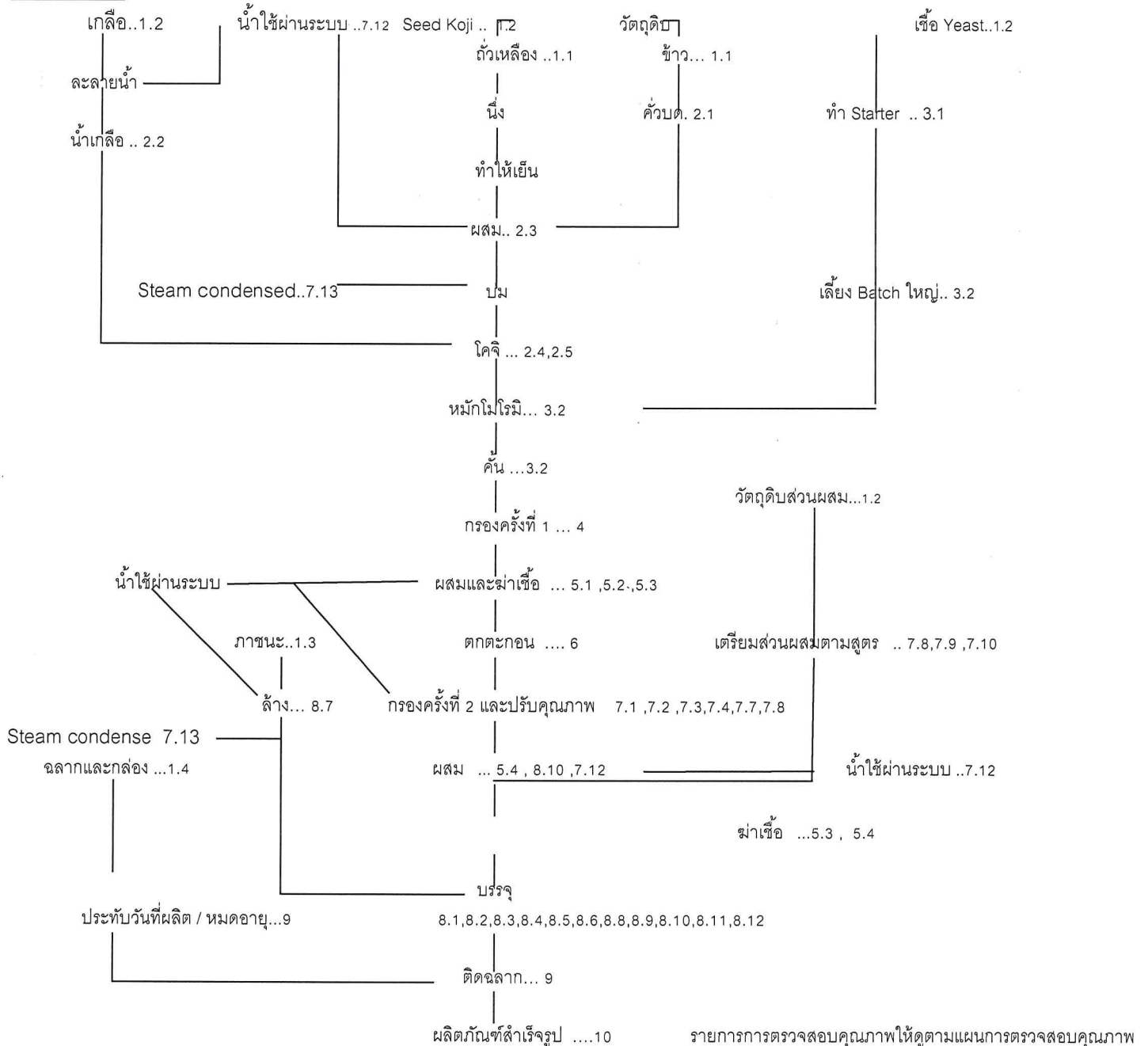




บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

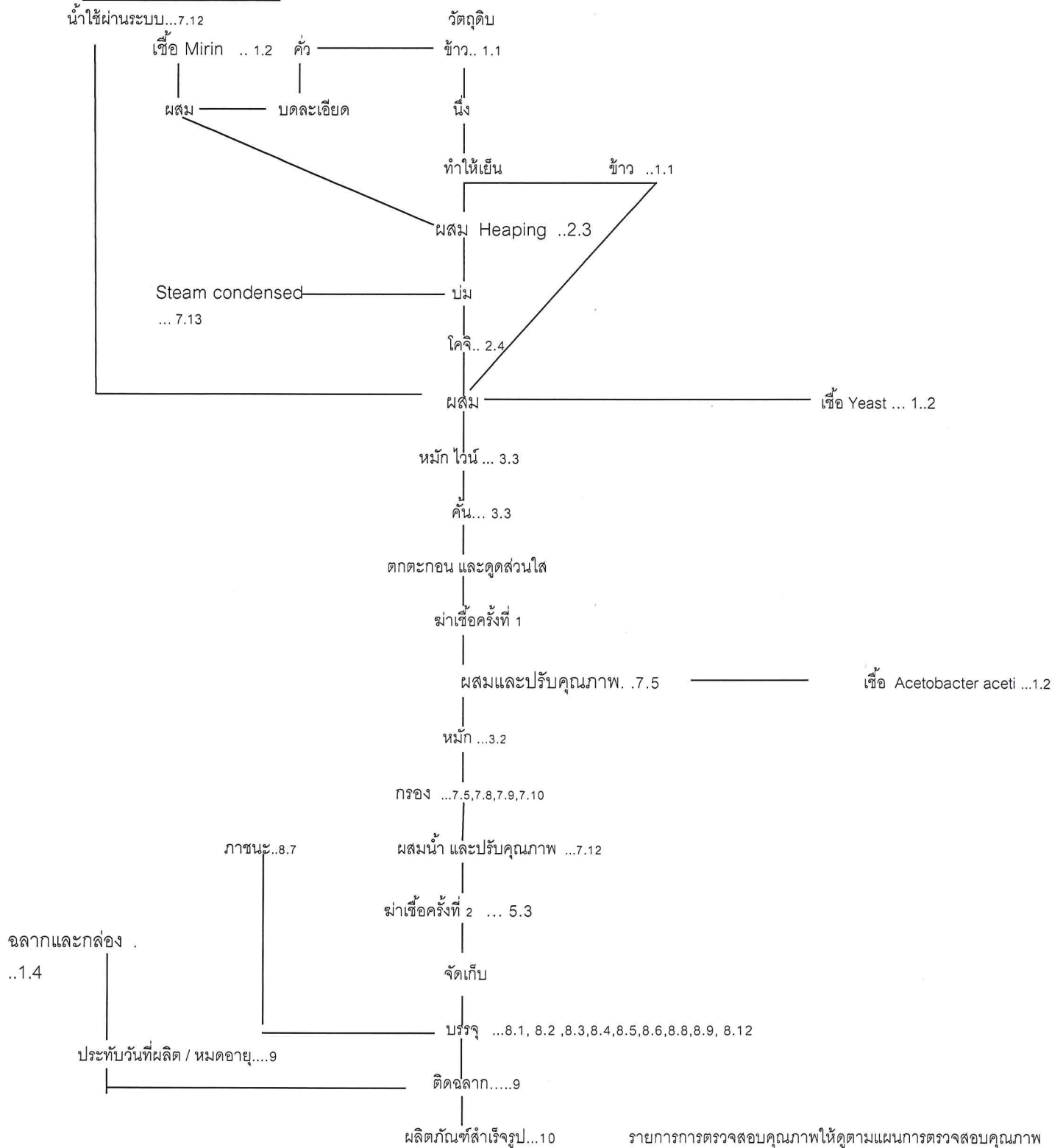
เอกสารสนับสนุน	เรื่อง : แผนการตรวจสอบคุณภาพ	หน้า 1 ของ 6
รหัสเอกสาร : SP-QC-07	วันที่ประกาศใช้ : 17 กันยายน 2564	แก้ไขครั้งที่ : 09
จัดทำโดย : <i>ส.ร.ด.ร</i>	ทบทวนโดย : <i>ส.ร.ด.ร</i>	อนุมัติโดย : <i>ส.ร.ด.ร</i>
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมฯ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

FLOWCESS ; Soy Sauce / Chinese Soy Sauce / Seasoning Soy Sauce / Hoi Sin Sauce / DARK & SWEET Soy Sauce / Other Sauce



