

คุณลักษณะเฉพาะ
(เนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากไก่)
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว

ลำดับที่	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	เนื้ออกไก่บดไม่เอาหนัง	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๒	เนื้ออกไก่หันไม่เอาหนัง	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๓	เนื้ออกไก่สับไม่เอาหนัง	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	กก
๔	น่องไก่สับ+สะโพก	ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น ปนหนัง ๑๐%	กก
๕	เนื้ออกไก่	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
(พันจ่าเอกณรงค์ชัย สมใจ)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นางบุษบา ยินดีสุข)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นางสาววรลักษณ์ ช่างชัยชนะ)

รายการเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากไก่ประจำปีงบประมาณ 2563

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน
1	เนื้อ ออกไก่บดไม่เอาหนัง	กก.	5,085.00
2	เนื้อ ออกไก่หันไม่เอาหนัง	กก.	4,800.00
3	เนื้อ ออกไก่สับไม่เอาหนัง	กก.	300.00
4	น่องไก่สับ+สะโพก	กก.	250.00
5	เนื้อ ออกไก่	กก.	250.00
6	ตับไก่	กก.	300.00
7	โครงไก่	กก.	300.00
8	โคนปีกไก่	กก.	1,924.00
9	เลือดไก่	กก.	470.00
10	เครื่องในไก่	กก.	40.00
11	มันไก่	กก.	51.00