

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบๆและราคากลาง แต่ละรายการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลินไมใส่สี ห้ามแช่จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต			(บาท)
	หมวดก. (หมู,เนื้อ,ไก่,เป็ด,ไข่)				
1	หมูสามชั้น	เป็นเนื้อหมูที่แช่และเป็นชั้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	1	กิโลกรัม	145
2	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1	กิโลกรัม	145
3	เลือดหมู	เป็นเลือดก้อนโตได้ขนาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่รวมน้ำ	1	ก้อน	10
4	เครื่องในหมู	สด ไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ม้าม ไข่ ผสมกันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน	1	กิโลกรัม	125
5	ตับหมู	สด ไม่เน่าเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก	1	กิโลกรัม	90
6	เนื้อกระป๋องหรือโค	สด สะอาด สีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็นและสิ่งเจือปนอื่น ๆ	1	กิโลกรัม	280
7	ไก่ทั้งตัว	สด สะอาด ไม่มีหัวหรือคอตอนขนเรียบร้อยไม่เป็นไก่ที่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัวไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น	1	กิโลกรัม	70
8	น่องไก่	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	1	กิโลกรัม	75
9	ปีกบนไก่	สด สะอาด เป็นส่วนปีกที่ติดกับลำตัว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	1	กิโลกรัม	75
10	เนื้อไก่	เป็นชิ้นเนื้ออก เนื้อสะโพก หรือเนื้อสันที่สมบูรณ์ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	1	กิโลกรัม	75
11	เลือดไก่	เป็นเลือดก้อนโตได้ขนาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่รวมน้ำ	1	ก้อน	10
12	เครื่องในไก่	สด ไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ไต ผสมกันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน	1	กิโลกรัม	75
13	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1	ฟอง	3
14	ไข่เป็ด	เป็นไข่เป็ดสด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1	ฟอง	4
	หมวด ข. (ปลาน้ำจืด,ปลาน้ำเค็ม,หอย) มีลักษณะสด เนื้อไม่และ ไม่แช่ฟอร์มาลิน				
15	ปลาหมึกสด	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มและ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1	กิโลกรัม	180
16	หนวดและปีกหมึก	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มและ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1	กิโลกรัม	120
17	ปลาดุกสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ส่วนประกอบสมบูรณ์	1	กิโลกรัม	70
18	ปลานิลสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ส่วนประกอบสมบูรณ์	1	กิโลกรัม	80
19	ปลาสวายสด	สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ส่วนประกอบสมบูรณ์	1	กิโลกรัม	70
20	ปลาทุสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น	1	กิโลกรัม	120
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง				
21	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน	1	กิโลกรัม	70
22	ลูกชิ้นปลา	ทำจากเนื้อปลา มากกว่า 60 % คุณภาพดี สดใหม่ ไม่มีเมือกและขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน	1	กิโลกรัม	70
23	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน 50 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา	1	กิโลกรัม	100
24	ปลาย่าง	เป็นปลาใหม่ ย่างแห้งไม่ไหม้เกินไป ตัวปลาสมบูรณ์ ไม่เป็นขมวดหรือขบวน ไม่หักป่น ไม่ขึ้นรา	1	กิโลกรัม	180
25	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1	ฟอง	5
	2. ประเภทผัก ผลไม้	ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย			
	หมวด ง. (ผักสด - ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค)				
26	ผักทอง	เป็นผักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด	1	กิโลกรัม	25
27	ผักเขียว	ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	25

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
28	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง	1	กิโลกรัม	25
29	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม	1	กิโลกรัม	25
30	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	35
31	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน	1	กิโลกรัม	25
32	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก	1	กิโลกรัม	35
33	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1	กิโลกรัม	25
34	ผักคะน้า	มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	1	กิโลกรัม	120
35	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก	1	กิโลกรัม	35
36	กะหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1	กิโลกรัม	35
37	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	1	กิโลกรัม	60
38	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	1	กิโลกรัม	80
39	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	25
40	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	1	กิโลกรัม	25
41	มะระจีน	สีเขียวสด ไม่เน่า ไม่ช้ำ	1	กิโลกรัม	35
