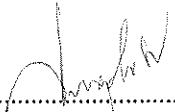


คุณลักษณะเฉพาะ
(เนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากไก่)
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	เนื้อไก่ไก่บดไม่เอาหัวนัง	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๒	เนื้อไก่ไก่หั่นไม่เอาหัวนัง	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๓	เนื้อไก่ไก่สับไม่เอาหัวนัง	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๔	น่องไก่สับ+สะโพก	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น ป่นหัวนัง ๑๐%	กก
๕	เนื้อไก่ไก่	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๖	ตับไก่	ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	กก
๗	โครงไก่	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๘	โคนปีกไก่	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๙	เลือดไก่	ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น	ก้อน
๑๐	เครื่องในไก่	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๑๑	มันไก่	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก

ลงชื่อ.....  ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
 (นายณรงค์ชัย สมใจ)

ลงชื่อ.....  ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
 (นางบุษบา ยินดีสุข)

ลงชื่อ.....  ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
 (นางสาวราลักษณ์ ช่วงชัยชนะ)