

รายละเอียดและคุณลักษณะของวัสดุบริโภค เครื่องประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงคนไข้

ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)
	หมวด ๑. อาหารเนื้อ	
๑	เนื้อหมู,บด,หัน	เป็นเนื้อสันใน-นอก และเนื้อสะโพก สดใหม่
๒	ตับหมู	ต้องเป็นตับสด ใหม่ มีคุณภาพ
๓	เครื่องในหมู	ต้องเป็นตับสด ใหม่ ปราศจากกลิ่น
๔	ซี่โครงหมูอ่อน	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพเนื้อติดมากกว่ากระดูก
๕	หมูสามชั้น	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพและไม่มีขนติดหนัง
๖	กระดูกหมู (ต้มน้ำซุป)	ต้องเป็นของใหม่และสด
๗	เลือดหมู (ต้ม)	ต้องเป็นของใหม่ ไม่มีน้ำหรือมีกลิ่นเจือปน
๘	หมูยอ	ความยาวประมาณ ๑๐ ซม.เส้นผ่าศูนย์กลาง
		ประมาณ ๓ ซม.มีคุณภาพ เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น
๙	ไส้กรอกหมู	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ
๑๐	ลูกชิ้นหมู	อย่างดีเป็นของใหม่ ปราศจากกลิ่น และมีคุณภาพ
๑๑	กุนเชียง	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพไม่มีมันติดมาก
๑๒	เนื้อไก่	เป็นเนื้อไก่สด ขำแหละเอากระดูกออกแล้ว
๑๓	น่องไก่เล็ก,ใหญ่,ปีกไก่	ต้องเป็นของใหม่และสดไม่มีกลิ่น
๑๔	เลือดไก่ (ต้ม)	ต้องเป็นของใหม่ ไม่มีน้ำหรือมีกลิ่นเจือปน
๑๕	ปลาสด (ทำชิ้น)	ต้องเป็นปลาสด ตัวปลาไม่มีบาดแผล
๑๖	ปลานิล (ทำชิ้น)	ต้องเป็นปลาสด ที่มีคุณภาพ ตัวพอประมาณ
๑๗	ปลาทับทิม (ทำชิ้น)	ต้องเป็นปลาสด ที่มีคุณภาพ เหงือกแดง
๑๘	ปลาทุสด	ต้องเป็นของใหม่ สด ตัวยาวประมาณ ๑๐ ซม.
๑๙	ปลาทุหนึ่ง	ต้องเป็นของใหม่ ตัวยาวประมาณ ๑๕ ซม.
๒๐	ลูกชิ้นปลา	ชนิดยาวหรือกลม เป็นของใหม่ ปราศจากกลิ่น
๒๑	ปลาเห็ดสำเสร็จ	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ และไม่มีกลิ่นสาบ
๒๒	ฮอตดอก หมู,ไก่	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ
	หมวดไข่	
๑	ไข่ไก่	ต้องเป็นไข่ใหม่ที่มีคุณภาพ (เบอร์ ๒)
๒	ไข่นกกระทา	ต้องเป็นไข่ใหม่ที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)
	หมวด ๒. ผลไม้และขนม	
๑	กล้วยไข่ (สุก)	ต้องเป็นกล้วยสุก ผิวเหลืองสวย ผลโต
๒	กล้วยน้ำว้า (สุก)	ต้องเป็นกล้วยสุกกำลังพอดี ผลโต
๓	กล้วยหอม	ต้องมีผลโต สุก และมีคุณภาพ
๔	เงาะ (โรงเรียน)	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๕	ชมพู	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๖	แตงโม	ต้องเป็นแตงโมแก่ มีรสหวาน ผลโต
๗	ฝรั่ง	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต แก่จัด
๘	พุทรา (ผลกลมโต)	ต้องเป็นของใหม่ สด และผลแก่
๙	มะละกอสุก	ต้องมีผลโต สุก และมีคุณภาพ
๑๐	มะพร้าวอ่อน	เนื้อในอ่อนพอประมาณ น้ำมีรสหวาน
๑๑	มังคุด	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๑๒	ละมุด	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๑๓	ลองกอง	ต้องเป็นของใหม่ สด และผลแก่
๑๔	ลำไย	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๑๕	สัปะรด	ต้องเป็นของมีคุณภาพ ผลโต สุก
