

# บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การตรวจสอบคุณภาพซีอิ๊วหลังการผสม	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-QC-09	วันที่ประกาศใช้ : 17 มีนาคม 2549	แก้ไขครั้งที่: 05
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
พนักงานควบคุมคุณภาพ	หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ
2. คำนิยาม การผสม หมายถึง การนำซีอิ๊วดิบที่กรองแล้วแต่ละถังมาผสมกัน แล้วเติมส่วนผสมต่างๆ เพื่อให้ซีอิ๊วมีคุณภาพตรงตามเกณฑ์มาตรฐาน
3. ความถี่การตรวจสอบ ทุก BATCH ของการผสม
4. สิ่งที่ต้องตรวจสอบ
  - 4.1 การคำนวณก่อนการผสม
  - 4.2 คุณภาพทางเคมีหลังการผสม ได้แก่ pH, สี, %NaCl, %RS(เฉพาะสูตรJ7) และ%Alc,%TN
5. ขั้นตอน
  - 5.1 พนักงานฝ่ายผลิตแจ้งการผสมโดยนำ"แบบฟอร์มคำนวณการผสม"(FM-PD-19) ที่คำนวณเสร็จแล้วมาให้ตรวจสอบ
  - 5.2 ตรวจสอบการกรอกข้อมูลซีอิ๊วดิบ และความถูกต้องของการคำนวณการใช้ส่วนผสม
  - 5.3 ส่งให้ผู้จัดการแผนก และ/หรือ หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพตรวจซ้ำ
  - 5.4 แจ้งผลการตรวจสอบกลับไปยังพนักงานฝ่ายผลิต ถ้าการคำนวณผิดให้แจ้งแก้ไขให้ถูกต้องก่อน
  - 5.5 พนักงานฝ่ายผลิตทำการผสม
  - 5.6 พนักงานฝ่ายผลิตสุ่มตัวอย่างซีอิ๊วที่ผสมแล้วมาตรวจสอบ
  - 5.7 ตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ตามวิธีการวัด pH (WI-QC-47) วิธีการวัดระดับดี (WI-QC-29) วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ (WI-QC-30)วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ RS (WI-QC-33) วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ (WI-QC-32) วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TN (WI-QC-31)
  - 5.8 บันทึกข้อมูลลงใน "สมุดบันทึกคุณภาพซีอิ๊ว"(FM-QC-36) "รายงานประจำวัน" และ Specification of Soy Sauce Product (FM-QC-05) แล้วแจ้งกลับไปยังพนักงานฝ่ายผลิต

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การตรวจสอบคุณภาพซีอิ๊วหลังการผสม	หน้า 2 ของ 2
-------------------	--	--------------

# บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

รหัสเอกสาร: WI-QC-09	วันที่ประกาศใช้: 17 มีนาคม 2549	แก้ไขครั้งที่: 05
----------------------	---------------------------------	-------------------

6. มาตรฐานคุณภาพชี้อวหลังการผสม ตาม ST-PD-11

7. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

7.1 วิธีการวัด pH (WI-QC-47)

7.2 วิธีการตรวจระดับสี (WI-QC-29)

7.3 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ (WI-QC-30)

7.4 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ (WI-QC-32)

7.5 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TN (WI-QC-31)

7.6 แบบฟอร์มคำนวณการผสม(FM-PD-19)

7.7 สมุดบันทึกคุณภาพชี้อว(FM-QC-36)

7.8 รายงานประจำวัน

7.9 Specification of Soy Sauce Product (FM-QC-05)

7.10 มาตรฐานการปฏิบัติงาน การผสมและฆ่าเชื้อ (ST-PD-11)