



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

## รายงานการคั้นซีอิ๊ว

รับทราบ	รับทราบ	รับทราบ

แผนก	PRESSING	Batch	ว / ด / ป				
ส่วน	B1	หัวหน้างาน	ผู้ปฏิบัติการ				
ชนิดของซีอิ๊วถั่วเหลือง		○ KOIKUCHI    ○ LIGHT COLOR    ○ TAMARI    ○					
รหัส	ชื่อวัตถุดิบ	แหล่งถึงหมัก	ปริมาตรก่อน	ปริมาตรปั้ม	ปริมาตรที่ใช้	ปริมาตรที่เหลือ	สูตรก่อน
การตรวจสอบสภาพทอส่ง		สมบูรณ์		ไม่สมบูรณ์	ผู้ปฏิบัติการ		

เวลาเริ่ม \_\_\_\_\_ เวลาเสร็จ \_\_\_\_\_ จำนวนผ้าบรรจุคั้น \_\_\_\_\_ ผืน คั้นลงบ่อ \_\_\_\_\_

รายการ	ชนิดของซีอิ๊ว	วันที่บรรจุคั้น	เปิดลงบ่อที่	เวลาเปิดเครื่อง	เวลาปิดเครื่อง	รวมเวลา
PREPRESS						
MAINPRESS						

หมายเลขถัง	สูตร	ปริมาณก่อน	รับจากคั้น	รับจากอื่นๆ	สูตรอื่น ๆ	ปริมาตรปั้ม	ปริมาตรเหลือ	หมายเหตุ
A								
B								
C								

หมายเลขถัง	สูตร	ปริมาตรก่อน	รับเข้า	จ่ายออก	คงเหลือ
S - 1					
S - 2					
S - 3					
S - 4					
S - 5					

แรงงาน		เวลางานปกติ		ล่องเวลา			รวมชั่วโมง
		เริ่มงาน	เสร็จงาน	เริ่มงาน	เสร็จงาน	รวมเวลา	
1							
2							
3							
รายงานการแยกกากซีอิ๊ว		เวลา		ปริมาตร NaOH ที่ใช้			ลิตร
		เริ่มงาน	เสร็จงาน	แยกกากซีอิ๊ว			ก.ก.
1				น้ำมันที่ปั้มออก			ลิตร
2				ปริมาตรน้ำมันรวม			ลิตร
3							
4							