



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือคุณภาพ	เรื่อง: HALAL and HAL-Q Manual คู่มือฮาลาล และ ระบบบริหารจัดการด้าน คุณภาพเพื่อรับประกันคุณภาพและรับผิดชอบต่อ ต่อสภาพฮาลาลของผลิตภัณฑ์	หน้าที่ 1 ของ 27
รหัสเอกสาร: QM-05	วันที่ประกาศใช้: 17 ธันวาคม 2558	แก้ไขครั้งที่ :03
จัดทำโดย:  ตัวแทนฝ่ายบริหาร HAL-Q	ทบทวนโดย:  ตัวแทนฝ่ายบริหาร	อนุมัติโดย:  ผู้จัดการทั่วไป

สารบัญ

	หน้า
1. ประวัติของบริษัท (Company Profile)	3
2. นโยบายฮาลาล(HALAL และ HALAL-Q Policy)	4
3. แผนผังองค์กร (Organization Chart)	5
4. หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย (Management Authority and Organization Responsibility)	5
5. ขอบข่ายของการขอคำเนิการและการขอใบรับรองในระบบ HALAL	9
6. รายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบประสงค์การใช้	10
7. กระบวนการผลิต	17
7.1 รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ (List of Income Materials and Ingredients)	17
7.2 แผนภูมิกระบวนการผลิตตามการรับรอง (Flow Diagram)	19
7.3 การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล (Establish HALAL Control Points / CCPH)	25
7.4 แผนการควบคุมฮาลาล (HALAL Control Points Plan)	26
8. แผนการทวนสอบฮาลาล (HALAL Verification)	27
9. เอกสารแนบท้าย (Appendix)	27

ต้นฉบับ



บทนำ

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องปรุงรส ตราโจฮินและเซเลนเต้ โดยเริ่มต้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา เรามีประสบการณ์ในสายการผลิตอาหาร เพื่อผู้บริโภคในประเทศและต่างประเทศ ที่มุ่งเน้นถึงความปลอดภัย และถูกสุขลักษณะเป็นสำคัญ ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP, HACCP, ISO 9001 : 2008, ISO 22000: 2005 และ BRC โดยสินค้าที่ทางบริษัทฯ ทำการผลิตให้กับกลุ่มลูกค้าภายในประเทศ และต่างประเทศ.

ปัจจุบันทางบริษัทฯ มีนโยบายมุ่งมั่นที่จะดำเนินการผลิตเครื่องปรุงรส ที่มีคุณภาพมาตรฐาน สะอาดปลอดภัย ถูกต้องตามกฎหมาย และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามให้แก่ผู้บริโภคที่เป็นมุสลิม ภายใต้ระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพเพื่อรับประกันคุณภาพและรับผิดชอบต่อสภาพตลาดของผลิตภัณฑ์ กล่าวคือ ควบคู่กันไประหว่างความเป็นตลาดของผลิตภัณฑ์ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ซึ่งผู้บริหารระดับสูง ได้เห็นความสำคัญและผลักดันให้มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ที่สอดคล้องกับระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยบริษัทฯ จะให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่ในการบริหารคุณภาพฮาลาล ให้มีประสิทธิภาพบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ในคู่มือฉบับนี้ได้เขียนอธิบายการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ ที่สอดคล้องตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้ตรวจรับรองฮาลาล ใช้ตรวจสอบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองฮาลาลของ บริษัทฯ ตามแนวทางที่สอดคล้องบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม และใช้เป็นคู่มือให้กับพนักงานของบริษัทฯ ได้ศึกษาหาความรู้เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(นายสุชาติ พังประเสริฐกุล)

ผู้จัดการทั่วไป

17 ธันวาคม 2558

ต้นฉบับ



1. ประวัติบริษัท (Company Profile)

บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เป็นผู้ดำเนินการผลิตซีอิ๊วญี่ปุ่นเพื่อจำหน่ายในประเทศรายหนึ่ง

เริ่มก่อตั้ง : พุทธศักราช 2537
ทุนจดทะเบียน : 234 ล้านบาท
ประธานบริษัท : ดร. ปิยะ ภิรมย์ภักดี
สำนักงาน : 333/14 อาคารยูโนเดิตทาวเวอร์ ชั้น 8 ถ.สุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ
โรงงาน : 99/3 ถ.เชียงราย - ดงมะตะ ต.แม่กรณ์ อ.เมือง จ.เชียงราย
โทรศัพท์ 053-673985-6 โทรสาร 053-726998

บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด มีกำลังการผลิตเต็มที่ 3,000,000 ลิตรต่อปี โดยส่งผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ไปยังโรงงานผลิตอาหารในเมืองไทย และส่วนหนึ่งขายให้กับผู้บริโภคโดยตรง

โดยได้เริ่มผลิตซีอิ๊วญี่ปุ่นในนามของ "ซีอิ๊วยามาโมริ" (YAMAMORI SOY SAUCE) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540 จนถึง พ.ศ. 2547 ปัจจุบันบริษัท ฯ ได้เริ่มมีตราสินค้าของตนเอง ในนาม "โจฮิน" (JOHIN SOY SAUCE) บริษัท ฯ มีเนื้อที่บริเวณโรงงานทั้งหมด 34,000 ตารางเมตร แบ่งเป็นเนื้อที่อาคาร 6,600 ตารางเมตร พนักงานทั้งสิ้น 78 คน และมีผู้เชี่ยวชาญชาวญี่ปุ่นเป็นผู้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการผลิตและควบคุมคุณภาพ

ต้นฉบับ



2. นโยบายและเป้าหมายอาหารฮาลาล และ ฮาล-คิว (HALAL and HAL-Q Policy)

2.1 นโยบาย

บริษัทฯ มีนโยบายอาหารฮาลาล และ ฮาล-คิว ดังนี้

บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด
มุ่งเน้นผลิต เครื่องปรุงรส ที่มีคุณภาพมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
ถูกต้องตามกฎหมาย รับประกันสภาพฮาลาลของอาหารที่ผลิต สอดคล้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

เพื่อให้บรรลุตามนโยบายฯ บริษัทฯ จะดำเนินการดังนี้

1. ผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องปรุงรส ตราใจอิน ฟิฟฟาร์ม และเซเลนเต้ อย่างมีคุณภาพ และสอดคล้องกับบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
2. ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
3. มั่นใจว่าพนักงานได้รับการฝึกอบรม ทักษะ ประสิทธิภาพ และมีความสมบัตินที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีความสามารถเพียงพอในการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ
4. ทำการตรวจติดตาม ตรวจสอบ ประเมินและปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบคุณภาพฮาลาลอย่างต่อเนื่อง