๑๖	ส้มเขียวหวาน	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพ ผิวบาง
๑๗	ส้มเขียว	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพ ผิวบาง
๑๘	ส้มโอ	ต้องเป็นพันธุ์ดี มีคุณภาพ สด ใหม่ และผลโต
๑๙	อหุ่ (สีม่วง)	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๐	แอปเปิ้ล	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๑	สาลี่	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๒	แก้วมังกร	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๓	แคนตาลูป	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๔	มะม่วงสุก	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๕	ลิ้นจี่	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๖	แตงไทย	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน
๒๗	ขนมโยโรเค้ก	ต้องเป็นของที่มีวันผลิต และวันหมดอายุข้างกล่อง
๒๘	ขนมเค้ก	เนย กาแฟ ช็อกโกแลต วนิลา ต้องเป็นของใหม่
๒๙	แยมโร	รสผลไม้รวม แยม ต้องเป็นของใหม่
๓๐	ขนมปังจืดกรอบ	บรรจุกล่องปิดสนิท ใหม่มีคุณภาพ (ครีมเคกเกอร์ ๔๒๘ กรัม)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๓๑	ขนมปังทาเนย(ฟาร์มเฮาส์)	ต้องเป็นของใหม่ ทำวันต่อวัน
๓๒	ขนมปังปอนด์ (เล็ก)	เป็นขนมปังที่ใหม่ ไม่มีราขึ้น มีคุณภาพ มีวันหมดอายุ
๓๓	ขนมปังปอนด์ (ใหญ่)	เป็นขนมปังที่ใหม่ ไม่มีราขึ้น มีคุณภาพ มีวันหมดอายุ
๓๔	คุกกี้	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ
๓๕	เนาก๋วย	เป็นเนาก๋วยที่มีคุณภาพ เป็นของใหม่
๓๖	เม็ดเดือย	เป็นเม็ดเดือยที่ต้มสุกแล้ว เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น
๓๗	ลอดช่องไทย	ชนิดต้มสุก บรรจุถุง เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น
๓๘	ลอดช่องสิงคโปร์	ชนิดบรรจุถุง เป็นของใหม่ มีคุณภาพ
๓๙	ลูกจาก	เป็นลูกจากที่มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน
๔๐	วันมะพร้าว	สะอาด ถูกหลักอนามัย
๔๑	สาคุ	ชนิดต้มสุก บรรจุถุง เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น
๔๒	สาคุ (สีขาวหรือเขียว)	ขนาดเม็ดเล็กหรือใหญ่ บรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีสิ่งเจือปน
๔๓	นมถั่วเหลือง (แลคตาซอย)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.
๔๔	นมเปรี้ยว (ตราโยโมส)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๑๘๐ CC.
๔๕	นมเปรี้ยว (ตราดัชมิลล์)	ชนิดบรรจุขวด ขนาดจุประมาณ ๑๒๐ CC.
๔๖	นมสดช็อคโกแลต (โฟโมส)	บรรจุกล่องปิดสนิท มีคุณภาพ ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.
๔๗	นมสดสเตอไรท์ (โฟโมส)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดบรรจุประมาณ ๒๕๐ CC.
๔๘	นมถั่วเหลือง (ดื่มน้ำดำ)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดบรรจุประมาณ ๑๑๐ CC.
๔๙	ไมโล หรือโอวันตินกล่อง	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.
๕๐	นมจืด (วัวแดง)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.
