FM-PD-18/Rev.04 Issue date: 01/10/15

## NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

แผนก

ส่วน

เวลาเริ่ม

ชนิดของซีอิ้

ปริมาตรก่อนกรอง

ปริมาตรที่เหลือหลังกรอง

. •		, \	.,				
				รับทราบ	รับทราบ	I	รับทราบ
รายงาน	การกรอง'	ชีอิ้ว					
FILTRATION 2	ครั้งที่กรอง			ว/ด/ป			
C 2	หัวหน้างาน			ผู้ปฏิบัติการ			
เอิ้วถั่วเหลือง	PREMIUM		○ SP	ECIAL	EXTR	A	
	ST.	ANDARD	LIGH	T COLOR	RICH		
เวลาเสร็จ ถังก่อนกร				ถังหลังกรอง			

วันที่ฆ่าเชื้อ

เวลาในการตกตะกอน

ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	Lot. N <u>o</u>	ใช้จริง	สูญเสีย	หมายเหตุ	
	ชื่อวัตถุดิบ	ชื่อวัตถุดิบ หน่วย	ชื่อวัตถุดิบ หน่วย Lot. N <u>o</u>	สื่อวัตถุดิบ หน่วย Lot. No ใช้จริง	สื่อวัตถุดิบ หน่วย Lot. No ใช้จริง สูญเสีย	

รหัส	ชื่อผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาตรหลังกรอง		หมายเหตุ			
สูตรตะกอน	ปริมาณ S ปั้มออก	ถังที่ปั้มออก	ภาชนะที่ใช้บรรจุ	จำนวนครั้ง	 เที่ตกตะกอน	แหล่งที่นำตะกอนไปเท	หมายเหตุ	
au .			•					
ลำดับที่	รายชื่อพนักงาน	•00	นที่ทำ	เริ่มเวลา	สิ้นสอเกอว	จำนวนชั่วโมง	99912811908	
MIDIN	3 เยมอนหมาง เห	71	RMMI	เรษเรษา	สิ้นสุดเวลา	418383384	หมายเหตุ	