นโยบายอาหารฮาลาลมีการเผยแพร่ไปยังพนักงานทุกระดับที่เกี่ยวข้องภายในองค์กร เพื่อให้พนักงานได้รับทราบ เกิดความเข้าใจ ตระหนักในความรับผิดชอบ นำไปปฏิบัติ และดำรงไว้ตลอดไป เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลของโรงงาน

(นายสุชาติ พึ่งประเสริฐกุล)

ผู้จัดการทั่วไป

ต้นฉบับ



2.2 เป้าหมายคุณภาพ

วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	วิธีการวัด	หน่วยวัด
ไม่มีข้อร้องเรียนด้านรสชาติ	0 ครั้ง ต่อปี	ดูจากใบรับข้อร้องเรียนจากลูกค้า FM-GR-27	ครั้ง ต่อปี

3. แผนผังองค์กร (Company Organization)

ตามเอกสารแนบท้าย 1

4. หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย (Organization Responsibilities and Management Authority)

เพื่อให้การจัดการกิจกรรมกระบวนการผลิตเครื่องปรุงรส ตราใจอิน ทีบีฟาร์ม และเซเลนด์ของบริษัทฯ เป็นไปอย่างมีระบบ มีประสิทธิภาพในการผลิตให้บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดไว้ บริษัทฯ จึงกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย ดังนี้

4.1 ผู้จัดการทั่วไป (General Manager)

4.1.1 กำหนดนโยบายอาหารฮาลาลของบริษัทฯ

4.1.2 รับรายงานเรื่องต่างๆ และอนุมัติค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการดำเนินงานของระบบฮาลาล

4.1.3 อนุมัติและทบทวนประสิทธิภาพของระบบฮาลาล

4.1.4 ประสานงานในการกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ อำนาจหน้าที่ของบุคลากร จัดสรรทรัพยากร การสื่อสาร เพื่อการปฏิบัติและการปรับปรุง กระบวนการของระบบฮาลาล

4.1.5 อนุมัติเอกสารคู่มือฮาลาลและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองฮาลาลตามระเบียบคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระยอง

4.1.6 อนุมัติ แต่งตั้งทีมงานบริหารในระบบฮาลาล

4.2 ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ (Operation Manager)

4.2.1 ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ ตัดสินใจในการแก้ไขปัญหาแทน ผู้จัดการทั่วไป ในกรณีที่ ผู้จัดการทั่วไป ไม่สามารถปฏิบัติงานได้

4.2.2 เป็นตัวแทนฝ่ายบริหารในระบบฮาลาล (HAL-Q Team Leader) มีหน้าที่ดังนี้

4.2.2.1 ควบคุมดูแลและตรวจสอบระบบฮาลาล ตามข้อบังคับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
เชียงราย

ต้นฉบับ



4.2.2.2 โปรแกรมพื้นฐาน การประกันคุณภาพ PM SP และ GMP ของบริษัทฯ

4.2.2.3 ดำเนินการกำหนดจุดควบคุมฮาลาล กำหนดการเฝ้าระวัง และการกำหนดการปฏิบัติการแก้ไขในกรณีที่จุดควบคุมฮาลาลเบี่ยงเบน ให้ความปลอดภัยและถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

4.2.2.4 ตรวจพิสูจน์ ยืนยัน และทวนสอบระบบ รวมถึงการตรวจประเมินระบบ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยตาม บทบัญญัติศาสนาอิสลาม

4.2.2.5 รับผิดชอบในการวางแผนการผลิต

4.2.2.6 ส่งการผลิตและการติดตามผล

4.2.2.7 ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ ในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับระบบและรายงานตรงต่อผู้บริหาร

ระดับสูง

4.2.2.8 รายงานการผลิตต่อผู้บริหารระดับสูง

4.2.2.9 รับรายงานจากฝ่ายควบคุมคุณภาพในเรื่องคุณภาพการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์

สุดท้าย

4.2.2.10 เป็นคณะกรรมการในที่ทีมงานระบบฮาลาล

4.2.2.11 ดูแลควบคุมระเบียบการจัดเก็บและสุ่มลักษณะ และความสะอาดของการผลิต

4.3 ที่ปรึกษาฮาลาล (CICOT Consultant)

4.3.1 ให้คำแนะนำกระบวนการควบคุมมาตรฐานสินค้าฮาลาลในบริษัทฯ

4.3.2 รายงานผลการปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ ต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

4.3.3 เป็นวิทยากรฝึกอบรมหลักสูตรอาหารฮาลาลของบริษัท

4.3.4 เป็นคณะกรรมการในที่ทีมงานระบบฮาลาล

4.4 ผู้จัดการฝ่ายขาย (Sale Manager)

4.4.1 ประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ในการตัดสินใจแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น

4.4.2 ติดตามเรื่องการนำเข้าและการส่งออกผลิตภัณฑ์สินค้า รวมทั้งจัดทำเอกสารเกี่ยวกับการนำเข้าและการส่งออก

4.4.3 วางนโยบายการตลาดและนโยบายอื่นๆ ของบริษัทฯ

4.4.4 รับคำสั่งซื้อ พร้อมทั้งยืนยันคำสั่งซื้อผลิตภัณฑ์สินค้าจากลูกค้า

4.4.5 การแจ้งการสั่งซื้อ ติดตามผู้ขาย/บริการ การสั่งซื้อ ติดตามการส่งมอบ การรับสินค้า และการประเมินผู้ขาย

4.4.6 ติดตามความพึงพอใจของลูกค้าหลังการขายและจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้า

4.4.7 ตัดสินใจในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์สินค้า

ต้นฉบับ



4.4.8 ปรับปรุงสถานะเอกสารใบรับรองฮาลาลที่เป็นปัจจุบันสำหรับวัตถุประสงค์ที่ใช้ในโรงงาน

4.4.9 เป็นคณะกรรมการในที่ทีมงานระบบฮาลาล

4.5 ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ (Administer, Personnel & Manager)

4.5.1 งานที่เกี่ยวข้องกับบุคคลทั้งหมด เช่น การสรรหาบุคลากร การฝึกอบรม การลงโทษพนักงาน และความปลอดภัยของพนักงานในการปฏิบัติงานการผลิตสินค้า

4.5.2 ควบคุมดูแล และรักษาความปลอดภัยทั้งภายนอกและภายในอาณาบริเวณของบริษัทฯ

4.5.3 ควบคุมและดูแล ระเบียบสุขลักษณะส่วนบุคคล สุลักษณะการผลิต ในพื้นที่การรับวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ และการจัดเก็บ ให้เป็นไปตามกฎระเบียบของบริษัทฯ