42	บวบเหลี่ยม	มีสีเขียว ไม่แก่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ	1	กิโลกรัม	35
43	เห็ดหูหนูสด	เป็นเห็ดหูหนูสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยละ	1	กิโลกรัม	80
44	เห็ดฟาง	รูปร่างกลมสีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	1	กิโลกรัม	120
45	เห็ดนางฟ้า	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ยไม่เหี่ยวช้ำไม่อมน้ำไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	1	กิโลกรัม	60
46	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาหัวออก ไม่มีหนอน	1	กิโลกรัม	80
47	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1	กิโลกรัม	35
48	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1	กิโลกรัม	35
49	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล	1	กิโลกรัม	20
50	ถั่วงอกยาว	เป็นถั่วงอกยาว พันธุ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่สับแบนหรือพอง	1	กิโลกรัม	40
51	ถั่วงอกเตา	ฝักสีเขียว ไม่เหลือง ผิวเกลี้ยง เติ่งติ่ง ไม่เหี่ยวยุ่น ไม่นิ่มและไมโป่งหรือเกร็น ไม่ช้ำ ไม่มีหนอนหรือรูหนอน	1	กิโลกรัม	120
52	หน่อไม้สด	เป็นหน่อไม้สด เนื้อในสีขาวสด ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	50
53	พริกหยวก	ผิวสดสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เติ่งติ่ง มีก้านขั้วสีเขียวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	1	กิโลกรัม	80
54	ผักชีฝรั่ง	สด ใบสีเขียว ไม่เน่าเปื่อย	1	กิโลกรัม	50
55	ชะอม	มียอดอ่อน มีสีเขียว ไม่แก่ ไม่มีสีเหลือง ใบไม่ร่วง	1	กิโลกรัม	50
56	กระหล่ำดอก	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน	1	กิโลกรัม	70
57	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ	1	กิโลกรัม	35
58	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้นมีเปลือกบางๆ สีสัมผัสโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	1	กิโลกรัม	35
59	มันฝรั่ง	ลูกยาวรี ไม่โค้งงอ ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมลง ไม่เป็นรา	1	กิโลกรัม	40
60	ข้าวโพดอ่อน	ฝักสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหวาดออก	1	กิโลกรัม	35

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
61	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน	1	กิโลกรัม	35
62	ถั่วพู	ฝักอ่อน สภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือชำ ไม่ฝ่อ ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	40
63	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	35
64	มะรุม	ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	50
65	ยอดมะพร้าว	สีขาวนวลอ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ	1	กิโลกรัม	50
66	ขุ่นอ่อน	ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	50
67	หยวกกล้วย	ไม่เหี่ยว เป็นกาบใบชั้นใน	1	กิโลกรัม	35
68	หัวปลี	สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ใ้ในไม่ดำ	1	กิโลกรัม	35
69	ใบขี้เหล็ก	เป็นใบอ่อน ตม้ำแล้วปั่นเป็นก้อน	1	กิโลกรัม	40
70	กระเจียบ	ผลอ่อน ผิวสีเขียว สภาพสมบูรณ์ ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	40
71	ต้นดอกหอม	ลำต้นตรง สีเขียว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ตัดรากออก	1	กิโลกรัม	40
หมวด จ. ผลไม้ - ขนมห					
72	มะม่วงดิบ	ผิวเขียวสด	1	กิโลกรัม	20
73	สับปะรด	เป็นสับปะรดลูกโตได้ขนาด เปลือกมีสีเขียวอ่อนอมเหลือง ตามีสีเหลืองปนน้ำตาล มีเนื้อสีเหลืองอ่อน ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	20
74	ส้มเขียวหวาน	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	1	กิโลกรัม	40
75	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	1	กิโลกรัม	20
76	แตงโม	ลูกโตได้ขนาด แก่จัด เนื้อแน่น ใ้ไม่ลึ้ม	1	กิโลกรัม	20
77	เงาะ	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	35
78	ลำไย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	30
79	แก้วมังกร	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	25
80	มะปราง	ผิวตึง ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย สุกพอดี	1	กิโลกรัม	60
81	มะไฟ	ผิวตึง ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย สุกพอดี	1	กิโลกรัม	30
82	กล้วยน้ำว้า	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย	1	กิโลกรัม	30
83	ส้มโอ	สุกพอดี ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	40
84	ทุเรียน	สุกพอดี กลิ่นหอม ไม่ละ ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	120
85	ขนุนสุก	สีเหลือง สุกพอดี กลิ่นหอม ไม่ช้ำ ไม่มีมละ	1	กิโลกรัม	50
86	กระท้อน	ผลสีเหลือง สุกพอดี ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ	1	กิโลกรัม	40
87	พุทรา	ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	40
88	ละมุด	สุกพอดี ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	35
89	ลองกอง/กลางสาด	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่มีเพลี้ย ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	50
90	มะละกอสุก	เนื้อแน่นไม่ละ ไม่เสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ	1	กิโลกรัม	20
