



เนื้อสุกร

๑. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นชิ้นส่วนของสุกร ที่เรียกว่าขาหลัง ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ลักษณะเนื้อสุกร แท็ง มีสีชมพูแดง เป็นเนื้อสด ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. มีไขมันหุ้มชิ้นส่วนได้ไม่เกิน ๑/๘ นิ้ว
๔. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิดถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

มันหมู

๒. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นมันแข็งจากสุกร ยกเว้นมันเปลวไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย ไม่มีหนัง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. เป็นมันสด มีสีขาว
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิดถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

หมูสามชั้น

๓. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นหมูสามชั้นที่ได้จากส่วนพื้นที่ท้องของสุกร มีหนังหุ้มติดมาด้วย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. เป็นหมูสามชั้นสดไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีขนาดกว้าง × ยาว ประมาณ ๘ × ๑๒ นิ้ว
๔. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิดถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

สำเนาถูกต้อง

Ac. กับ...



ตับหมู

๔. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นตับของสุกร และเป็นตับสดไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. ไม่มีจุดที่แสดงอาการของโรคต่าง ๆ หรือมีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

หนังหมู

๕. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นหนังหมูสด ขึ้นขนาดใหญ่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีลักษณะที่แสดงถึงการเน่าเสีย
๒. เป็นหนังหมูสีขาว ไม่มีขนหมู ไม่มีมันหมู
๓. ขนส่งโดยรถห้องเย็น ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส หรือวิธีอื่นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ๒-๔ องศาเซลเซียส ด้วยวิธีการที่สะอาด ปิดมิดชิด ถูกสุขลักษณะสุขาภิบาล
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

ซากสุกร

๖. คุณลักษณะทั่วไป

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

จำนวนถูกต้อง

๗๖๒๖๖...

(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี



ไข่ไก่

๗. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เลือกไข่ไก่คุณภาพดี ไม่มีสิ่งสกปรกติดมากับไข่ไก่
๒. ไข่ไก่ เบอร์ ๓
๓. เปลือกไข่มีลักษณะสีน้ำตาล ผิวด้านไม่มันวาว สะอาด
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

น้ำนมวัวดิบ

๘. คุณลักษณะทั่วไป

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

วิปปีงครีม

๙. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นส่วนของครีมในนมที่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ เป็นครีมข้น มีรสมัน
๒. เป็นของเหลวสีขาว หรือสีขาวนวล
๓. บรรจุในภาชนะสะอาดที่ปิดสนิท ไม่มีการปนเปื้อน รัวซึม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร
๔. ได้รับเครื่องหมายรับรองจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประเทศไทย
๕. มีวันหมดอายุเหลือไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน นับแต่วันส่งมอบ
๖. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

สำเนาถูกต้อง

/๒๐.๒๕๖๖

ไข่ไก่ น้ำนมวัวดิบ วิปปีงครีม สำหรับปีงบประมาณ 2564 - 2565

(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี



เรณูเนท

๓๗. คุณลักษณะทั่วไป

๑. สามารถตกตะกอนโปรตีนน้ำนมดิบได้
๒. มีลักษณะเป็นเม็ด/ผงแห้ง ปราศจากความชื้น
๓. มีสีขาวบริสุทธิ์
๔. ภาชนะบรรจุมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่มีฉีกขาด
๕. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อ หรือหน่วยงานที่ระบุ

ไส้แกะ

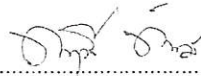
๓๘. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นไส้ที่ได้จากลำไส้เล็กของแกะ เบอร์ ๒๐/๒๒ ผ่านการซูด และล้างทำความสะอาด
๒. ลักษณะคลุกเกลือกและแห้ง เป็นพวง ความยาวพวงละไม่น้อยกว่า ๘๒.๓๐ เมตร
๓. ไม่มีรูพรุน หรือฉีกขาดในระหว่างการใช้งาน ไม่มีตามดและขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๔. ส่งมอบ และตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ

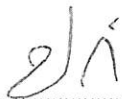
ไส้หมูสด

๓๙. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นไส้ที่ได้จากลำไส้เล็กของสุกร ผ่านการซูดและล้างทำความสะอาด
๒. ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีขาว ไม่มีตามดและขาดเปื่อยง่ายเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์
๓. ลักษณะคลุกเกลือกและแห้ง เป็นพวง ความยาวพวงละไม่น้อยกว่า ๙๐ เมตร
๔. ส่งมอบและตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยที่หน่วยงานจัดซื้อหรือหน่วยงานที่ระบุ



.....ประธานกรรมการ
(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)



.....กรรมการ
(นางสาวประภัสสร ภักดี)



.....เลขานุการและกรรมการ
(นางปาริชาติ ม่วงศรีสุข)

สำเนาถูกต้อง



(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี