



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ดส์ คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : เวลาที่ใช้แต่ละขั้นตอนการผลิตน้ำส้ม	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-PD-16	วันที่ประกาศใช้ : 26 สิงหาคม 2563	แก้ไขครั้งที่ : 00
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

ลำดับ	ขั้นตอนมาตรฐาน	เวลาการผลิต/แบท	ปริมาณ/แบท	จำนวนแบท/เดือน
1	การนึ่งข้าว Heaping	3-4 ชั่วโมง	120 กิโลกรัม	8-10 แบท
2	การลดอุณหภูมิ/Heaping	3-5 ชั่วโมง	130-160 กิโลกรัม	8-10 แบท
3	การนึ่งข้าว DeKoji 1/2/3	3-4 ชั่วโมง	136 กิโลกรัม	8-10 แบท
4	การลดอุณหภูมิ/DeKoji	3-5 ชั่วโมง	200-230 กิโลกรัม	8-10 แบท
5	การหมักไวน์	≥ 30 วัน	1,300-1,600 ลิตร	8-10 แบท
6	การคั้นไวน์	16-24 ชั่วโมง	1,170-1,440 ลิตร	8-10 แบท
7	การกรองไวน์	16-24 ชั่วโมง	950-1,150 ลิตร	8-10 แบท
8	การฆ่าเชื้อไวน์	3-4 ชั่วโมง	900-1,100 ลิตร	8-10 แบท
9	การผสมหมักไวน์เป็นน้ำส้ม	6-8 ชั่วโมง	500-800 ลิตร/ถัง	8-10 แบท
10	การหมักน้ำส้ม	≥ 90 วัน	500-800 ลิตร/ถัง	8-10 แบท
11	การฆ่าเชื่อน้ำส้ม	1-2 ชั่วโมง	500-800 ลิตร/ถัง	8-10 แบท
12	การกรองน้ำส้ม	3-4 ชั่วโมง	490-780 ลิตร/ถัง	ตามคำสั่งซื้อลูกค้า
13	การผสมน้ำส้ม	2-3 ชั่วโมง	ตามคำสั่งซื้อลูกค้า	ตามคำสั่งซื้อลูกค้า
14	การบรรจุน้ำส้ม	ตามคำสั่งซื้อลูกค้า	ตามคำสั่งซื้อลูกค้า	ตามคำสั่งซื้อลูกค้า