ และส่วนประกอบ
					ที่ใช้ในการผลิต
	รายการที่ ๒๑ - ๒๘ ของแห้งและเครื่องปรุงพื้นบ้าน				
๒๑	หน่อไม้ดอง	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป
					ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว
๒๒	ผักกาดดองเปรี้ยว	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว
๒๓	ปลาร้า	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่ว ทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด
					ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร
๒๔	หนังหมูพอง	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	เป็นหนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้ว สะอาด ไม่มีน้ำ ไม่เหม็นสาบ
					หรือเหม็นอับ
๒๕	น้ำตาลปี๊ป	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยว
					ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๒๖	ซอสแดง (๙๕๐ มล.)	๑	ขวด	๑๖.๐๐	ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๒๗	ผงพะโล้	๑	ซอง	๖.๐๐	เป็นผงพะโล้สำเร็จที่ใหม่ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและ
					ถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน เป็นผงพะโล้เนื้อละเอียด ไม่ชื้น
					ไม่ขึ้นรา
๒๘	พริกป่น	๑	ก.ก.	๑๒๐.๐๐	เป็นพริกแห้งบด ไม่เจือปนสิ่งอื่น ไม่มีรา ไม่อับชื้น

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
	หมวด ช. (ของแห้ง - น้ำพริกแกงสำเร็จรูป) รายการที่ ๑ - ๑๗ เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา				
๑	กะปิ	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มี
					กลิ่นสาบและกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย
					ต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องตลาด)
๒	มะขามเปียกแกะเม็ด	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ
					ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ
๓	พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑	ก.ก.	๑๑๐.๐๐	ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา
๔	พริกขี้หนูแห้ง	๑	ก.ก.	๑๑๐.๐๐	เป็นพริกขี้หนูตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก
					ไม่มีรา
๕	ถั่วลิสง	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	เป็นถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า
					ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๖	ถั่วเขียว	๑	ก.ก.	๖๐.๐๐	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๗	ถั่วแดง	๑	ก.ก.	๕๐.๐๐	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๘	ถั่วดำ	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๙	สาคูเม็ดเล็ก	๑	ก.ก.	๓๕.๐๐	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์
					ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่าย
					ทั่วไป
๑๐	แป้งมัน	๑	ก.ก.	๒๙.๐๐	ขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ
					วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๑	แป้งข้าวโพด (๒๐๐ กรัม)	๑	ถุง	๒๐.๐๐	ทำจากเมล็ดข้าวโพด สีของแป้งขาวเหลือง บรรจุในบรรจุภัณฑ์
					ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
					มีจำหน่ายทั่วไป
๑๒	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่,เล็ก)	๑	ก.ก.	๒๕.๐๐	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน
๑๓	เส้นหมี่แห้ง	๑	ก.ก.	๔๐.๐๐	ต้องไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น
๑๔	วุ้นเส้น	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
					วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป

(นางสาวนิภาพร สอนสุด) (นายนพดล กระแซง) (นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

ที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน		ราคากลาง	คุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ
๑๕	ขนมจีน	๑	ก.ก.	๓๐.๐๐	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ
๑๖	หอมแดงแห้ง	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
๑๗	กระเทียมแห้ง	๑	ก.ก.	๗๕.๐๐	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
	น้ำพริกแกงสำเร็จรูป				
๑	น้ำพริกแกงส้ม	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของ
					เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๒	น้ำพริกแกงเผ็ด	๑	ก.ก.	๗๐.๐๐	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของ
					เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓	น้ำพริกแกงคั่ว	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของ
					เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของ
					เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๕	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	๑	ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของ
					เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๖	น้ำพริกลาบ	๑	ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของ
					เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
	ข้าวสาร				
๑	ข้าวสารขาว ๕%	๑	ก.ก.	๑๘.๐๐	ตามเอกสารแนบท้าย

*<u>**หมายเหตุ**</u> ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) และข้าวสาร เป็นราคาที่ได้จากการสืบราคาและกำหนดราคากลางร่วมกันระหว่างเรือนจำอำเภอสวรรคโลกกับเรือนจำจังหวัดสุโขทัย ตามบันทึกเรือนจำจังหวัดสุโขทัย ที่ สท ๐๐๒๕/๑๘๗๘ ลงวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๓

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสาวนิภาพร สอนสุด)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายนพดล กระแซง)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะข้าวสารขาว ๕ %

ข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวชีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ	๐.๕
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ	๖.๐
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ	๐.๒๕
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ	๑.๕
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม	

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓

ระดับการขัดสี สีดี

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวนิภาพร สอนสุด)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายนพดล กระแซง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวณัฐธยาน์ ยะลา)