



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: วิธีการเก็บรักษาตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร: WI-QC-21	วันที่ประกาศใช้: 18 กันยายน 2560	แก้ไขครั้งที่: 04
จัดทำโดย: หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ทบทวนโดย: ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย: ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ

2. คำนิยาม -ไม่มี-

3. ขั้นตอน

3.1 สำหรับผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วญี่ปุ่น ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วจีน ซอสปรุงรสญี่ปุ่น Hoi Sin Sauce และน้ำส้มสายชู ขนาดบรรจุ 5 ลิตร ขึ้นไป

3.1.1 หลังจากตรวจสอบคุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์สุดท้ายแล้ว ให้แบ่งตัวอย่างเก็บ
ในขวดแก้วขนาด 200 ml ที่ฆ่าเชื้อแล้ว

3.1.2 เขียนป้ายชื่อระบุรายละเอียด ดังนี้คือ

3.1.2.1 ชื่อผลิตภัณฑ์

3.1.2.2 ขนาดบรรจุ

3.1.2.3 Lot no. /Batch no.

3.1.2.4 วันผลิต/ วันหมดอายุ

3.1.2.5 ช่วงของการสุ่มตัวอย่าง

ตัวอย่าง :

Special
10L
Lot 001/11 B.1
แรก
Mfd. 19012011
Exp. 19072012

3.2 สำหรับผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วญี่ปุ่น ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วจีน ซอสปรุงรสญี่ปุ่น Malt Sauce และน้ำส้มสายชู ขนาด
บรรจุน้อยกว่า 5 ลิตรลงมาให้เก็บ ผลิตภัณฑ์ที่ติดฉลากเรียบร้อยแล้วพร้อมที่จะส่งออก ภาชนะแรกและ
สุดท้ายมา อย่างละ 1 ขวด



3.3 สำหรับผลิตภัณฑ์ Miso ให้เก็บในถุงพลาสติก ถูกละ 200 G ช่วงแรก และ ช่วงสุดท้าย

3.3.1 เขียนป้ายชื่อระบุรายละเอียด ดังนี้คือ

3.1.2.1 ชื่อผลิตภัณฑ์

3.1.2.2 ขนาดบรรจุ

3.1.2.3 Lot no. /Batch no.

3.1.2.4 วันผลิต/ วันหมดอายุ

3.1.2.5 ช่วงของการสุ่มตัวอย่าง

ระยะเวลาการเก็บ

เก็บเท่ากับอายุของผลิตภัณฑ์