

บัญชีคุณลักษณะอาหารดิบสำหรับจัดเลี้ยงผู้ต้องขังประจำปี พ.ศ. 2560

แนบท้ายเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์(e-bidding)

การจัดซื้ออาหารดิบ(อาหารดิบรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 เรือนจำกลางคลองไผ่

ที่	รายการ	คุณลักษณะ
1.ประเภทเนื้อสัตว์		
หมวด ก. (หมู , เนื้อ ,ไก่)		
1	ไก่ชำแหละ**	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอก เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
2	หมูเนื้อแดง**	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
3	หมูสามชั้น**	เป็นเนื้อหมูที่ชำแหละเป็นชิ้น ปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด
4	ไขไก่**	เป็นไขไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บูบหรือแตกขาวเปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
หมวด ข. เนื้อสัตว์แปรรูป		
5	เลือดหมูชนิดก้อน	เป็นของใหม่สด ไม่มีกลิ่น ขนาดความหนาไม่น้อยกว่า 1 ซม. ความกว้างเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 5 ซม.
6	เลือดไก่ชนิดก้อน	เป็นของใหม่สด ไม่มีกลิ่น ขนาดความหนาไม่น้อยกว่า 1 ซม. ความกว้างเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 5 ซม.
7	ลูกชิ้นปลาสด**	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือกและขายตามท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
8	หมูยอ	ทำจากเนื้อหมู ต้องสดใหม่ ไม่เน่าเสีย และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
9	ไก่ยอ	ทำจากเนื้อไก่ ต้องสดใหม่ ไม่เน่าเสีย และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
หมวด ข. ปลาน้ำจืด,ปลาน้ำเค็ม		
10	ปลาดุกสด**	สดสะอาด เลืองแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 ก.
11	ปลาทุสด**	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
12	ปลาเบญจพรรณน้ำจืด**	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
13	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็ม**	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
14	ปลานิลสด**	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.
15	ปลาหางแข็งสด**	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
หมวด ค.(ผักสด,ผักเบ็ดเตล็ด,ผักประจำภาค)		
16	ผักชีลาว**	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด
17	ผักทอง**	เป็นผักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1 ถึง 3 ลูก/กก.
18	แตงกวา**	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวระหว่าง 2.5 ถึง-3 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัม/ลูก
19	มะระจีน**	สีเขียวสด ความยาวไม่น้อยกว่า 25 ซม.
20	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)**	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาด 3 ถึง 4 ลูก /กก.
21	ผักคะน้า**	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรงขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว
22	ผักบุ้งจีน**	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
23	ผักกวางตุ้ง**	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์

ที่	รายการ	คุณลักษณะ
24	ผักกะหล่ำปลี**	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
25	ผักกาดขาวปลี**	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว
26	ผักกะหล่ำดอก**	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน
27	มันฝรั่ง**	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาล
28	มันเทศ**	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.
29	ขิงอ่อนสด**	เป็นขิงที่สมบูรณ์ มีสีเขียวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ
30	ผักชี**	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน ยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว
31	ต้นหอม**	สด สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนราก และปลายออก
32	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่น
33	ถั่วงอก**	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.
34	ถั้วฝักยาว**	เป็นถั้วฝักยาวพันธุ์ ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบน หรือพองมีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
35	สับปะรด (สำหรับแกง)**	เปลือกมีสีเขียวอมเหลืองไม่เน่าหรือแกนไม่มีกลิ่นฉุนมีรสหวานอมเปรี้ยวน้ำหนัก 1,000 กรัม / หัว
36	มะเขือเทศ**	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสด ติดแน่นกับผล
37	หอมหัวใหญ่**	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สดลูกกลมแป้นมีเปลือกบางสีส้มเข้มโดยรอบไม่เน่าไม่ขึ้นราไม่มีรากหรือต้นงอก
38	ผักชีฝรั่ง**	เป็นใบผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย
39	หน่อไม้ต้มสุก (เป็นหน่อ)**	เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา
40	หน่อไม้ต้มสุก (หั่นฝอย)	เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกแล้ว หั่นฝอย ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา
41	ข้าโพดฝักปอกเปลือกแล้ว**	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก
42	มะละกอดิบ**	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1 ถึง-2 ลูก/กก
43	บวบเหลี่ยม**	ลูกเรียวยาว มีสีเขียว เนื้อแดง กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว
44	ต้นกุยช่าย	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์
45	พริกหยวก**	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ
46	มะเขือยาว**	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน
47	ผักชีลาว	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน ยาว ไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว
หมวด ง. วัตถุดิบเครื่องปรุง		
48	ข้า**	เป็นข้าที่สมบูรณ์ ผิวสดไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
49	ตะไคร้**	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของราก และใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
50	ใบมะกรูด**	เป็นใบมะกรูดสด ที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6 ถึง 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
51	ใบแมงลัก**	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรง สีเขียว ตัดรากออกยาว 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
52	ใบโหระพา**	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรง สีม่วง ตัดรากออกยาว 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
53	ใบกระเพรา**	เป็นใบกระเพราสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
54	กระชาย**	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
55	ผลมะกรูด**	เป็นลูกมะกรูดลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
56	พริกขี้พาส**	เป็นพริกขี้พาสที่มีสีเขียว หรือแดงสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

