แบบ บก.๐๖

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อข้าวสารขาว ๕% และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ เรือนจำอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒๗,๐๖๓,๕๐๔.- บาท (ยี่สิบเจ็ดล้านหกหมื่นสามพันห้าร้อยสี่บาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง) วันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๒

เป็นเงิน ๒๗,๐๖๓,๕๐๔.-บาท (ยี่สิบเจ็ดล้านหกหมื่นสามพันห้าร้อยสี่บาทถ้วน)

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง

ตลาดค้าส่งในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน ๔ ตลาด ได้แก่
๑. ตลาดสดเทศบาลนครศรีธรรมราช (คูขวาง)
๒. ตลาดรวมพืชผลหัวอิฐ
๓. ตลาดสดเทศบาลเมืองทุ่งสง
๔. ตลาดสดเทศบาลเมืองปากพนัง

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง

๕.๑ นายพรเทพ พลวิชัย	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	ประธานกรรมการ
๕.๒ นายมนต์ทิพย์ ทวีเมือง	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ
๕.๓ นายไพศาล ยงเยื้องคง	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ
๕.๔ นายวินัย รัตนสุวรรณ์	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ
๕.๕ นางณิชกานต์ สุวรรณพะโยม	เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน	กรรมการ

ราคากลางอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวสารขาว ๕%
สำหรับใช้ในการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓
เรือนจำอำเภอปากพนัง

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ราคา/หน่วย บาท
1	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนา	ก.ก.	130.00
		อย่างน้อย 1/3 นิ้วของความหนาทั้งหมด		
2	เนื้อโคสดหรือเนื้อกระบือสด	เป็นเนื้อโคหรือเนื้อกระบือ ผ่าชำแหละ สด สะอาด	ก.ก.	220.00
		เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน		
3	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องใน	ก.ก.	65.00
		ทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก		
		หรือกลิ่นเหม็น		
4	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบ	ฟอง	3.00
		หรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ		
		ตามหลักการถนอมอาหาร		
5	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด	สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษ	ก.ก.	65.00
		ตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์		
6	ปลาดุกสด	สด สะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	ก.ก.	65.00
		ส่วนประกอบสมบูรณ์		
7	ปลานิลสด	สดสะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	ก.ก.	80.00
		ส่วนประกอบสมบูรณ์		
8	ปลาทูสด	สดสะอาดเหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	ก.ก.	85.00
		ส่วนประกอบสมบูรณ์		
9	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ใน-	ก.ก.	140.00
		ท้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย		
10	ลูกชิ้นปลาสด	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ไม่ขึ้นรา	ก.ก.	60.00
11	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว	ฟอง	7.00
		ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มตามหลักการถนอมอาหาร		
12	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ มีเนื้อหนา มีสีเหลืองสด	ก.ก	30.00
13	ฟักเขียว-แฟง	ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	ก.ก	20.00
14	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวตรง เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง	ก.ก	20.00
15	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม	ก.ก	10.00
16	มันเทศ	ไม่มีดินติดหัวโต	ก.ก	22.00
17	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง	ก.ก	30.00
		ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก		
18	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	ก.ก	18.00

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ราคา/หน่วย บาท
19	ผักกาดขาวปลี	มีลักษณะสมบูรณ์ สดสะอาดตัดรากออก	ก.ก	25.00
20	กะหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	ก.ก	25.00
21	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	ก.ก	50.00
		ตัดส่วนที่เป็นโคน ราก และปลายออก		
22	ผักชี	ใบสีเขียวเข้มตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	ก.ก	130.00
23	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาวตั้งตรง รากมีสีขาวนวล	ก.ก	20.00
		สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน		
24	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก	ก.ก	25.00
25	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	ก.ก	20.00
26	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอนผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว	ก.ก	18.00
		ส่วนขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล		
27	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	ก.ก	18.00
28	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วฝักยาว พันธุ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง	ก.ก	25.00
29	สับปะรด (สำหรับแกง)	มีเปลือกสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกนไม่มีกลิ่นฉุน	ก.ก	15.00
		มีรสหวานอมเปรี้ยว		
30	กล้วยน้ำว้าดิบ (สำหรับแกง)	หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 10 ลูก	ก.ก	15.00
31	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวติดแน่นกับผล	ก.ก	40.00
32	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ	ก.ก	30.00
		สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก		
33	ขิงฝอย	ลักษณะของเส้นขิงต้องไม่เปื่อย มีสีขาวอมเหลือง ผิวสดไม่เหี่ยวช้ำ	ก.ก	100.00
34	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	ก.ก	50.00
35	แตงโม	ผลสมบูรณ์ ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	ก.ก	23.00
36	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	ก.ก	30.00
37	ฝรั่ง	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	ก.ก	30.00
38	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หาดเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	ก.ก	15.00
39	รวมมิตร	ต้องใหม่ หาดเป็นสีต้องต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	ก.ก	25.00
40	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย	ก.ก	20.00
		ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง		
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
41	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์มีสีเขียวเข้มติดกับก้านสดไม่เน่าเสีย	ก.ก	60.00
		ไม่ราดน้ำยา ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
42	ใบโหรพาสด	เป็นใบโหรพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสดไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรง	ก.ก	60.00
		สีม่วง ตัดรากออก		
43	ใบกะเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	ก.ก	70.00
44	พริกชี้ฟ้าสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือสีแดง สดไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	ก.ก	70.00

