

บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การตรวจสอบคุณภาพซีอิ๊วหลังการหมัก	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร: WI-QC-10	วันที่ประกาศใช้: 17 มีนาคม 2549	แก้ไขครั้งที่: 08
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
พนักงานควบคุมคุณภาพ	หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	

- ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ
- คำนิยาม การหมัก หมายถึง การนำซีอิ๊วที่ผสมแล้ว และมีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน มาผ่านความร้อนเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่ปะปนเข้ามา
- ความถี่การตรวจสอบ ทุก BATCH ของการหมัก
- สิ่งที่ต้องตรวจสอบ
 - ข้อมูลการใช้เวลา และอุณหภูมิการหมัก
 - คุณภาพทางเคมีหลังหมัก ได้แก่ สี และ %TN
- ขั้นตอน
 - ตรวจสอบการใช้อุณหภูมิ และเวลาการหมักจากบันทึกของผู้ปฏิบัติงานหมัก เปรียบเทียบกับ "ตารางมาตรฐานการหมัก" และกราฟบันทึกอุณหภูมิ
 - หลังจากการหมักผ่านไป 1 วัน ให้สุ่มตัวอย่างซีอิ๊วจากถังตกตะกอนมาตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ตามวิธีการตรวจวัดระดับสี (WI-QC-29) และ %TN ตามวิธีการตรวจเปอร์เซ็นต์ TN (WI-QC-31) โดยทำ 2 ซ้ำ ยกเว้นสี
 - บันทึกข้อมูลลงใน "สมุดบันทึกคุณภาพซีอิ๊ว" (FM-QC-36) "รายงานประจำวัน" และ Specification of Soy Sauce Product (FM-QC-05)
- มาตรฐานคุณภาพ
ตารางมาตรฐานการหมัก จาก "การผสมและหมัก" (ST-PD-11) ให้เป็นไปตามระบบ HACCP ตามเอกสาร SP-GR-82
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - วิธีการตรวจวัดระดับสี (WI-QC-29)
 - วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TN (WI-QC-31)
 - สมุดบันทึกคุณภาพซีอิ๊ว (FM-QC-36)
 - รายงานประจำวัน
 - Specification of Soy Sauce Product (FM-QC-05)
 - มาตรฐานการปฏิบัติงาน การผสมและหมัก (ST-PD-11)
 - ระบบ HACCP (SP-GR-82)