หมวด ๓. อาหารแห้งและกระป๋อง		
๑	กระเทียมดอง	หัวโต ไม่เปรี้ยวยุ่ย
๒	กระเทียมแห้ง	หัวโต สมบูรณ์ ไม่ฝ่อ
๓	ข้าวคั่ว	เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นสาบ
๔	ข้าวโพดดิบ	เป็นข้าวโพดสดใหม่ เม็ดเต็มฝัก
๕	ครองแครง	ชนิดบรรจุถุง เป็นของใหม่ มีคุณภาพ
๖	เครื่องต้มวันเส้น	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๗	เครื่องตุ๋นยาจีน	ต้องเป็นของที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๘	เครื่องเปียก	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๙	เครื่องเปียกเขียน	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๐	งาดำ งาขาว	ต้องเป็นของใหม่ และมีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นสาบ
๑๑	เต้าหู้ขาว (ชนิดแข็ง)	เป็นเต้าหู้ก้อน มีคุณภาพ เป็นของใหม่
๑๒	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน)	เป็นเต้าหู้อ่อนทำจากถั่วเหลืองใหม่และมีคุณภาพ
๑๓	เต้าหู้หลอดชนิดไข่	เป็นเต้าหู้ที่มีส่วนผสมของไข่ บรรจุถุงเรียบร้อยใหม่
		และมีคุณภาพ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๑๔	เต้าหู้หลอดชนิดธรรมดา	เป็นเต้าหู้ที่บรรจุถุงเรียบร้อย ใหม่และมีคุณภาพ
๑๕	เต้าหู้เหลือง	ต้องเป็นของใหม่ และมีคุณภาพ
๑๖	เต้าหู้ปลา	ต้องใหม่ บรรจุใส่ถุง ๕๐๐ กรัม มีวันผลิตและหมดอายุ
๑๗	ถั่วเขียว (สำหรับทำเต้าส่วน)	เป็นเม็ดถั่วเขียวที่กระเทาะเปลือก ไม่มีสิ่งเจือปน
๑๘	ถั่วเขียว	เป็นเม็ดถั่วเขียวที่สะอาด และไม่มีสิ่งเจือปน
๑๙	ถั่วแดง	เป็นเม็ดถั่วแดงที่สะอาด และไม่มีสิ่งเจือปน
๒๐	ถั่วลิสง	เป็นเม็ดถั่วลิสงดิบที่แกะสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน
๒๑	น้ำตาลปีบ	เป็นน้ำตาลปีบที่สะอาด มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน
๒๒	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าอย่างดี ไม่มีหมอนหรือสิ่งเจือปน
๒๓	พริกแกง (สำเร็จ)	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒๔	น้ำพริกแกงมัสมั่น	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒๕	น้ำพริกน้ำปลา	ต้องเป็นของใหม่ จุประมาณ ๕ กรัม/๑ ของ
๒๖	พริกป่น	เป็นพริกแห้งที่คั่วสุกแล้วป่น ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ
๒๗	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดเล็ก)	เป็นพริกเม็ดเล็กตากแห้ง เม็ดแดงสวย
๒๘	มะขามเปียก	เป็นมะขามที่แกะเม็ดออกแล้วปราศจากสิ่งเจือปน
๒๙	มะพร้าวขูด	เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น
๓๐	เส้นก๋วยเตี๋ยว	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหม่ มีคุณภาพ
๓๑	เส้นหมี่ขาว	เป็นเส้นหมี่อย่างดี ใหม่และมีคุณภาพ
๓๒	เส้นหมี่เหลือง	เป็นเส้นหมี่เหลืองอย่างดี เส้นเหนียวนุ่ม ใหม่ มีคุณภาพ
๓๓	หัวผักกาดหวาน (หั่นฝอย)	เป็นหัวผักกาดชนิดหวานหั่นฝอย มีคุณภาพ
๓๔	หัวหอมแห้ง	ต้องเป็นหอมแดงแห้ง หัวโต ไม่มีดินติด
๓๕	หัวหอมใหญ่	ต้องเป็นหอมใหญ่ แห้ง หัวโต มีคุณภาพ
๓๖	เห็ดหูหนูขาว	เป็นของที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ
๓๗	กะปิ (ตราตาซัง)	ต้องเป็นกะปิอย่างดี ขนาดประมาณ ๕๐๐ กรัม
๓๘	เกลือป่น (ปรุงรสปิพย์)	เป็นเม็ดเกลือป่นที่สะอาด บรรจุในถุง ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม
๓๙	ขอสถ์เหลือง	ทำจากถั่วเหลือง บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.
