



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

Batch. _____

Data of Material Treatment , Koji Making and Shikomi

วันที่ Heaping : _____ วันที่ De-Koji : _____ Tank No. _____

ชนิดของ Koji 1.Koikuchi 2.Light Color 3.Tamari 4.Shiro shoyu 5. _____

Item	Unit	Data	Lot.
Soy bean (ถั่วเหลือง)	Kg		
Wheat/Rice (ข้าวสาลี/ข้าวสาร)	Kg		

Water temperature at soaking soy bean (อุณหภูมิของน้ำที่แช่ถั่วเหลือง)	C		
Soaking time (ระยะเวลาในการแช่ถั่วเหลือง)	min		
Expansion rate of soaking soy bean (สัมประสิทธิ์การแช่ถั่วเหลือง)			
Steaming pressure (ความดันไอน้ำ)	kg/cm2		
Steaming time (ระยะเวลาในการนึ่ง)	min		
Degree of vacuum (ระดับสุญญากาศ)	cm/hg		
Temperature of steamed soy bean (อุณหภูมิถั่วเหลืองหลังนึ่ง)	C		
Moisture of steamed soy bean (ความชื้นถั่วเหลืองนึ่ง)	%		

Moisture of crushed wheat (ความชื้นข้าวสาลีกั่วบด)	%		
--	---	--	--

Moisture of heaped materials (ความชื้น heaping koji)	%		
Thickness of heaped materials (ความหนาของ heaping koji)	cm		
Temperature of heaped materials (อุณหภูมิ heaping koji)	C		
Seed koji (เชื้อรา)	g		

Moisture of Koji (ความชื้น โคจิ)	%		
Koji PH (ค่า pH โคจิ)			

Brine quantity (ปริมาณน้ำเกลือ)	L		
concentration (ความเข้มข้นของน้ำเกลือ)	%		
temperature (อุณหภูมิ น้ำเกลือ)	C		

Shikomi quantity (ปริมาณโมโรมิ)	L		
---------------------------------	---	--	--

Bacteria cells of heaped materials (จำนวนแบคทีเรีย heaping koji)	cell/g		
Bacteria cells of koji (จำนวนแบคทีเรีย โคจิ)	cell/g		

Production staff _____

Production manager _____

QC.Chief _____

Dep.Plant manager _____