




รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ไข่ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์จำนวน ๑๑ รายการ


ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณการใช้ 1 ปี
	<p style="text-align: center;"><u>ประเภทเนื้อสัตว์</u></p> <p>1. เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ขำเลือด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด ไม่มีสาคุ (ตัวอ่อนของพยาธิตัวดี) สดไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง</p> <p>2. เป็นเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามลักษณะที่ต้องการทุกประการ บรรจุลงมีวันผลิต และหมดอายุมีเครื่องหมายมาตรฐานGMP(Good Manufacturing Practice)และมาตรฐานHALALเฉพาะประเภทไก่</p>		
1.1	1. <u>ประเภทไก่</u> อกไก่ล้วน ไร้หนัง เนื้อนุ่มมีไขมันน้อย บรรจุลงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	5,000
1.2	โครงไก่เป็นตัว สะอาด เนื้อสีชมพูบรรจุลงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	1,800
1.3	ปีกไก่บน หนังเป็นสีขาว เนื้อสีชมพู (20-24 อัน/ก.ก.) เนื้อละเอียด หนังไก่ขาวสะอาด บรรจุลงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	1,000
1.4	ลูกชิ้นไก่ บรรจุลงละ 500 กรัม (45-50 ลูก/ถุง) ไม่ปนแป้ง เนื้อเนียนละเอียด แน่น เด้ง รสชาติกลมกล่อม สีขาวนวล	ก.ก.	370
1.5	ไส้กรอกไก่ เนื้อแน่นละเอียด ไม่ย้อมสี บรรจุ 1,000 กรัม เส้นผ่าศูนย์กลาง 25 - 25.5 มม. ความยาว/ชิ้น 205 - 210 มม. เนื้อละเอียด แน่น เด้ง รสชาติกลมกล่อม สีเหลืองส้ม หอมกลิ่นเครื่องเทศและกลิ่นควัน	ก.ก.	240
1.6	สะโพกไก่ติดกระดูก ไม่มีน่อง เนื้อนุ่มหนังไก่ขาวสะอาด บรรจุลงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	200
1.7	เนื้อไก่หัน (ติดหนัง) สด สะอาด บรรจุลงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	15,000


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นายอมสิน ด้านพัฒนามงคล)
นักโภชนาการชำนาญการ


ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ พบพิทักษ์)
นักโภชนาการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวกิตติมา ไวยศิลป์)
นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณการใช้ 1 ปี
	2. ประเภทเนื้อหมู		
2.1	ลูกชิ้นหมู เกรด A บรรจุถุงละ 1 ก.ก. (95-100 ลูก/ถุง) ไม่ปนหนัง ไม่ปนแป้ง เนื้อเนียนละเอียด แน่น เคี้ยว รสชาติกลมกล่อม สีขาวนวล	ก.ก.	380
2.2	สันในหมูสีชมพูเนื้อเป็นเส้นยาว ไม่มีมันติด เนื้อชิ้นเงา เป็นสีชมพู ไม่มีพังผืดบรรจุถุงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	3,000
2.3	สะโพกหมู เนื้อนุ่มมากกว่าเนื้อแดง สีชมพู มีมันแทรกเล็กน้อย ไม่มีพังผืด มีมันหมูสีขาวแทรกเล็กน้อย บรรจุถุงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	1,000
2.4	เนื้อสะโพกหมูหัน สด สะอาด บรรจุถุงละ 1-2 ก.ก.	ก.ก.	11,000
	3. ประเภทเนื้อปลา		
3.1	ปลาต่อรีลี บรรจุถุงละ 800 กรัม เนื้อล้วน ไม่มีพื้หน้อง สีขาวไม่มีหนัง แล่ ไร้ก้าง	แพ็ค	2,400
	ประเภทไข่		
	1. ไข่สด เปลือกไข่ต้องไม่แตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมัน สะอาดไม่มีมูล สัตว์ หรือคราบสกปรกติดมา 2. ไข่สดใหม่จะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า และเมื่อเขย่าจะไม่คลอน มีวันผลิต และหมดอายุ ระบุให้ทราบ 3. มีเครื่องหมายมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) และมาตรฐาน HALAL		
1.	ไข่ไก่ สดสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง เบอร์ 2ใส่ถาดๆ ละ 30 ฟอง	ฟอง	236,500

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นายอมสิน ด้านพัฒนามงคล)
นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ พบพิทักษ์)
นักโภชนาการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวกิตติมา ไวยศิลป์)
นักโภชนาการ