



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : มาตรฐานจำนวนเชื้อ	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-QC-05	วันที่ประกาศใช้ : 14 กันยายน 2563	แก้ไขครั้งที่ : 04
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

มาตรฐานจำนวนเชื้อ

	1.ชีอิ้วญี่ปุ่น	2.ชีอิ้วขาว	3.ซอสปรุงรสญี่ปุ่น	4.Hoi Sin Sauce	5.ชีอิ้วดำ ชีอิ้วหวาน	6 ซอสอื่นๆ	7.เต้าเจี้ยว	8. MISO	9.Vinegar
Total Plate Count	< 1 x 10 ⁴ Cf u/g ^[d]						-	< 1 x 10 ⁵ Cf u/g	-
Yeast & Mold	< 10 Cf u/g..... ^[a]						< 10 ² Cfu/g... ^[g]	-	-
Coliform	<3 MPN/g..... ^[a]						<3 MPN/g ^[g]	<3 MPN/g ^[g]	-
<i>Clostridium perfringens</i>	< 1 x 10 ³ Cf u/g ^[e]					< 1 x 10 ² Cf u/g ^[e]	< 1 x 10 ³ Cf u/g ^[e]		-
<i>Bacillus cereus</i>	< 1 x 10 ³ Cf u/g ^[e]						< 2.5 x 10 ³ Cf u/g ^[e]	< 1 x 10 ³ Cf u/g ... ^[e]	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	Not detected /0.1 g..... ^[e]								-
<i>Salmonella spp.</i>	Not detected/ 25 g..... ^[e]								-
<i>E.coli</i>	Not detected/ MPN/g..... ^[f]								-

หมายเหตุ

^[a] = Notification of MINISTRY OF PUBLIC HEALTH ,No. 317 B.E. 2553 Re: Flavoring Products obtained from Protein Hydrolysis of Soy Bean

^[d] = Notification of MINISTRY OF INDUSTRY: THAI INDUSTRIAL STANDARD :TIS. 8 - 2549
Re:SEASONING SAUCE

^[e] = MINISTRY OF PUBLIC HEALTH Re: Notification of MINISTRY OF PUBLIC HEALTH No.364 ,B.E. 2556
Re: Food Standard : Bacterial pathogen that causes disease

^[f] =Notification of MINISTRY OF PUBLIC HEALTH ,No.61 /B.E 2524 Re: water

^[g] = Notification of MINISTRY OF INDUSTRY: THAI INDUSTRIAL STANDARD :TIS. 891-2532 Re: Fermented soybean (bean paste)

มาตรฐานมีการเปลี่ยนแปลงได้ ยึดตามที่ได้ตกลงกับลูกค้า/ มาตรฐาน SPECIFICATION (FM-QC-89)