

						รับทราบ	รับทราบ	รับทราบ
	ราย	บงานการฆ่า	เชื้อไวน์ / น้ำ	าส้ม				
แผนก			ครั้งที่	WSP	/	ว/ด/ป		
ส่วน			หัวหน้างาน			ผู้ปฏิบัติการ		
	ชนิดน้ำส้ม]	Fairt	rade Organic I	Brown Rice Vir	negar	
รหัส	ชื่อวัตถุดิบ		หน่วย	Lot. No		ใช้จริง	สูญเสีย	ถังที่
WIB-115	Raw FT OR Brown Rice Wine			R /				
								. <u></u>
	รา	ห						
ราย	รายการ pH		% Alc	Brix	% กรอง	ปริมาตร	หมายเหตุ	
มาตรฐานที่ต้องการ								
ผลวิเครา:	ะห์หลังผสม							
รายการ	การอุ่น		การฆ่าเชื้อ		การทำให้เย็น		Holding Time	
	เริ่ม	สิ้นสุด	เริ่ม	สิ้นสุด	เริ่ม	สิ้นสุด		
เวลา							วันที่ร	ว่าเชื้อ
อุณภูมิ								
รหัส	ชื่อผลิตภัณฑ์		ปริมาตรหลังฆ่าเชื้อ ถังที่		ถังที่	ปริมาตรค้างถัง ชนิด		ชนิด
WIC-126	VIC-126 Separated & Pasteurized Organic FT rice wine							
ลำดับที่	รายชื่อพนักงาน		งานที่ทำ		เริ่มเวลา	สิ้นสุดเวลา	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