4.5.4 ดูแลและจัดการในด้านสุขภาพ การเจ็บป่วยหรือโรคติดต่อของพนักงานในบริษัทฯ

4.5.5 ดูแลและจัดสรรสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน เครื่องแต่งกาย ระเบียบสำหรับบุคคลที่ผลิตอาหาร รวมถึงผู้เข้าเยี่ยมชม ผู้ขายและผู้ให้บริการ

4.5.6 ควบคุมดูแลและบำรุงรักษามาตรฐานสิ่งแวดล้อมของบริษัทฯ ทั้งบริเวณภายนอกและภายใน และลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและเป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์

4.5.7 ควบคุมดูแลการจัดการขยะของบริษัทฯ

4.5.8 ดูแลการเบิก-จ่าย อุปกรณ์ เครื่องมือการซ่อมบำรุง ดังนี้ ยานพาหนะที่ใช้งานของบริษัทฯ

4.5.9 เป็นคณะกรรมการในที่ทีมงานระบบฮาลาล

4.5.10 เป็นผู้ตรวจติดตามภายในระบบฮาลาล

4.5.11 ประสานงานกับคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัดเชียงราย

4.6 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ (Quality Control Supervisor)

4.6.1 ควบคุมและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ สินค้าระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปให้มีความปลอดภัย ถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

4.6.2 ควบคุมการตรวจติดตาม เฝ้าระวัง ขั้นตอนในกระบวนการผลิตไม่ให้เบี่ยงเบนไปจากมาตรฐาน ให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของ กฎหมาย และเป็นไปตามคู่มือฮาลาลเพื่อการรับรอง

4.6.3 ควบคุม ตรวจสอบการใช้สารเคมีและสารปรุงแต่งอาหาร พร้อมการตรวจรับ การเบิก-จ่าย ให้เป็นไปตามข้อกำหนดและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

4.6.4 ตรวจสอบสุขลักษณะในการผลิตให้เป็นไปตามคู่มือฮาลาลเพื่อการรับรอง

4.6.5 ตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลในกระบวนการผลิต

4.6.6 เป็นคณะกรรมการในที่ทีมงานระบบฮาลาล

4.6.7 ตรวจสอบตามระเบียบการจัดเก็บและสุขลักษณะ และความสะอาดของการผลิต

4.6.8 ตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหนะนำโรคของบริษัทฯ

ต้นฉบับ



4.6.9 ปรับปรุงข้อมูลกฎหมายเกี่ยวกับอาหารฮาลาลสำหรับลูกค้า

4.7 ผู้จัดการวิศวกรรม (Engineering Manager)

4.7.1 ควบคุม ดูแล และซ่อมบำรุงรักษาระบบต่างๆ ดังนี้

4.7.1.1 ระบบเครื่องทำความเย็น

4.7.1.2 ระบบไฟฟ้าทั้งหมดของบริษัทฯ

4.7.1.3 ระบบหม้อต้มไอน้ำและการใช้น้ำ

4.7.1.4 ระบบการผลิตน้ำบาดาล

4.7.1.5 ระบบการบำบัดน้ำเสีย

4.7.1.6 เครื่องจักรและอุปกรณ์ทั่วไป

4.7.1.7 อาคารโรงงาน

4.7.2 เป็นคณะกรรมการในที่ทีมงานระบบฮาลาล

4.7.3 เป็นผู้ตรวจติดตามภายในระบบฮาลาล

4.8.เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสาร

4.8.1 ดูแลงานทางด้านการควบคุมเอกสาร (Document Control Operation) ในระบบฮาลาล

ต้นฉบับ



5. ขอบข่ายของการขอดำเนินการและการขอใบรับรองในระบบ HALAL

ขอบข่ายของผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ที่ขอรับรองฮาลาล มีดังนี้

บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบข่ายของการรับรอง (Product Name List)		
ลำดับที่	รายชื่อผลิตภัณฑ์ (ไทย-อังกฤษ)	ยี่ห้อ (Brands)
1	ซีอิ๊วขาว ตราใจอิน, Regular Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
2	ซีอิ๊วดำ ตราใจอิน, Dark Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
3	ซีอิ๊วจีน สูตร 1 ตราใจอิน, Chinese soy sauce Formular 1	ตรา ใจอิน John Brand
4	ซีอิ๊วดำ สูตรผสม 2, Dark Soy Sauce Formula 2	ตรา ใจอิน John Brand
5	ซอสถั่วเหลืองอินทรีย์, Organic soy sauce	ตรา ใจอิน John Brand
6	ฮอยซินซอส, Hoisin Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
7	ซอสถั่วเหลือง ไรซ์, Rice Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
8	ซอสถั่วเหลือง กลูเตนฟรี, Gluten Free Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
9	ซอสถั่วเหลือง พรีเมียม, Premium Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
10	ซอสถั่วเหลือง สเปเชียล, Special Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
11	ซอสถั่วเหลือง เอ็กซ์ตรา, Extra Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
12	ซอสถั่วเหลือง สแตนดาร์ด, Standard Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
13	ซอสถั่วเหลือง ไทท์คัลเลอร์, Light Color Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
14	ซอสถั่วเหลือง ริช, Rich Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
15	ซอสถั่วเหลือง ทามาริ, Tamar Soy Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
16	ซอสปรุงรส, Seasoning Sauce	ตรา ใจอิน John Brand
17	น้ำส้มสายชูอินทรีย์, Organic Rice Vinegar	ตรา เซเลนต์ Celente Brand
18	น้ำเชื่อมจากข้าวอินทรีย์, Organic Rice syrup	ตรา ใจอิน John Brand
19	เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น, Miso	ตรา ใจอิน John Brand
20	ซีอิ๊วหวานตราใจอิน, Sweet soy sauce	ตรา ใจอิน John Brand
21	พรีเมียมฮอยซินซอส, premium hoisin sauce	ตรา ใจอิน John Brand
22	ซีอิ๊วญี่ปุ่นออร์แกนิกส์, Organic soy suace	ตราฟาร์ม PB FARM
23	น้ำส้มสายชูข้าวออร์แกนิกส์, Organic rice vinegar	ตราฟาร์ม PB FARM

ต้นฉบับ



24	เต้าเจี้ยวตราโจอิน, Fermented soybean paste	ตรา โจอิน John Brand
25	ซอสถั่วดำมารินเนด ตราโจอิน, Black bean marinade sauce	ตรา โจอิน John Brand
26	ซอสปอนซุ ตราโจอิน, Ponzu sauce	ตรา โจอิน John Brand
27	ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น วาซาบิโฮ Japanese Soy Sauce	ตราวาซาบิโฮ wasabi o
28	พริ่เมียมฮอยซินซอส Premium hoisin sauce	ตราพีบีฟาร์ม PB FARM
29	ซอสปรุงรส SEASONING SAUCE	ตราซอชิงส์ SOYKING

6. รายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์การใช้

6.1 ซีอิ๊ว

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)	ซีอิ๊ว - ซีอิ๊วขาว, ซอสถั่วเหลืองอินทรีย์, ซอสถั่วเหลือง ไนซ์, ซอสถั่วเหลือง กอเดนมัทรี, ซอสถั่วเหลือง เอ็กซ์ตรา - ซอสถั่วเหลืองพริ่เมียม, ซอสถั่วเหลืองลเปเชิล, ซอสถั่วเหลืองสแตนดาร์ด, ซอสถั่วเหลืองโลห์คัลเลอร์ - ซอสถั่วเหลืองมิซ, ซอสถั่วเหลืองทามาริ, ซีอิ๊วญี่ปุ่นซอแมกนิส
2. คุณลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ (Important Product Characteristics of Finished Product)	ผลิตภัณฑ์ ซีอิ๊วญี่ปุ่น ผ่านการฆ่าเชื้อ ด้วยวิธี Pasteurized ค่า pH 4.5 - 5.0 ปริมาณของเกลือ 18.5 - 19.2 (± 0.2) % ปริมาณของโปรตีนทั้งหมด 0.70 - 2.05 (± 0.03) % จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด น้อยกว่า 10^4 CFU/g จำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 10 CFU/g หมายเหตุ : คุณภาพทางด้านเคมี, กายภาพ มีการเปลี่ยนแปลง เป็นไป ตามมาตรฐาน FM-RD-05, Recipe และ Specification FM-QC-89
3. วิธีการใช้ (How the products is to be use)	ใช้ในการปรุงรสอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
4. ภาชนะบรรจุภัณฑ์ (Packaging)	1. บรรจุในถังพลาสติกขนาด 1000 ลิตร, 200 ลิตร 2. บรรจุในบีบีเค็บบแลกเกอร์ขนาด 18 ลิตร 3. บรรจุในขวดพลาสติกขนาด 10 ลิตร, 5 ลิตร, 1.5 ลิตร และ 1 ลิตร 4. บรรจุในขวดแก้ว ขนาด 700 มิลลิลิตร, 300 มิลลิลิตร และ 200 มิลลิลิตร 5. ซอง มินิแพค ขนาด 8 กรัม
5. อายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life)	1. อายุการเก็บรักษา 2 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25+ 5 องศาเซลเซียสและความชื้นปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุใน บีบี และขวดแก้ว 2. อายุการเก็บรักษา 1.5 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25+ 5 องศาเซลเซียสและความชื้น ปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในขวดพลาสติก และซองมินิแพค 3. อายุการเก็บรักษา ตั้งแต่ 3 เดือน - 1 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 + 5 องศาเซลเซียส และความชื้นปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในถังพลาสติก หมายเหตุ : อายุผลิตภัณฑ์ สำหรับ ภาชนะบรรจุ ให้ระบุตาม ST-QC-08 เงื่อนไข มาตรฐานอายุผลิตภัณฑ์
6. แหล่งจำหน่าย (Where the product will be sold)	1. จำหน่ายเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป 3. ส่งออกต่างประเทศ
7. การระบุฉลาก	ชื่อสินค้า, ส่วนประกอบ, ผู้จัดจำหน่าย, ผู้ผลิต, วันเดือนปีที่ผลิต,

ต้นฉบับ



(Labeling Instructions)	วันเดือนปีทั้งหมดอายุ , น้ำหนักและปริมาณสุทธิ , เครื่องหมายรับรองจากองค์การอาหารและยา และระบุ ชื่อและนำสำหรับผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยง
8. การควบคุมการกระจายสินค้า (Special Distribution Control)	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง ห้ามกระแทก ภายใต้อุณหภูมิและความชื้นปกติ รถขนส่งต้องคลุมผ้าใบ หรือขนส่งด้วยรถตู้คอนเทนเนอร์
9. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Consumer Type)	1. โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภค muslim 3. ไม่เหมาะสม สำหรับผู้บริโภค ที่มีการแพ้

6.2.ชีอิ้วจิ้น ชีอิ้วตำ และชีอิ้วหวาน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)	ลำดับที่ 2 -4, 20 และ 27 - ชีอิ้วตำ ชีอิ้วจิ้นสูตร 1 ชีอิ้วตำพริกขี้หนูตำ 2 ชีอิ้วหวาน
2. คุณลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ (Important Product Characteristics of Finished Product)	ผลิตภัณฑ์ ชีอิ้วจิ้น ชีอิ้วตำ และชีอิ้วหวานผ่านการฆ่าเชื้อ ด้วยวิธี Pasteurized ค่า pH 3.60 - 5.00 ค่า Brix 48 - 80 ปริมาณของน้ำเชื่อม 3.80 - 22.00 % ระดับความเข้มข้นของสี 13 ขึ้นไป จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด น้อยกว่า 10000 CFU/g จำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 100 CFU/g หมายเหตุ : คุณภาพทางด้านเคมี, กายภาพ มีการเปลี่ยนแปลง เป็นไป ตามมาตรฐาน FM-RD-05 Recipe และ Specification FM-QC-89
3. วิธีการใช้ (How the products is to be use)	ใช้ในการปรุงรสอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
4. ภาชนะบรรจุภัณฑ์ (Packaging)	1.บรรจุในถังพลาสติกขนาด 1000 ลิตร 2.บรรจุในบีบีเคิลบและคอนเกอร์ขนาด 18 ลิตร 3.บรรจุในขวดพลาสติก ขนาด 10 ลิตร, 5 ลิตร 4. บรรจุในขวดแก้วขนาด 700 มิลลิลิตร และ 300 มิลลิลิตร
5. อายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life)	1. อายุการเก็บรักษา 2 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 + 5 องศาเซลเซียสและความชื้นปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุใน บีบี และขวดแก้ว 2. อายุการเก็บรักษา 1.5 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 + 5 องศาเซลเซียสและความชื้นปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในขวดพลาสติก 3. อายุการเก็บรักษา 1 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 + 5 องศาเซลเซียสและความชื้นปกติ ที่ บรรจุในแกเลดพลาสติกและถังพลาสติก หมายเหตุ : อายุผลิตภัณฑ์ สำหรับ ภาชนะบรรจุ ให้ระบุตาม ST-QC-06 เงื่อนไข มาตรฐานอายุผลิตภัณฑ์
6. แหล่งจำหน่าย (Where the product will be sold)	1.จำหน่ายเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป 3. ส่งออกต่างประเทศ
7. การระบุฉลาก (Labeling Instructions)	ชื่อสินค้า , ส่วนประกอบ , ผู้จัดจำหน่าย , ผู้ผลิต , วันเดือนปีที่ผลิต , วันเดือนปีทั้งหมดอายุ , น้ำหนักและปริมาณสุทธิ , เครื่องหมายรับรองจากองค์การ อาหารและยา และระบุ ชื่อและนำสำหรับผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยง
8. การควบคุมการกระจายสินค้า (Special Distribution Control)	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง ห้ามกระแทก ภายใต้อุณหภูมิและความชื้นปกติ รถขนส่งต้องคลุมผ้าใบ หรือขนส่งด้วยรถตู้คอนเทนเนอร์

