

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การนึ่งถั่วเหลือง	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-PD-24	วันที่ประกาศใช้: 31 พฤษภาคม 2560	แก้ไขครั้งที่: 03
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย:
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานผลิตโคจิ

2. คำนิยาม - ไม่มี -

3. ขั้นตอน

3.1. พนักงานผลิตโคจิ รับถั่วเหลืองที่ยังไม่ได้แปรรูปจากแผนกคลังสินค้า ตามน้ำหนักถั่วเหลืองสำหรับการทำ KOJI 1 batch ตามจำนวนที่ระบุเอาไว้ใน Raw Material Ratio (ST-PD-02) เพื่อทำการสืเอาเปลือกถั่วออก ตามคู่มือการสืถั่วเหลือง(SP-PD-55)และปล่อยถั่วที่สืแล้วลงใน hopper tank

3.2. แยกเศษผงและสิ่งแปลกปลอมออกจากถั่วเหลืองที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้ว โดยใช้ตะแกรงร่อน (vibrating screen)

3.3. ลำเลียงถั่วเหลืองเข้าไซโลให้ดำเนินการตามคู่มือการรับวัตถุดิบเข้าไซโล(SP-PD-38)

3.4. ในกรณีที่ถั่วเหลืองผ่าซีกในไซโลแต่ไม่ทราบน้ำหนัก ให้ชั่งน้ำหนักถั่วเหลืองสำหรับการทำ KOJI 1 batch ตามจำนวนที่ระบุเอาไว้ใน Raw Material Ratio (ST-PD-02) ด้วยเครื่องชั่ง (weighing machine) ให้ดำเนินการตามคู่มือการชั่งวัตถุดิบ(SP-PD-39)

3.5. ลำเลียงถั่วเหลืองเข้าหม้อนึ่ง (cooker) เติมน้ำเข้าในหม้อนึ่งตามปริมาณที่ระบุไว้ในมาตรฐานการปฏิบัติงานการนึ่งถั่วเหลือง (ST-PD-04)

3.6. ในกรณีที่นึ่งกากถั่วเหลืองบิบน้ำมัน ให้ลำเลียงกากถั่วเหลืองบิบน้ำมันที่ทราบน้ำหนักเข้าหม้อนึ่ง (cooker) ได้โดยตรงตามสายพานลำเลียง และทำตามขั้นตอนต่อไปเหมือนนึ่งถั่วเหลือง

3.7. นึ่งถั่วเหลือง (cooking) ให้ดำเนินการตามคู่มือการนึ่งถั่วเหลือง(SP-PD-41)โดยแจ้งการขอใช้น้ำให้แผนกวิศวกรรมทราบ

3.8. ปล่อยไอน้ำออกจากหม้อนึ่งและแจ้งการหยุดใช้น้ำให้แผนกวิศวกรรมทราบ

3.9. ทำให้เย็นลงด้วยเครื่องระบบสุญญากาศ (vacuum cooling device) ให้ดำเนินการตามการละลายเกลือ(SP-PD-42)

3.10. ลำเลียงออกจากหม้อนึ่ง และทำให้เย็นลงอีกด้วยการลำเลียงผ่านสายพานที่มีการเป่าลมเย็นจากด้านล่าง (continuous cooling machine)

3.11. บันทึกข้อมูลลงในรายงานการนึ่งถั่วเหลือง (FM-PD-09)

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การนึ่งถั่วเหลือง	หน้า 2 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-PD-24	วันที่ประกาศใช้: 20 สิงหาคม 2551	แก้ไขครั้งที่: 02

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 4.1.Raw Material Ratio (ST-PD-02)
- 4.2.คู่มือการรับวัตถุดิบเข้า SILO (SP-PD-38)
- 4.3.คู่มือการชั่งวัตถุดิบ (SP-PD-39)
- 4.4.คู่มือการนึ่งถั่วเหลือง (SP-PD-41)
- 4.5.การละลายเกลือ (SP-PD-42)
- 4.6.มาตรฐานการปฏิบัติงานการนึ่งถั่วเหลือง (ST-PD-04)
- 4.7.รายงานการนึ่งถั่วเหลือง (FM-PD-09)