

**สูตรมาตรฐาน กรมศุลกากร**  
**รายละเอียดของสูตรมาตรฐานเลขที่ 95000011-00**

ชื่อผลิตภัณฑ์ เนื้อสุกรติดกระดูก แช่เย็นหรือแช่เย็นจนแข็ง

( CHILLED OR FROZEN BONE - IN PORK MEAT)

ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้จริงต่อผลิตภัณฑ์ 1,000 ต่อหน่วย KGM สูตรเป็น SIMPLE FORMULA  
 หักน้ำหนักส่วนประกอบต่อชิ้น 0.0000 หน่วย จำนวนวันที่นำเข้าก่อนการส่งออก 84 วัน  
 กลุ่มผลิตภัณฑ์ 1 สัตว์มีชีวิต และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์นม  
 วันที่มีผลบังคับใช้ 01/12/2550 ประกาศกรมศุลกากรที่ 84/2550 วันที่ประกาศ 01/11/2550  
 วันหมดอายุ 99/99/9999  
 หมายเหตุ ฐานข้อมูลมาจากสูตรมาตรฐานที่ 2/2546  
 ประกาศกรมศุลกากรที่ 13/2546 ลงวันที่ 18 ก.พ.2546

ลำดับที่	ชื่อวัตถุดิบ	การจัด รหัส กลุ่ม วัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณ ที่ใช้
1	CORN เมล็ดข้าวโพด	100590	KGM	1,431.0000
2	SOYABEAN MEAL กากถั่วเหลือง	120100	KGM	438.0000
3	ปลาป่น	230120	KGM	146.0000
4	โปรตีนจากพืชอื่น	*230600	KGM	233.0000

รหัสวัตถุดิบที่มีเครื่องหมาย \* หมายถึงรหัสวัตถุดิบนี้มีชื่อทางการค้าอื่น