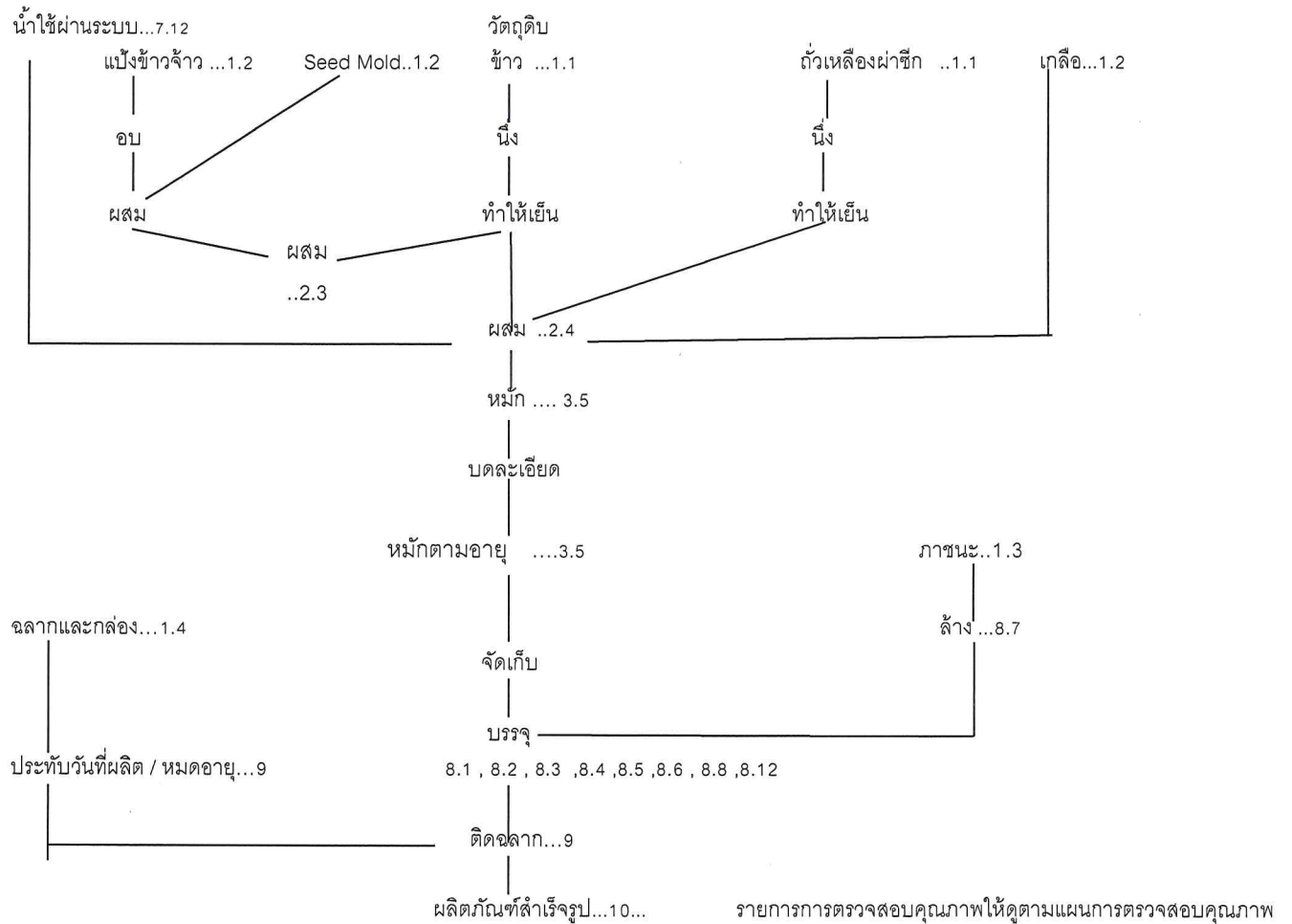


FLOWCESS : Vinegar





FLOWCESS : MISO



ขั้นตอนกระบวนการ	pH	Col.	%เกลือ	%TN	%Alc.	%TA	%Moist.	น้ำ S-yeast	ตะกอน	Micro	Visual Check	Brix	Allergen	หมายเหตุ
1. วัตถุดิบ														
1.1 วัตถุดิบทางการเกษตร				○			○							สารพิษตกค้าง และเชื้อยีสต์ปนื้อ ร่อนตะแกรง
1.2 ส่วนผสม														คุณภาพทางเคมี ภายนอก และ กลิ่นหืน
1.3 ภาชนะบรรจุ														ตำหนิ และคุณภาพการบรรจุ
1.4 ฉลากและกล่อง														ตำหนิ และความถูกต้อง
2. การเพาะเชื้อโคจิ														
2.1 การคว่ำข้าว			○	○										ความละเอียด 30 Mesh
2.2 การเตรียมน้ำเกลือ			○											เชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน
2.2.1 ตะกอน														
2.3 Heaping														
2.4 โคจิ / De-Koji	○													
2.5 ชุดเครื่องมือโคจิ														
3. การหมักโมโรมิ														
3.1 การเตรียมอาหารเลี้ยงยีสต์	○		○					○						การเตรียมอาหารเลี้ยงยีสต์
3.2 การหมักและคั้น : ซีโอว	○	○	○	○	○							○		การตรวจสอบระหว่างการผลิต
3.3 การหมักและคั้น : ไวน์	○				○	○						○		
3.4 การหมัก : น้ำส้มสายชู	○				○	○						○		
3.5 การหมัก : MISO	○		○											
4. กรองครั้งที่ 1 (ซีโอว)	○	○	○	○	○									
5. การผสมและฆ่าเชื้อ														
5.1 การคำนวณ														
5.2 ซีโอวหลังผสม	○	○	○	○	○									ตรวจสอบการคำนวณ
5.3 CIP น้ำล้างสุดท้าย	○												○	
5.4 ไปรีตินตกค้าง (Allergen)														
6. ตกตะกอน		○	○	○										

ขั้นตอนกระบวนการ	pH	Col.	%NaCl	%TN	%Alc.	%TA	%Moist.	%Viscosity	ตะกอน	Micro	Hardness	SG.	Brix	หมายเหตุ
7. กรองครั้งที่ 2 และปรับคุณภาพ														
7.1 สูตรรีไซเคิล	○	○	○	○	○				○			○	○	การเดินส่วนผสมเพื่อปรับคุณภาพ
7.2 สูตรรีไซเคิล	○	○	○	○	○							○	○	การใช้วัตถุดิบส่วนผสม และการเดิน
7.3 สูตรขอสาปปรุงรสญี่ปุ่น	○	○	○	○	○	○						○	○	วัตถุดิบส่วนผสม
7.4 ซอสดำ และรีไซเคิล	○	○	○	○	○			○				○	○	
7.5 น้ำส้มสายชู	○				○							○	○	