91	มังคุด	ขั้วสด เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	40
92	ลิ้นจี่	แก่จัด เนื้อหนา แท้ง กรอบ ไม่ฉะน้ำ ไม่ช้ำ ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	40

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
93	แอปเปิ้ล	ไม่เหี่ยว ไม่ดำ ไม่มีจุดเน่า ไม่สุกเกินไป	1	กิโลกรัม	90
94	ฝรั่ง	ผิวมัน สีเขียวอ่อน ไม่มีรอยแผล ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป	1	กิโลกรัม	30
95	ชมพู	ผลโตปานกลาง แก่จัด เนื้อหนา ไม่มีรอยแผล ไม่เน่า ไม่ดำ	1	กิโลกรัม	40
96	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1	กิโลกรัม	30
97	เงาะก้วย(วันดำ)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1	กิโลกรัม	50
98	บัวลอย	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1	กิโลกรัม	70
99	รวมมิตร	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1	กิโลกรัม	50
	หมวด ฉ. เครื่องแกงสด	ต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่เน่า เสีย			
100	ข้าสด	เป็นข้าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แฉ่ มีเฉพาะส่วนของแฉ่ง	1	กิโลกรัม	25
101	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ชาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง	1	กิโลกรัม	25
102	ผลมะกรูดสด	เป็นลูกมะกรูด ลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้มเปลือกหนา	1	ลูก	1
103	ชิงสดหั่นฝอย	เป็นชิงอ่อนสดหั่นผิวลอกให้เกลี้ยง ล้างสะอาดหั่นฝอยตามความยาวของชิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ	1	กิโลกรัม	120
104	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	40
105	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก	1	กิโลกรัม	40
106	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง	1	กิโลกรัม	40
107	ใบชะพลูสด	เป็นใบสีเขียว มีกลิ่นเฉพาะ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	1	กิโลกรัม	40
108	ใบกระเพราสด	เป็นใบสีเขียว มีกลิ่นเฉพาะ ไม่เหี่ยว สด ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	40
109	ใบสาระแหน่	เป็นใบสมบูรณ์สีเขียวเข้ม ไม่ดำ ผิวเป็นมัน ลำต้นสีม่วง มีก้านติดใบ ตัดรากทิ้ง ไม่หักชำ	1	กิโลกรัม	100
110	กระชายสด	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1	กิโลกรัม	60
111	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย	1	กิโลกรัม	50
112	พริกหนุ่ม	ผิวสด ไม่เหี่ยวดำ	1	กิโลกรัม	50
	3.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (เครื่องคอง เครื่องปรุง) ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุการบริโภค				
113	เต้าหู้เหลือง	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. หนาไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	1	แผ่น	10
114	เต้าหู้ไข่	ใหม่ ไม่ละ สีเหลืองนวล ทำจากถั่วเหลืองและไข่ไก่	1	หลอด	7
115	เต้าหู้ยี้แดง	สีแดง ทำจากถั่วเหลือง เป็นชิ้น ไม่ละ ขนาดไม่น้อยกว่า 900 กรัม	1	กระปุก	75
116	มะนาวดอง	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก	1	ลูก	4
117	กระเทียมดอง	ไม่เน่าเปื่อย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสี	1	กิโลกรัม	80
118	ตั้งฉ่าย	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมขอบริโภคไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1	กิโลกรัม	35
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ			
	มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)				
119	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	1	ขวด	38
		ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 650 มล./ขวด			
120	หัวผักกาดเค็ม	มีลักษณะอ่อนนุ่ม ไม่ละ ไม่เจือปนสี	1	กิโลกรัม	38

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
	มี อย.และไม่เกินอายุการบริโภค มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)				
121	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย.	1	ขวด	28
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ			
		โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 650 มล./ขวด			
122	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1	ขวด	20
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ			
		ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 650 มล./ขวด			
123	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1	กิโลกรัม	25
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป			
124	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ	1	ขวด	15
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ขวด			
125	น้ำมันาว	เป็นน้ำมันาว 45 % มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1	ขวด	25
		ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 มล./ขวด			
126	ขอสหอยนางรม	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	1	ขวด	38
127	ขอสปรุงรส	เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลวที่ใช้ปรุงอาหาร มีสีน้ำตาลเข้ม ประกอบไปด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิต	1	ขวด	35
		ที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ไม่เกินอายุการบริโภค ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด			