ต้นฉบับ



9. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Consumer Type)	1. โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภคมุสลิม 3. ไม่เหมาะสม สำหรับผู้บริโภค ที่มีการแพ้
--	--

6.3 ขอสปรุงรส

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)	ลำดับที่ 16,24,25, 26 และ 29 รสปรุงรส รสเค็มดำมาดิเนต รสปลอนซู เค็มเจียว
2. คุณสมบัติสำคัญของผลิตภัณฑ์ (Important Product Characteristics of Finished Product)	ผลิตภัณฑ์รสปรุงรสชีววิถีผ่าน การฆ่าเชื้อ ด้วยวิธี Pasteurized ค่า pH 3.85 - 5.10 ระดับความเข้มข้นของสี 3 - 28 ปริมาณของเกลือ 4.80 - 13.80 % จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด น้อยกว่า 10 ⁴ CFU/g จำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 10 CFU/g หมายเหตุ : คุณภาพทางด้านเคมี, กายภาพ มีการเปลี่ยนแปลง เป็นไป ตามมาตรฐาน FM-RD-05 Recipe และ Specification FM-QC-89
3. วิธีการใช้ (How the products is to be use)	ใช้ในการปรุงรสอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
4. ภาชนะบรรจุหีบห่อ (Packaging)	1. บรรจุในขวดพลาสติกขนาด 1.5 ลิตร, 5 ลิตร และ 10 ลิตร 2. บรรจุในบีบีเคติบแบคเกอร์ขนาด 18 ลิตร 3. บรรจุในขวดแก้ว ขนาด 250 มิลลิลิตร 4. รอง มินิแพค ขนาด 8 กรัม และ 5 - กรัม
5. อายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life)	1. อายุการเก็บรักษา 1.5 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 + 5 องศาเซลเซียส และความชื้นปกติ บรรจุในขวดพลาสติก และซองมินิแพค 2. อายุการเก็บรักษา 2 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 + 5 องศาเซลเซียส และความชื้นปกติ บรรจุในบีบีและขวดแก้ว หมายเหตุ : อายุผลิตภัณฑ์ สำหรับ ภาชนะบรรจุ ให้ระบุตาม ST-QC-08 เรื่อง มาตรฐานอายุผลิตภัณฑ์
6. แหล่งจำหน่าย (Where the product will be sold)	1. จำหน่ายเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป 3. ส่งออกต่างประเทศ
7. การระบุฉลาก (Labeling Instructions)	ชื่อสินค้า, ส่วนประกอบ, ผู้จัดจำหน่าย, ผู้ผลิต, วันเดือนปีที่ผลิต, วันเดือนปีที่หมดอายุ, น้ำหนักและปริมาณสุทธิ, เครื่องหมายรับรองจากองค์การ อาหารและยา และระบุ ชื่อแนะนำสำหรับผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยง
8. การควบคุมการกระจายสินค้า (Special Distribution Control)	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง ใช้อากาศแช่เย็น ภายใต้อุณหภูมิและความชื้นปกติ รถขนส่งต้องคลุมผ้าใบ หรือขนส่งด้วยรถตู้คอนเทนเนอร์
9. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Consumer Type)	1. โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภคมุสลิม 3. ไม่เหมาะสม สำหรับผู้บริโภค ที่มีการแพ้

ต้นฉบับ



6.4 น้ำส้มสายชูอินทรีย์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)	ลำดับที่ 17 และ 23 -น้ำส้มสายชูอินทรีย์ -น้ำส้มสายชูข้าวออแกนิกส์
2. คุณลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ (Important Product Characteristics of Finished Product)	ผลิตภัณฑ์ Vinegar ผ่านการฆ่าเชื้อ ด้วยวิธี Pasteurized ค่า TA ไม่น้อยกว่า 4.0% pH 3.0-3.5 หมายเหตุ : คุณภาพทางด้านเคมี, กายภาพ มีการเปลี่ยนแปลง เป็นไป ตามมาตรฐาน FM-RD-05 Recipe และ Specification FM-QC-88
3. วิธีการใช้ (How the products is to be use)	ใช้ในการปรุงรสอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
4. ภาชนะบรรจุภัณฑ์ (Packaging)	บรรจุในขวดแก้วขนาด 700 มิลลิลิตร และ 200 มิลลิลิตร ขวดพลาสติก 1 ลิตร, 5 ลิตร และ 10 ลิตร
5. อายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life)	อายุการเก็บรักษา 3 ปี นับจากวันที่ผลิต หมายเหตุ : อายุผลิตภัณฑ์ สำหรับ ภาชนะบรรจุ ให้ระบุตาม ST-QC-08 เรื่อง มาตรฐานอายุผลิตภัณฑ์
6. แหล่งจำหน่าย (Where the product will be sold)	1. จำหน่ายเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป 3. ส่งออกต่างประเทศ
7. การระบุฉลาก (Labeling Instructions)	ชื่อสินค้า, ส่วนประกอบ, ผู้จัดจำหน่าย, ผู้ผลิต, วันเดือนปีที่ผลิต, วันเดือนปีที่หมดอายุ, น้ำหนักและปริมาตรสุทธิ, เครื่องหมายรับรองจากองค์การ อาหารและยา และระบุ ข้อแนะนำสำหรับผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยง
8. การควบคุมการกระจายสินค้า (Special Distribution Control)	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง ห้ามกระแทก ภายใต้อุณหภูมิและความชื้นปกติ รถขนส่งต้องคลุมผ้าใบ หรือขนส่งด้วยรถตู้คอนเทนเนอร์
9. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Consumer Type)	1. โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภคมุสลิม 3. ไม่เหมาะสม สำหรับผู้บริโภค ที่มีการแพ้