ที่	รายการ	คุณลักษณะ
57	พริกขี้หนูสด**	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียว หรือแดงสด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน ความยาวประมาณ 1 ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
58	ผักคื่นฉ่าย**	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน
3. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง		
หมวด จ. (เครื่องตอง , เครื่องปรุง)		
59	ปลาแห้ง**	เป็นปลาใหม่ ไม่เป็นขมวน หรือควน ไม่หัก ปน ไม่ขึ้นรา
60	กุ้งแห้ง	ต้องใหม่ ไม่ขึ้นรา สะอาด ถูกหลักอนามัย
61	พริกป่น	ต้องใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ขึ้น สะอาด ถูกหลักอนามัย
62	เต้าหู้เหลือง**	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้าง ยาว ไม่ต่ำกว่า 8 ซม.หนา ไม่ต่ำกว่า 1 ซม.
63	ตังฉ่าย**	มีคุณภาพดีตามที่นิยมชอบบริโภค ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต
64	หัวผักกาดหวานหั่นฝอย**	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน
65	หัวผักกาดเค็มหั่นฝอย**	เป็นลักษณะอ่อนนิ่มไม่เค็ม ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
66	เต้าเจี้ยวจีน **	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เค็ม ไม่เกาจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ
67	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด**	ชนิดไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
68	น้ำปลา **	เป็นน้ำปลาแท้ หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มี เครื่องหมายอย.รับรอง ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
69	น้ำมันพืช**	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ มีวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
70	ซีอิ๊วดำ **	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ มีวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
71	น้ำส้มสายชู**	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5 % มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
72	กะทิสำเร็จรูป**	เป็นกะทิแท้ 100 % มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
73	มะพร้าวห้าว **	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ววัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 35 ซม.
74	หน่อไม้ดอง**	เป็นหน่อไม้อ่อน สีขาว มีรสเปรี้ยว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว
75	ผักกาดดองหวาน	ต้องมีรสหวาน ไม่เค็ม ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว
76	ผักกาดดองเปรี้ยว**	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เค็ม ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว
77	ปลาร้าอย่างดี**	เป็นปลาร้าข้าวคั่ว ทำมาจากปลาเบรหรือน้ำจืด เป็นปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร
78	ข้าวคั่ว	เป็นข้าวคั่วที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา
79	น้ำใบย่านาง	ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และส่วนประกอบในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
80	น้ำตาลปี๊บ**	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้จากมะพร้าว ตาล หรืออ้อย ไม่เปรี้ยว ไม่เจือปนสีหรือสารอันตรายต่อการบริโภค