	(ตราภูเขา)	(ราคาไม่เกินข้างขวด)
๔๐	ขอสมะเชื้อเทศ	ทำจากมะเชื้อเทศ กลิ่นหอม มีคุณภาพ
	(ตราโรซ่า)	บรรจุขวดประมาณ ๖๐๐ CC. (ราคาไม่เกินข้างขวด)
๔๑	ซีอิ๊วขาว	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.
	(ตราเด็กสมบูรณ์สูตร ๑)	(ราคาไม่เกินข้างขวด)
๔๒	ซีอิ๊วดำ	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.
	(ตราเด็กสมบูรณ์สูตร ๕)	(ราคาไม่เกินข้างขวด)
๔๓	เต้าเจี้ยว (ตราเด็กสมบูรณ์)	เป็นของที่ทำจากถั่วเหลือง มีคุณภาพ สูตร ๒

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๔๔	นมข้นหวาน (ตรามะลิ)	ชนิดบรรจุกระป๋อง มีคุณภาพ (ราคาไม่เกินข้างกระป๋อง)
๔๕	น้ำจิ้มไก่ (ตราแม่ประนอม)	บรรจุในขวดที่ปิดสนิท และมีคุณภาพ
๔๖	น้ำตาลทรายขาว	สะอาด มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุตามมาตรฐาน
๔๗	น้ำปลาอย่างดี (ตราทิพรส)	ขนาดบรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.
๔๘	น้ำมันพืช (ตราทิพย์, ภูเก็ต, อุ่น)	ขนาดบรรจุ ๑ ลิตร ต้องใส ปราศจากกลิ่นและไขมัน
๔๙	น้ำมันหอย (ตราแม่ครัว)	เป็นผลผลิตจากหอยธรรมชาติ (ขวดใหญ่)
๕๐	น้ำส้มสายชู (ตรา อสร.)	ต้องเป็นน้ำส้มที่มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.
๕๑	น้ำหวานเฮปบูบอยล์	บรรจุขวดปิดสนิท มีคุณภาพ
๕๒	แป้งโกกิ	บรรจุซองที่ปิดสนิท และยังไม่หมดอายุข้างซอง (ซองเล็ก)
๕๓	แป้งข้าวเจ้า	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ
๕๔	แป้งข้าวโพด (เบสฟูดส์)	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท มีคุณภาพ ขนาด ๗๐๐ กรัม
๕๕	แป้งข้าวเหนียว	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ
๕๖	แป้งมัน (ตรานก)	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ ขนาด ๔๐๐ กรัม
๕๗	ผงพะโล้	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ เป็นของใหม่
๕๘	ผงวุ้น	เป็นผงวุ้น บรรจุซองขนาดประมาณ ๒๕ กรัม มีคุณภาพ
๕๙	พริกไทยป่น (ตราม้า)	เป็นพริกไทยป่นที่มีคุณภาพ บรรจุในขวด
๖๐	พริกไทยเม็ด	เป็นเม็ดพริกไทยแห้ง มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน
๖๑	วุ้นเส้น (ตราหงส์)	ต้องเป็นของที่มีคุณภาพ เส้นเหนียวนุ่ม ขนาด ๕๐๐ กรัม
๖๒	สาหร่ายทะเล	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น
๖๓	ผงหมูแดง	บรรจุซองที่ปิดสนิท และยังไม่หมดอายุข้างซอง
๖๔	เครื่องต้มยำน้ำจืด	อยู่ในซองโดยไม่มีการแกะซองใช้ก่อนส่งมอบ
๖๕	เครื่องปรุง	ประกอบด้วยพริกป่น น้ำตาล น้ำส้ม (๕๐ ชุด)
หมวด ๔. ผัก		
๑	กะหล่ำปลี	ต้องสด อ่อน ใบขาว ขนาดประมาณ ๒ หัว ต่อ กก.