ต้นฉบับ



6.5 สอยซิน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)	ลำดับที่ 6, 21 และ 28 - สอยซิน พรีเมียมสอยซิน
2. คุณลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ (Important Product Characteristics of Finished Product)	ผลิตภัณฑ์ Hoi Sin Sauce ผ่านการฆ่าเชื้อ ด้วยวิธี Pasteurized ค่า pH 3.70 - 4.00 Brix 60-70 ปริมาณของเกลือ 5.00 - 8.50 % Viscosity 5000 -11000 cP จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด น้อยกว่า 104 CFU/g จำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 10 CFU/g หมายเหตุ : คุณภาพทางด้านเคมี, กายภาพ มีการเปลี่ยนแปลง เป็นไป ตาม มาตรฐาน FM-RD-05 Recipe และ Specification FM-QC-89
3. วิธีการใช้ (How the products is to be use)	ใช้ในการปรุงรสอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
4. ภาชนะบรรจุหีบห่อ (Packaging)	1. บรรจุในขวดแก้วขนาด 230 กรัม 300 กรัม 2. บรรจุในบีบีเค็สแบบแคปเจอร์ขนาด 18 ลิตร
5. อายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life)	อายุการเก็บรักษา 2 ปี นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 + 5 องศาเซลเซียส และความชื้นปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในบีบีและขวดแก้ว หมายเหตุ : อายุผลิตภัณฑ์ สำหรับ ภาชนะบรรจุ ให้ระบุตาม ST-QC-08 เรื่อง มาตรฐานอายุผลิตภัณฑ์
6. แหล่งจำหน่าย (Where the product will be sold)	1. จำหน่ายเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป 3. ส่งออกต่างประเทศ
7. การระบุฉลาก (Labeling Instructions)	ชื่อสินค้า, ส่วนประกอบ, ผู้จัดจำหน่าย, ผู้ผลิต, วันเดือนปีที่ผลิต, วันเดือนปีที่หมดอายุ, น้ำหนักและปริมาตรสุทธิ, เครื่องหมายรับรองจากองค์การ อาหารและยา และระบุ ชื่อแนะนำสำหรับผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยง
8. การควบคุมการกระจายสินค้า (Special Distribution Control)	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง ห้ามกระแทก ภายใต้อุณหภูมิและความชื้นปกติ รถขนส่งต้องคลุมผ้าใบ หรือขนส่งด้วยรถตู้คอนเทนเนอร์
9. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Consumer Type)	1. โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภคมุสลิม 3. ไม่เหมาะสม สำหรับผู้บริโภค ที่มีการแพ้ถั่วเหลือง, ข้าวสาลี, ไข่ และกระเทียม

ต้นฉบับ



6.6 เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)	ลำดับที่ 18 เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น
2. คุณลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ (Important Product Characteristics of Finished Product)	ผลิตภัณฑ์เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น เป็นอาหารหมัก ผ่านการควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ด้วยปริมาณเกลือ ค่า pH 4.70 -5.30 ปริมาณของเกลือ 9.00 - 12.00 % จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด น้อยกว่า 105 CFU/g จำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 10 CFU/g หมายเหตุ : คุณภาพทางด้านเคมี, กายภาพ มีการเปลี่ยนแปลง เป็นไป ตามมาตรฐาน FM-RD-05 Recipe และ Specification FM-QC-89
3. วิธีการใช้ (How the products is to be use)	ใช้ในการปรุงรสอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
4. ภาชนะบรรจุภัณฑ์ (Packaging)	1. บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 0.2, 0.5, 1.0 กก. หรือตามที่ลูกค้ากำหนด 2. บรรจุในกล่องพลาสติก ขนาด 0.5 กก.
5. อายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life)	อายุการเก็บรักษา 10 เดือน นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 ± 5 องศาเซลเซียส และความชื้นปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์บรรจุถุงพลาสติก และกล่องพลาสติก หมายเหตุ : อายุผลิตภัณฑ์ สำหรับ ภาชนะบรรจุ ให้ระบุตาม ST-QC-08 เรื่อง มาตรฐานอายุผลิตภัณฑ์
6. แหล่งจำหน่าย (Where the product will be sold)	1. จำหน่ายเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป 3. ส่งออกต่างประเทศ
7. การระบุฉลาก (Labeling Instructions)	ชื่อสินค้า, ส่วนประกอบ, ผู้จัดจำหน่าย, ผู้ผลิต, วันเดือนปีที่ผลิต, วันเดือนปีที่หมดอายุ, น้ำหนักและปริมาณสุทธิ, เครื่องหมายรับรองจากองค์การ อาหารและยา และระบุ ชื่อแนะนำสำหรับผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยง
8. การควบคุมการกระจายสินค้า (Special Distribution Control)	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง ห้ามกระแทก ภายใต้อุณหภูมิและความชื้นปกติ รถขนส่งต้องคลุมผ้าใบ หรือขนส่งด้วยรถตู้คอนเทนเนอร์
9. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Consumer Type)	1. โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภคมุสลิม 3. ไม่เหมาะสม สำหรับผู้บริโภค ที่มีการแพ้ตัวเหลือง

ต้นฉบับ



6.7 น้ำเชื่อมจากข้าวอินทรีย์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)	ลำดับที่ 18 น้ำเชื่อมจากข้าวอินทรีย์
2. คุณลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ (Important Product Characteristics of Finished Product)	ผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมจากข้าวอินทรีย์ ผ่านการฆ่าเชื้อโดยการพาสเจอร์ไรส์ และระเหยน้ำให้มีปริมาณของแข็งสูง ปริมาณของ total soluble solid 78 – 82 Brix จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด น้อยกว่า 10000 CFU/g จำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 10 CFU/g หมายเหตุ : คุณภาพทางด้านเคมี, กายภาพ มีการเปลี่ยนแปลง เป็นไป ตามมาตรฐาน FM-RD-05 Recipe และ Specification FM-QC-89
3. วิธีการใช้ (How the products is to be use)	ใช้ในการปรุงรสอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
4. การบรรจุหีบห่อ (Packaging)	1. บรรจุในขวดแก้วขนาด 230 กรัม 300 กรัม หรือตามที่ถูกกำหนด
5. อายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life)	อายุการเก็บรักษา 24 เดือน นับจากวันที่ผลิต ในสภาวะอุณหภูมิ 25 ± 5 องศาเซลเซียส และความชื้นปกติ สำหรับผลิตภัณฑ์บรรจุถุงพลาสติก และกล่องพลาสติก หมายเหตุ : อายุผลิตภัณฑ์ สำหรับ การบรรจุ ให้ระบุตาม ST-QC-08 เรื่อง มาตรฐานอายุผลิตภัณฑ์
6. แหล่งจำหน่าย (Where the product will be sold)	1. จำหน่ายเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป 3. ส่งออกต่างประเทศ
7. การระบุฉลาก (Labeling Instructions)	ชื่อสินค้า , ส่วนประกอบ , ผู้จัดจำหน่าย , ผู้ผลิต , วันเดือนปีที่ผลิต , วันเดือนปีที่หมดอายุ , น้ำหนักและปริมาตรสุทธิ , เครื่องหมายรับรองจากองค์การอาหารและยา และระบุ ชื่อแนะนำสำหรับผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยง
8. การควบคุมการกระจายสินค้า (Special Distribution Control)	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง ห้ามกระแทก ภายใต้อุณหภูมิและความชื้นปกติ รถขนส่งต้องคลุมผ้าใบ หรือขนส่งด้วยรถตู้คอนเทนเนอร์
9. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Consumer Type)	1. โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร 2. ผู้บริโภคทั่วไปและผู้บริโภค muslim