7.6 เติมน้ำญี่ปุ่น	○		○									○	○	
7.7 Hoi Sin Sauce	○	○	○	○			○					○	○	
7.8 ซอสอื่นๆ	○	○	○		○	○		○				○	○	
7.9 Swab test มือพนักงาน														มาตรฐานการ Swab test
7.10 Swab test อุปกรณ์ผสม										○				
7.11 Swab test อุปกรณ์ขนส่ง										○				
7.12 Air test										○				
7.13 น้ำ Solif	○									○				
7.14 Steam condensed														
7.15 น้ำใช้โรงงาน	○									○				
7.16 น้ำก่อนเข้า Boiler	○									○				
7.17 น้ำ Blow down	○													
7.18 Hand Washing										○				



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

ขั้นตอนกระบวนการ	pH	Col.	%NaCl	%TN	%Alc.	%TA	%Moist.	Allergen	ตะกอน	Micro	Hardness	SG.	Brix	หมายเหตุ
8. บรรจุ														
8.1 การบรรจุ														
8.2 คุณภาพก่อนการบรรจุ														
สูตรข้าวญี่ปุ่น	○	○	○										○	การตรวจสอบการบรรจุ
สูตรข้าวอิน	○	○	○										○	การได้ห่อ, น้ำหนัก / ปริมาตร
สูตรซอสปรุงรสญี่ปุ่น	○	○	○										○	
ข้าวดำ และข้าวหวาน	○	○	○										○	
น้ำส้มสายชู	○				○	○							○	
เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น : MISO	○		○				○							
Hoi Sin Sauce	○		○										○	
ซอสอื่น	○		○										○	
8.3 คุณภาพหลังการบรรจุ										○				เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไว้ตามกำหนด
8.4 เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์										○				มาตรฐานการ Swab test
8.5 Swab test เครื่องบรรจุ										○				
8.6 Swab test มือพนักงาน										○				
8.7 Swab test ภาชนะบรรจุ										○				
8.8 Swab Test Filter/ Cloth										○				
8.9 Air test	○									○				
8.10 COP น้ำล้างสุดท้าย										○				
8.11 ไปรินตคก้าง								○		○				
8.12 Hand Washing										○				
9. ติดฉลาก														การกำหนดวันผลิต / หมดอายุ และความถูกต้องของฉลาก
10. สินค้าส่งออก														ความถูกต้องของสินค้า วันผลิต / หมดอายุ ทางเคมี ภายนอก และทางจุลินทรีย์