

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: วิธีการตรวจสอบคุณภาพชีวจีวคิบหลังการกรอง	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร: WI-QC-08	วันที่ประกาศใช้: 17 มีนาคม 2549	แก้ไขครั้งที่: 03
จัดทำโดย: พนักงานควบคุมคุณภาพ	ทบทวนและอนุมัติโดย: หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ
2. คำนิยาม ชีวจีวคิบหลังการกรอง หมายถึง น้ำชีวจีวที่ได้จากการคั่นแยกเอากาก และน้ำมัน ออก แล้วผ่านการกรองครั้งที่ 1 แล้ว
3. ความถี่การตรวจสอบ ชีวจีวคิบทุกถังที่กรองแล้ว
4. สิ่งที่ต้องตรวจสอบ pH, สี, %NaCl, %TN, %RS(เฉพาะสูตรJ7) และ%Alc.
5. ขั้นตอน
 - 5.1 สุ่มตัวอย่างจาก S-Tank
 - 5.2 ตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ตามวิธีการวัด pH(WI-QC-47) วิธีการตรวจสอบสี (WI-QC-29) วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ (WI-QC-30) วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TN (WI-QC-31) วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ RS (WI-QC-33) และวิธีการวัด เปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ (WI-QC-32) โดยทำ 3 ซ้ำ ยกเว้น pHและ สี
 - 5.3 นำข้อมูลที่ได้มาหาค่าเฉลี่ย โดยถ้าข้อมูล 1 ใน 3 นั้นแตกต่างจากค่าอื่นมาก ให้ตัดทิ้ง แล้วนำข้อมูลที่เหลือ 2 ค่า มาหาค่าเฉลี่ย
 - 5.4 กรณีที่ชีวจีวคิบมีค่า pH ต่ำกว่า 4.80 ให้คำนวณเติม Na_2CO_3 (โซเดียม คาร์บอเนต) ด้วยเส้นกราฟมาตรฐานตาม "วิธีการปรับค่า pH "(WI-QC-24)
 - 5.5 บันทึกข้อมูลลงใน "สมุดบันทึกคุณภาพชีวจีวคิบ"(FM-QC-19) และ "รายงานประจำวัน"
 - 5.6 แจ้งข้อมูลให้พนักงานฝ่ายผลิตทราบ
7. เอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - 7.1 วิธีการวัด pH(WI-QC-47)
 - 7.2 วิธีการตรวจวัดระดับสี (WI-QC-29)
 - 7.3 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ (WI-QC-30)
 - 7.4 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TN(WI-QC-31)
 - 7.5 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ (WI-QC-32)
 - 7.6 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ RS (WI-QC-33)
 - 7.7 วิธีการปรับค่า pH (WI-QC-24)
 - 7.8 สมุดบันทึกคุณภาพชีวจีวคิบ(FM-QC-19)