ต้นฉบับ



7. กระบวนการผลิต

7.1 รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ (List of Income Materials and Ingredients)

ชื่อกระบวนการผลิต (Process Name)	ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name(s))	วัตถุดิบ (Raw Materials)	ภาชนะบรรจุ (Packaging Materials)
กระบวนการผลิตซอส (The Processing of Soy Sauce)	ลำดับที่ 1,5,7 – 15,22 และ 27 - ซอสขาว - ซอสถั่วเหลืองอินทรีย์ - ซอสถั่วเหลือง ไรซ์ - ซอสถั่วเหลือง กลูเตนฟรี - ซอสถั่วเหลือง แอ็กซ์ตรา - ซอสถั่วเหลืองพรีเมียม - ซอสถั่วเหลืองสเปเชียล - ซอสถั่วเหลืองสเตนคาร์ค - ซอสถั่วเหลืองโลว์คัลเลอรี - ซอสถั่วเหลืองวีชี - ซอสถั่วเหลืองพามาวิ - ซอสถั่วเหลืองแกนิกส์ - ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น	- ถั่วเหลือง - ข้าวสาลี - ข้าวสาร - เกลือ - น้ำ - ถั่วเหลืองอินทรีย์ - ข้าวสารอินทรีย์ - seed mold - seed yeast	- ของพลาสติก - ขวดพลาสติก - ถังพลาสติก - ขวดแก้ว - ปิ๊บ - กล้องกระดาษ - กล้องลูกฟูก - เทปใส - สายรัด
กระบวนการผลิตซอสปรุงรส (The Processing of seasoning sauce)	ลำดับที่ 16,24,25, 26 และ 29 - ซอสปรุงรส - ซอสถั่วดำมาลิเนต - ซอสปอนๆ - เต้าเจี้ยว - ซอสปรุงรส ตราชอยคิงส์	- ถั่วเหลือง ข้าวสาลี เกลือ น้ำ ถั่วดำ น้ำมันมะนาว ส้ม ผง ชูรส น้ำส้มสายชูกลั่น 5% น้ำตาล กระเทียม พริก รัง พริกไทย น้ำมันถั่วเหลือง แป้ง ข้าวโพด น้ำเชื่อม ถั่วกัม กระตัง คริก เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น seed mold seed yeast	- ของพลาสติก - ขวดพลาสติก - ถังพลาสติก - ขวดแก้ว - ปิ๊บ - กล้องกระดาษ - กล้องลูกฟูก - เทปใส - สายรัด
กระบวนการผลิตน้ำส้มสายชู อินทรีย์ (Organic Rice Vinegar)	ลำดับที่ 17และ 23 - น้ำส้มสายชูอินทรีย์ - น้ำส้มสายชูข้าวแกนิกส์	- ข้าวเจ้า Organic - น้ำ - seed mold - seed yeast - Aceto aceti	- ขวดแก้ว - ขวดพลาสติก - ถังพลาสติก - กล้องกระดาษ - กล้องลูกฟูก - เทปใส - สายรัด

