



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

FM-PD-09/Rev.07

Issue date : 01/01/16

รายงานการนึ่งถั่วเหลือง

รับทราบ	รับทราบ	รับทราบ

แผนก			ครั้งที่			ว / ด / ป	
ส่วน	A4		หัวหน้างาน			ผู้ปฏิบัติการ	

ชนิดของซีอิ๊วถั่วเหลือง



KOIKUCHI



LIGHT COLOR



TAMARI



กากถั่วเหลือง



MALT



อื่นๆ .....

รายการ	การไล่อากาศ	การแช่น้ำ		การนึ่ง			การทำให้เย็น		
	เวลา	ปริมาณน้ำ	เวลา	ความดัน	อุณหภูมิ	เวลา	อุณหภูมิอากาศ	อุณหภูมิ	เวลา
มาตรฐาน									
ใช้จริง									
รวมเวลา									

การล้างน้ำไหลผ่านก่อนกระบวนการทำให้เย็น



ครั้งที่ 1



ครั้งที่ 2



ครั้งที่ 3

Heaping

การบ่ม	เวลาเริ่ม		เวลาเสร็จ		รวมเวลา		ความชื้น	
ความเร็วถั่ว		เวลาเสร็จ		ความเร็วข้าวสาลี			เวลาเสร็จ	

ชื่อวัตถุดิบ	รหัส	นน.มาตรฐาน	นน.ใช้จริง	นน.สูญเสีย	นน.คงเหลือ	ความชื้น	อุณหภูมิ	ความสูง	หมายเหตุ

รายการเบิก	ปริมาณ	Lot / ถุงที่	หมายเหตุ
ถั่วเหลืองเมล็ด			ธรรมดา/Fair Trade/Organic
ข้าวสาลี / ข้าวเจ้า			ธรรมดา/Fair Trade/Organic
Seed Koji			

ลำดับที่	รายชื่อพนักงาน	งานที่ทำ	เริ่มเวลา	สิ้นสุดเวลา	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ

