



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

Form No. NFC-001-00
Issue date : 07/03/12

รายงานการเตรียมน้ำเกลือ

รับทราบ	รับทราบ	รับทราบ

แผนก		ครั้งที่		ว / ด / ป
ส่วน	A5	หัวหน้างาน		ผู้ปฏิบัติการ

ชนิดของซีอิ๊วถั่วเหลือง



KOIKUCHI



LIGHT COLOR



TAMARI

การเตรียมน้ำเกลือ

- 1.ความเข้มข้นของเกลือในบ่อ _____ %
- 2.ปริมาตรน้ำเกลือที่ต้องการจะเตรียม _____ ลิตร
- 3.ความเข้มข้นน้ำเกลือมาตรฐานที่จะเตรียม _____ %
- 4.น้ำหนักเกลือที่ต้องใช้ทั้งหมด 2 X (3 / 100) _____ กิโลกรัม
- 5.ปริมาตรน้ำเกลือที่คงเหลือในถัง _____ ลิตร
- 6.ความเข้มข้นของน้ำเกลือที่คงเหลือในถัง _____ %
- 7.น้ำหนักเกลือที่คงเหลือในถัง 5 X (6 / 100) _____ กิโลกรัม
- 8.น้ำหนักเกลือที่ต้องเติมใหม่ 4 - 7 _____ กิโลกรัม
- 9.ปริมาตรน้ำเกลือที่จะใช้ 2 - 5 _____ ลิตร
- 10.ปริมาตรน้ำเกลือในบ่อที่จะสูบไปใช้ 8 / (1 / 100) _____ ลิตร
- 11.ปริมาตรน้ำที่จะเติมเพิ่ม 2 - 5 - 10 _____ ลิตร
- 12.ปริมาตรน้ำเกลือในถังที่เตรียมได้ _____ ลิตร
- 13.ความเข้มข้นน้ำเกลือในถังที่เติมได้ _____ %
- 14.อุณหภูมิน้ำเกลือ _____ °C
- 15.ความเข้มข้นน้ำเกลือที่ใช้ในการหมัก _____ %
- 16.ปริมาตรน้ำเกลือในถังที่ใช้ไปจริง _____ ลิตร
- 17.จำนวนเกลือที่ใช้เทลงบ่อ _____ กิโลกรัม

รหัส	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	มาตรฐาน	ใช้จริง	สูญเสีย	รวม	หมายเหตุ

รหัส	รายการ	สถานที่	หน่วย	เริ่ม	รับ	จ่าย	คงเหลือ