



รายงานการกรองซีอิ๊ว

แผนก	FILTRATION 2	ครั้งที่กรอง	ว / ด / ป
ส่วน	C 2	หัวหน้างาน	ผู้ปฏิบัติการ

ชนิดของซีอิ๊วถั่วเหลือง	<input type="radio"/> PREMIUM	<input type="radio"/> SPECIAL	<input type="radio"/> EXTRA
<input type="radio"/> _____	<input type="radio"/> STANDARD	<input type="radio"/> LIGHT COLOR	<input type="radio"/> RICH

เวลาเริ่ม	เวลาเสร็จ	ถึงก่อนกรอง	ถึงหลังกรอง
ปริมาตรก่อนกรอง		วันที่ฆ่าเชื้อ	
ปริมาตรที่เหลือหลังกรอง		เวลาในการตกตะกอน	

รหัส	ชื่อวัตถุดิบ	หน่วย	Lot. No	ใช้จริง	สูญเสีย	หมายเหตุ

รหัส	ชื่อผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาตรหลังกรอง	หมายเหตุ

สูตรตะกอน	ปริมาณ S ปั่นออก	ถึงที่ปั่นออก	ภาชนะที่ใช้บรรจุ	จำนวนครั้งที่ตกตะกอน	แหล่งที่นำตะกอนไปเท	หมายเหตุ
ลำดับที่	รายชื่อพนักงาน	งานที่ทำ	เริ่มเวลา	สิ้นสุดเวลา	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