



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง วิธีการตรวจสอบข้าวคั่วบด	หน้าที่ 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : WI-QC-05	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2562	แก้ไขครั้งที่ :05
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย:
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ
2. คำนิยาม ข้าวคั่วบด หมายถึง ข้าวสารีและข้าวสาร ที่ผ่านกระบวนการคั่วด้วยความร้อน และบดให้ ละเอียดแล้วพร้อมที่จะผสมกับถั่วเหลืองหนึ่งและเชื้อรา
3. ความถี่การตรวจสอบ เดือนละ 2 ครั้ง
4. สิ่งที่ต้องตรวจสอบ % ความละเอียดของการบด
5. ขั้นตอน
 - 5.1 ตรวจสอบ % ความละเอียดของการบด (30Mesh)
 - 5.1.1 สุ่มตัวอย่างจากด้านล่างของไซโลเก็บข้าวคั่วบด ครั้งละประมาณ 300 – 500 กรัม โดยการตรวจสอบให้ทำเดือนละ 2 ครั้ง และควรเป็นคนละสูตรการผลิต
 - 5.1.2 ชั่งน้ำหนักตัวอย่างที่จะตรวจสอบ
 - 5.1.3 นำมาร่อนผ่านตะแกรงขนาด 30 Mesh ลงบนกระดาษ หรือภาชนะที่ใช้รองรับ
 - 5.1.4 นำข้าวที่ผ่านตะแกรงมาชั่งน้ำหนัก และคำนวณเทียบเป็นร้อยละของน้ำหนัก เริ่มต้นก่อนที่จะร่อน
 - 5.1.5 ทำการตรวจสอบ 1 ซ้ำ
 - 5.1.6 บันทึกข้อมูลลงใน “สมุดบันทึกคุณภาพข้าวคั่วบด” (FM-QC-37) และ รายงานคุณภาพวัตถุดิบประจำเดือน (FM-QC-02)
6. มาตรฐานคุณภาพ

ความละเอียดของข้าวคั่วบด % การร่อน ต้องร่อนผ่านตะแกรงขนาด 30 Mesh มากกว่า 20 % ขึ้นไป ทุกสูตรการผลิต

อ้างอิง : มาตรฐานการปฏิบัติงาน การคั่วบดข้าวสารี/ข้าวสาร (ST-PD-03)
7. เอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - 7.1 สมุดบันทึกคุณภาพข้าวคั่วบด” (FM-QC-37)
 - 7.2 รายงานคุณภาพวัตถุดิบประจำเดือน (FM-QC-02)
 - 7.3 มาตรฐานการปฏิบัติงาน การคั่วบดข้าวสารี/ข้าวสาร (ST-PD-03)