ที่	รายการ	คุณลักษณะ
81	น้ำตาลทรายขาว**	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ขึ้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ระบุน้ำหนัก วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
82	พริกไทยป่น**	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบายน้ำ ระบายน้ำ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
83	ถั่วลิสงป่น	เป็นถั่วลิสงป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่สะอาด ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา
84	น้ำมันหอย	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์
85	น้ำมันงา	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสิ่งเจือปน มีส่วนผสมของน้ำมันงา 40% มีสีเขียวย่น บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
86	ผงพะโล้	มีคุณภาพตามที่นิยม ขอบบริโภค ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
87	ซีอิ๊วขาว	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
88	ซอสปรุงรส	ทำมาจากถั่วเหลือง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
89	ซีอิ๊วหวาน	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
90	ถั่วเขียว**	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
91	ถั่วเขียวผ่าซีก**	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
หมวด ๘. (เครื่องแกงสด , วัตถุดิบ)		
92	กะปิ** (กก.)	ทำจากกุ้ง หรือเคย อัดเปียกขึ้นพอสสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ
93	มะขามเปียกแคะเม็ด**	เป็นมะขามเปียกที่แคะเม็ดออก ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ คุณภาพดี
94	ขมิ้น**	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่ละเอียด
95	แป้งมัน**	ขาวบริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ระบายน้ำ ระบายน้ำ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
96	เส้นก๋วยเตี๋ยว(ใหญ่ , เล็ก)**	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน
97	วุ้นเส้น** (กก.)	เส้นต้องแห้ง เส้นไม่หักหรือป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ระบายน้ำ ระบายน้ำ วันที่ผลิต วันที่ผลิต โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
98	หอมแดง**	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
99	กระเทียม**	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
100	ผงปรุงรส	ทำมาจากเนื้อสัตว์ ต้องเป็นผงแห้งไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสิ่งเจือปน ระบายน้ำ ระบายน้ำ วันที่ผลิต วันที่ผลิต บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
101	ผงปรุงรส	ทำมาจากเนื้อสัตว์ ต้องเป็นผงแห้งไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสิ่งเจือปน ระบายน้ำ ระบายน้ำ วันที่ผลิต วันที่ผลิต บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
102	มะนาวดอง**	ลูกโตพอสสมควร (ลูกไม่แตก)
103	กระเทียมดอง**	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
หมวด ๙. (ของแห้ง , น้ำพริกแกงสำเร็จรูป)		
104	น้ำพริกแกงส้ม**	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
105	น้ำพริกแกงเผ็ด**	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
106	น้ำพริกแกงเขียวหวาน**	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
107	ข้าวเหนียวขาว**	เป็นข้าวเหนียวขาวชนิด 5 % ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
108	น้ำพริกแกงคั่ว**	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการ	คุณลักษณะ
<u>หมวด ข. (อาหารเสริมสำหรับผู้ต้องขังป่วย)</u>		
109	นมข้นหวาน	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย.ระบุวันผลิต และวันหมดอายุ ครอบงำไม่บูบ ฉลากไม่เปื้อก
110	โอวัลติน- ไมโล	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่มีเครื่องหมาย อย.ระบุวันผลิต และวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์
111	ขนมปังกรอบ	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ มีวันผลิต วันหมดอายุ เป็นของใหม่กรอบ ไม่ขึ้นรา
112	รวมมิตร**	ต้องเป็นของใหม่ หากเป็นสัดต้องสผสมอาหาร หรือสธรรมชาติ
<u>หมวด ญ. (ผลไม้)</u>		
113	กล้วยน้ำว้า**	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือขำ
114	กล้วยไข่**	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือขำ
115	เงาะ**	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
116	ลำไย**	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
117	มันแกว**	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก
118	ฝรั่ง	ผิวสด ใหม่ ไม่ขำ ไม่ละ
119	มังคุด	สด ไม่เน่าเสีย
120	พุทรา	สด ไม่เน่าเสีย มีผลโต มีสีเขียวอ่อน ผิวเป็นมัน ไม่ขำจนเป็นสีน้ำตาล
121	แตงโม	สด ไม่เน่าเสีย มีผลโต เนื้อสีแตงสด ขนาดลูกละ 2-ถึง 2.5 กก.
122	แอปเปิ้ล	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
123	ลิ้นจี่	ผิวสด ไม่เน่าเสีย
124	ส้มจีน	ผิวสด ใหม่ ไม่ขำ ไม่แตก
125	มะม่วง	ผิวสด ใหม่ ไม่ขำ ไม่ละ
126	ลองกอง	ผิวสดใหม่ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย
127	สาลี่	ผิวสดใหม่ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย
128	ส้มเขียวหวาน**	ผิวสด ใหม่ ไม่ขำ ไม่แตก

หมายเหตุ ** หมายถึงอาหารดิบที่กรมราชทัณฑ์ได้กำหนดคุณลักษณะอาหารแล้ว