

คุณลักษณะเฉพาะเนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	เนื้อหมอบด	มีมัน ๑๐% ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๒	เนื้อหมูหัน	มีมัน ๑๐% ไม่มีพังผืด ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยคล้ำเขียว ไม่มีกลิ่น	กก
๓	หมูสันคอ	ไม่ติดมันและไม่มีพังผืด ต้องสดสะอาด ไม่มีรอยคล้ำเขียว ไม่มีกลิ่น	กก
๔	หมูสามชั้นหัน	เนื้อมีสีชมพูสดใหม่ ขึ้นมันน้อยไม่เกิน ๕๐% ของชิ้นเนื้อหันให้หนาไม่เกิน ๑/๒ ซม.	กก
๕	กระดุกอ่อนหันชิ้น	กระดุกส่วนใบพาย มีเนื้อมาก ไม่มีพังผืด ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๖	กระดุกซี่โครงหัน	เป็นกระดุกมีเนื้อติดอยู่มาก ไม่มีพังผืด ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๗	หนังหมูหันชิ้น	ไม่มีขน ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นหันขนาดไม่เกิน ๑/๒ ซม.	กก
๘	หัวใจหมู	ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๙	ปอดหมู	ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๑๐	ไส้หมูใหญ่	ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๑๑	กระเพาะหมู	ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๑๒	ตับหมูหันชิ้น	ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๑๓	หมูยอ	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน ขนาด ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัมต่อตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	แท่ง
๑๔	หมูแดง	ต้องสะอาด บรรจุในถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่น	กก
๑๕	ลูกชิ้นหมูจิว	ทำจากเนื้อหมูมีลักษณะสดใหม่ไม่มีเมือกและขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นายณรงค์ชัย สมใจ)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นางบุษบา ยินดีสุข)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นางสาววรลักษณ์ ช่างชัยชนะ)