128	ขอสพริก/ขอสมะเขือเทศ	เป็นขอสพริกที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน มีความเข้มข้นพอดี	1	ขวด	35
		สีไม่คล้ำ ไม่เกินอายุการบริโภค ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 650 มล./ขวด			
	ต้องมีเครื่องหมาย อย. และไม่เกินอายุการบริโภค				
129	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	1	กิโลกรัม	15
		(ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ มีจำหน่ายทั่วไป)			
130	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ	1	ขวด/ถุง	45
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปปริมาณบรรจุ			
		ไม่น้อยกว่า 1,000 มล./ขวด/ถุง			
131	ซีอิ๊วดำ	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ	1	ขวด	25
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป			
		ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 650 มล./ขวด			
132	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1	กล่อง	75
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ใน			
		การผลิต มีจำหน่ายทั่วไป ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 มล./กล่อง/ขวด			
	ของแห้งและเครื่องปรุงพื้นบ้าน				
133	มะแขว่น	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีรา	1	กิโลกรัม	150
134	หน่อไม้ดอง	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	1	กิโลกรัม	50

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
135	หน่อไม้ต้มสุก	เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา	1	กิโลกรัม	50
136	ผักกาดดอง	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	1	กิโลกรัม	50
137	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่วทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร	1	กิโลกรัม	70
138	พริกป่น	เป็นพริกแห้งบด ไม่เจือปนสิ่งอื่น ไม่มีรา ไม่อับชื้น	1	กิโลกรัม	120
139	ถั่วลิสงป่น	เป็นถั่วลิสงคั่วบดใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นอบ ไม่ขึ้น	1	กิโลกรัม	70
	หมวด ข. (ของแห้ง-น้ำพริกแกงสำเร็จรูป) เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา				
140	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกขึ้นพอสสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ	1	กิโลกรัม	70
141	มะขามเปียกทั้งเม็ด	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	1	กิโลกรัม	70
142	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น ไม่มีรา	1	กิโลกรัม	140
143	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1	กิโลกรัม	60
144	ถั่วแดง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1	กิโลกรัม	60
145	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1	กิโลกรัม	60
146	สาชูเม็ดเล็ก	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1	กิโลกรัม	40
147	ผงพะโล้	เป็นผงพะโล้สำเร็จที่ใหม่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปนเป็นผงพะโล้	1	ซอง	20
		เนื้อละเอียดไม่ขึ้นไม่ขึ้นราบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 60 กรัม/ซอง			
148	กุ้งแห้งตัวเล็ก	ไม่มีสีสดจนเกินไป รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา	1	กิโลกรัม	160
149	แป้งมัน	ขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	1	กิโลกรัม	28
		มีจำหน่ายทั่วไป			
150	เส้นก๋วยเตี๋ยว(เล็ก)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1	กิโลกรัม	25
151	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1	กิโลกรัม	25
152	เส้นก๋วยจั๊บ	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1	กิโลกรัม	25
153	เส้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	1	กิโลกรัม	120
		มีจำหน่ายทั่วไป			
154	เส้นขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	1	กิโลกรัม	25
155	เส้นหมี่แห้ง	ต้องไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น	1	กิโลกรัม	75
156	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1	กิโลกรัม	60
157	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1	กิโลกรัม	70
158	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	1	กิโลกรัม	380
	น้ำพริกแกงสำเร็จรูป				
159	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	1	กิโลกรัม	80
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			
160	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	1	กิโลกรัม	80
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
161	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	1	กิโลกรัม	80
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			
162	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	1	กิโลกรัม	80
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			
163	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	1	กิโลกรัม	170
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			
164	เครื่องแกงน้ำเจียว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	1	กิโลกรัม	120
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			