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ราคา/หน่วย บาท
45	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูสดที่มีสีเขียวหรือสีแดงสด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	ก.ก	100.00
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
46	เกี่ยมฉ่าย	เป็นผักกาดเขียวดอง ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	ก.ก	60.00
		ต่อผู้บริโภค บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต		
		หรือวันหมดอายุ จากโรงงาน		
47	เต้าเจี้ยว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ	ขวด	26.00
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ		
		จากโรงงานผู้ผลิต มีปริมาณสุทธิบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี		
48	หัวผักกาดเค็ม	อ่อนนิ่มไม่เละ ไม่มีสารอันตราย	ก.ก	50.00
		ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)		
49	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ตามประกาศของ	ขวด	25.00
		กระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร		
		ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ชื่อ ยี่ห้อ		
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่		
		ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีปริมาณ บรรจุไม่น้อยกว่า		
		630 ซีซี		
50	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี	ขวด	15.00
		หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์		
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุจากโรงงานผู้ผลิต		
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป		
		มีปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า 630 ซีซี		
51	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนสีหรือสาร	ขวด	21.00
		ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ระบุชื่อ		
52	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน	ขวด	200.00
		ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ		
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
53	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย	ขวด	8.00
		สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน		
54	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	ลิตร	34.00
		การบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต		
		หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนที่ประกอบ		
		ที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
55	ซีอิ้วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	ขวด	23.00
		ผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ		
		วันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการ		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ราคา/หน่วย บาท
56	ผงชูรส	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ	ก.ก	110.00
		การบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต		
		หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนที่ประกอบ		
		ที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
57	มะพร้าวห้าว(ผลขนาดกลาง)	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ว	ลูก	10.00
58	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นราไม่มีฝ้าขาว	ก.ก	25.00
59	ผงพะโล้และไม้พะโล้	ต้องใหม่ ไม่จำกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้นหรือมีเชื้อรา	ก.ก	200.00
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อและส่วนประกอบที่ใช้		
		ในการผลิต		
60	ไตปลา	ไตปลาแท้ หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็น	ก.ก	50.00
		อันตรายต่อการบริโภค		
61	กะปิอย่างกลาง(กะปิกุ้ง)	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควรไม่เป็นสีดำ	ก.ก	40.00
		ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็น		
		อันตรายต่อการบริโภค มีจำหน่ายในท้องตลาด		
62	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า	ก.ก	70.00
		ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน		
63	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	ก.ก	46.00
64	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นใหญ่)	เป็นของใหม่สะอาด ไม่ขึ้นราไม่มีกลิ่นหืน	ก.ก	23.00
65	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ	ก.ก	90.00
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป		
66	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	ก.ก	20.00
67	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	ก.ก	70.00
68	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	ก.ก	75.00
69	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับ และเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	ก.ก	80.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
70	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	ก.ก	80.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
71	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	ก.ก	100.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
72	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	ก.ก	80.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
73	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	ก.ก	100.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
74	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	ก.ก	120.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		
75	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของ	ก.ก	80.00
		เครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายผู้บริโภค		

ที่	รายการ	คุณลักษณะ (space)	หน่วย	ราคา/หน่วย บาท
76	ข้าวสารขาว ๕ %	คุรลักษณะเฉพาะข้าวสารขาว ๕%	ก.ก	15.00
		ข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์		
		ต้องมีพื้นขาว ส่วนผสมของเมล็ดข้าวและระดับการขัดสี ดังนี้		
		พื้นข้าว ประกอบด้วย		
		ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐		
		นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓		
		ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐๐		
		ส่วนผสม ประกอบด้วย		
		ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐		
		ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป		
		แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗๐		
		ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักทีมีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน		
		และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และ		
		ปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ นอกนั้นเป็น		
		ต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป		
		ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้		
		ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่า		
		มาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐		
		ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕		
		ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยล่ะ ๖.๐		
		ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕		
		ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕		
		ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม		
		ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น		
		อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓		
		ระดับการขัดสี สีดี		