๒	กะหล่ำดอก	ต้องสด อ่อน ไม่มีใบ ขนาดประมาณ ๓ ดอก ต่อ กก.
๓	ผักกาดกวางตุ้ง	ต้องสดและอ่อน
๔	ผักกาดขาว	ต้องสด ใบขาวไม่มีใบเหลือง ขนาดประมาณ ๓ ต้นต่อ กก.
๕	ผักกาดหอม	ต้องสด เป็นต้นและอ่อน
๖	ดอกผักกาดกวางตุ้ง	ต้องสด อ่อน ดอกไม่บาน
๗	ต้นหอม	ต้องสด เป็นต้นและอ่อน
๘	ดอกกุยฉ่าย	ต้องสด อ่อน ต้นโต
๙	ดอกหอม	ต้องสด และอ่อน ไม่บาน
๑๐	ผักชี	ต้องสดและอ่อน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๑๑	ผักชีฝรั่ง	ต้องสดเป็นต้น
๑๒	ใบกระเพรา	ต้องสดและอ่อน
๑๓	ใบแมงลัก	ต้องสดและอ่อน ไม่มีดอก
๑๔	ใบพริกเด็ด	ต้องสดและอ่อนไม่มีแมลงเจาะ
๑๕	ดอกแค	ต้องสด อ่อนและดอกไม่บาน
๑๖	พริกไทยอ่อน	ต้องสดเม็ดไม่ร่วง
๑๗	ใบมะกรูด	ต้องสดและอ่อน
๑๘	ต้นคื่นไฉ้	ต้องสดเป็นต้น
๑๙	ชะอม	ต้องสดและอ่อน
๒๐	แตงกวา	ต้องสด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ผลต่อ กก.
๒๑	ผักคะน้า	ต้องสดและอ่อน ขนาดประมาณ ๑๕ ต้นต่อ กก.
๒๒	ผักบุ้งไทย	ต้องอ่อน ยอดโต ใบเขียว
๒๓	ผักบุ้งจีน	ต้องสดเป็นต้น
๒๔	ผักตำลึง	ต้องสดและอ่อน
๒๕	บล๊อคโคลี	ต้องสดและอ่อนชนิดดอกเขียว ประมาณ ๓ ดอก ต่อ กก.
๒๖	หน่อไม้สด	ต้องสด หน่อโตและอ่อน ประมาณ ๑ หน่อ ต่อ กก.
๒๗	หน่อไม้หั่นฝอย	ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒๘	มะระจีน	ต้องสด ห่าง ขนาดประมาณ ๔ ผล ต่อ กก.
๒๙	หัวปลี	ต้องสดและอ่อน ขนาดประมาณ ๒ หัว ต่อ กก.
๓๐	มันเทศ	ต้องสดและอ่อน ประมาณ ๖ หัว ต่อ กก.
๓๑	เผือก	ต้องสด หัวโต ประมาณ ๔ หัว ต่อ กก.
๓๒	มะเขือพวง	ต้องสดและอ่อน ไม่ร่วงจากพวง
๓๓	มะเขือแกงหรือมะเขือเจ้าพระยา	ต้องสด และอ่อน
๓๔	มะเขือเปราะ	ต้องสดอ่อนผลเล็ก
๓๕	มะเขือยาว	ต้องอ่อน ผิวเขียวลูกตรง ประมาณ ๕-๘ ลูกต่อผล
๓๖	แครอท	ต้องสดและอ่อน ประมาณ ๕-๗ ผล ต่อ กก.
๓๗	หัวผักกาดสด	ต้องสดอ่อน ผิวขาวไม่มีใบ ประมาณ ๕-๘ ลูก ต่อ กก.
๓๘	ถั้วผักยาว	ต้องสด ผักไม่ฝ่อความยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต
๓๙	ถั้วพู	ต้องสดและอ่อน ผิวไม่ซ้ำไม่ดำ
๔๐	ถั้วลันเตา	ต้องสดและอ่อน
๔๑	ถั้วอก	ต้องสด อ่อน ไม่มีเปลือกและสิ่งเจือปน
๔๒	มะละกอดิบ	ต้องสด ผลโต ผิวเขียว ประมาณ ๒ ผล ต่อ กก.
๔๓	ข้าวโพดอ่อน	ต้องสดและอ่อน
๔๔	กระชายชนิดหัว	ต้องสด อ่อนผิวเหลือง ยาวประมาณ ๒.๕ นิ้ว ต่อหัว

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๔๕	กระชายชนิดหั่นฝอย	ต้องสด ไม่เปลี่ยนสี
๔๖	ข้าวอ่อน	ต้องสดและอ่อนผิวขาว
๔๗	ตะไคร้	ต้องสดและอ่อน ต้นโต ประมาณ ๑๕-๒๐ ต้น ต่อ กก.
๔๘	ขิงหั่นฝอย	ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็นและเจือปน
๔๙	ขิงชนิดเป็นแง่ง	ต้องสดสะอาดไม่มีดินติด
๕๐	พริกเขียวแก่	ต้องใหม่ต้องมัน
๕๑	พริกทองอ่อน	ต้องมีผลโตประมาณ ๑ ผล ต่อ ๑ กก.
๕๒	มะเขือเทศ	ต้องสด ผิวแดงไม่สุกงอม ประมาณ ๑๐-๑๕ กก.
๕๓	มะนาว	ต้องสดผิวเขียว ผลโต ประมาณ ๑๕-๒๐ ผล ต่อ กก.
๕๔	พริกหยวก	ต้องสด เม็ดโต ผิวโต ผิวขาว ประมาณ ๒๐-๓๐ เม็ด ต่อ กก.
๕๕	พริกชี้ฟ้า	ต้องสด เม็ดยาว ผิวเขียว
๕๖	พริกชี้หนูเด็ดก้าน	ต้องสดแดงและเขียว เม็ดเล็ก
๕๗	เห็ดหอมสด	ต้องเป็นเห็ดที่สด และมีคุณภาพไม่มีกลิ่นเหม็น
๕๘	เห็ดหอมแห้ง	ต้องใหม่อย่างดี
๕๙	เห็ดนางฟ้า	ต้องสด ดอกตูมโต อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย และไม่มีสิ่งเจือปน
๖๐	เห็ดหูหนู	ต้องสด อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย
๖๑	เห็ดฟาง	ต้องสดดอกตูมโต อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย และไม่มีสิ่งเจือปน
๖๒	หน่อไม้ฝรั่ง	ต้องสด อ่อน ต้นโต ประมาณ ๒๕ ต้น ต่อ กก.
๖๓	ยอดมะพร้าวอ่อน	ต้องสด อ่อนและขาว
๖๔	พริกแม้ว	ต้องและอ่อน ประมาณ ๕-๖ ผล ต่อ กก.
๖๕	บวบเหลี่ยม	ต้องสด และลูกตรงยาว ประมาณ ๘ ลูกต่อ กก.
๖๖	พริกทองอ่อน	ต้องสดและอ่อน
๖๗	ผักกาดฮ่องเต้	ต้องสดและอ่อน ประมาณ ๑๐-๑๒ ต้น ต่อ กก.
๖๘	สายบัว	ต้องสดและอ่อน
๖๙	ใบโหระพา	ต้องสดและอ่อน
๗๐	ใบตองกล้วย	ต้องสดและใหม่
<u>หมวด ๕ ข้าวสาร</u>		
๑	ข้าวสารหอมมะลิ	มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่า ๙๒
		มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
๒	ข้าวสารเหลืองอ่อน	มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
		ไม่มีกลิ่นสาป

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