ต้นฉบับ



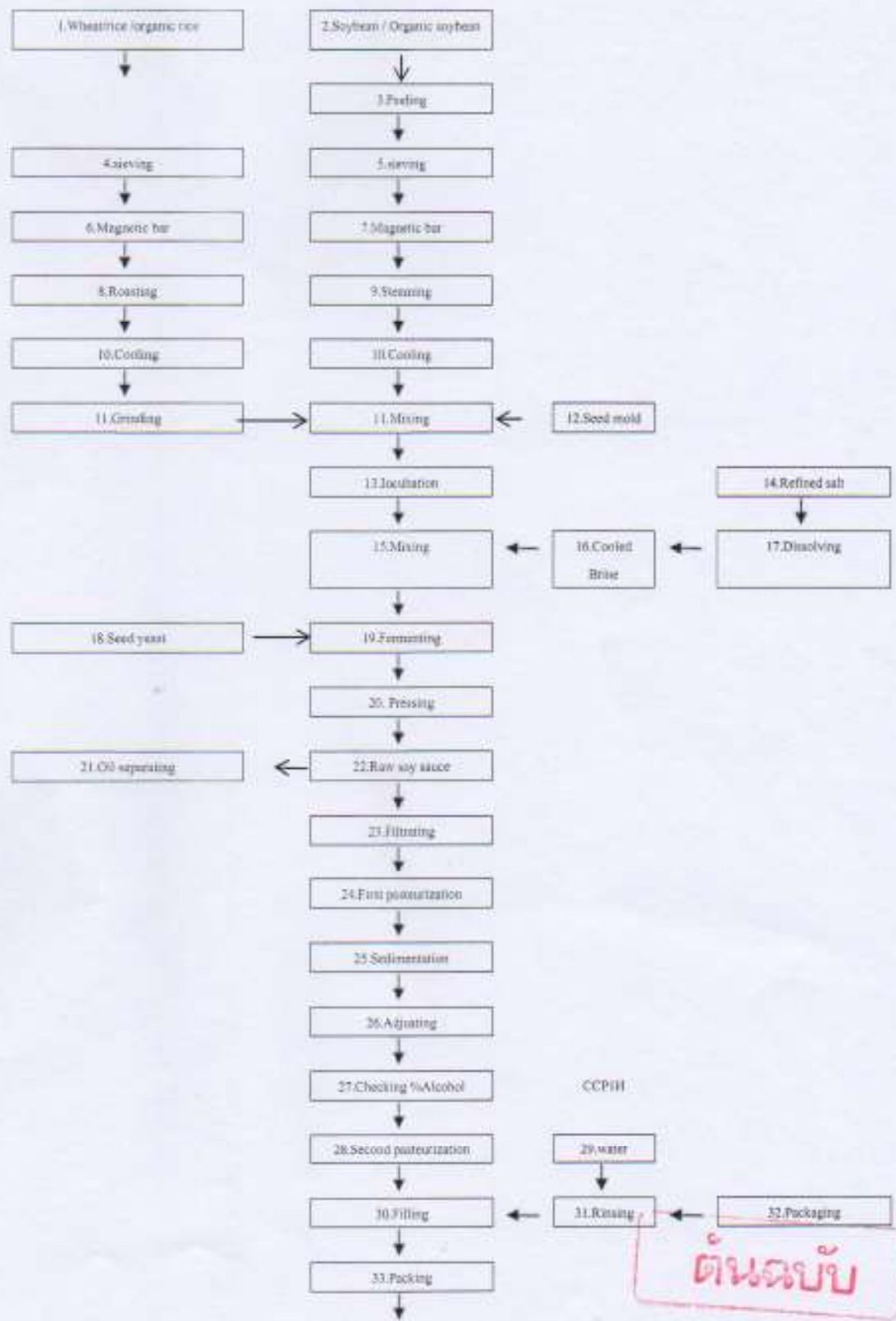
ชื่อกระบวนการผลิต (Process Name)	ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name(s))	วัตถุดิบ (Raw Materials)	ภาชนะบรรจุ (Packaging Materials)
กระบวนการผลิตน้ำเชื่อมจาก ข้าวอินทรีย์ (The Processing of Organic Rice syrup)	ลำดับที่ 18 น้ำเชื่อมจากข้าวอินทรีย์	- ข้าวสาร - น้ำ - seed mold	- ขອງพลาสติก - ขวดพลาสติก - ถังพลาสติก - ขวดแก้ว - กลังกระดาษ - กลังลูกฟูก - เทปใส - สายรัด
กระบวนการผลิตซอสจีน (The Processing of Hoisin Sauce)	ลำดับที่ 8, 21 และ 28 - ซอสจีน - พริกเขียมนมสด	- ถั่วเหลือง ข้าวสาลี ข้าวสาร เกลือ น้ำ seed mold seed yeast แป้งข้าวโพด น้ำส้มสายชู กลั่น 5% น้ำตาล กระเทียม เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น เป็ดกัก ฮีฮว่า - เครื่องเทศอื่นๆ	- ขອງพลาสติก - ขวดพลาสติก - ถังพลาสติก - ขวดแก้ว - ปิ่น - กลังกระดาษ - กลังลูกฟูก - เทปใส - สายรัด
กระบวนการผลิตซีอิ๊วจีน ซีอิ๊วดำ และซีอิ๊วหวาน (The Processing of Chinese, dark, Sweet soy sauce)	ลำดับที่ 2 -4 และ 20 - ซีอิ๊วดำ - ซีอิ๊วจีนสูตร 1 - ซีอิ๊วดำฟอรั่มล่า 2 - ซีอิ๊วหวาน	- ถั่วเหลือง ข้าวสาลี ข้าวสาร เกลือ น้ำ ถั่วเหลืองอินทรีย์ ข้าวสารอินทรีย์ seed mold seed yeast น้ำตาล น้ำเชื่อม โม ลาส เกลือ เป็ดกัก	- ขวดพลาสติก - ถังพลาสติก - ขวดแก้ว - ปิ่น - กลังกระดาษ - กลังลูกฟูก - เทปใส - สายรัด
กระบวนการผลิตเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น (The Processing of Miso)	ลำดับที่ 19 เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น	- ถั่วเหลือง - ข้าวสาร - น้ำ - seed mold	- ขອງพลาสติก - กลังพลาสติก - กลังกระดาษ - กลังลูกฟูก - เทปใส สายรัด

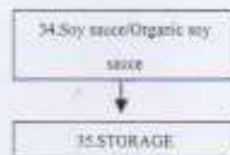
ต้นฉบับ



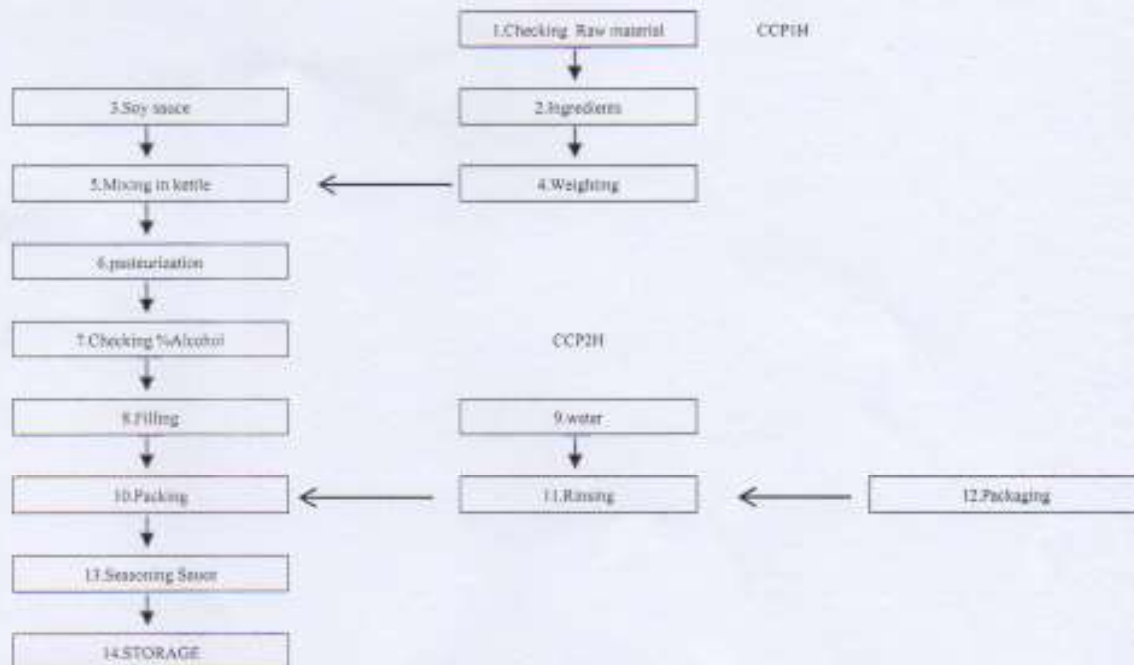
7.2 แผนภูมิกระบวนการผลิตตามการขอรับร 84 (FLOW DIAGRAM)

7.2.1 กระบวนการผลิตซีอิ๊วญี่ปุ่น (The Processing of Japanese soy sauce)





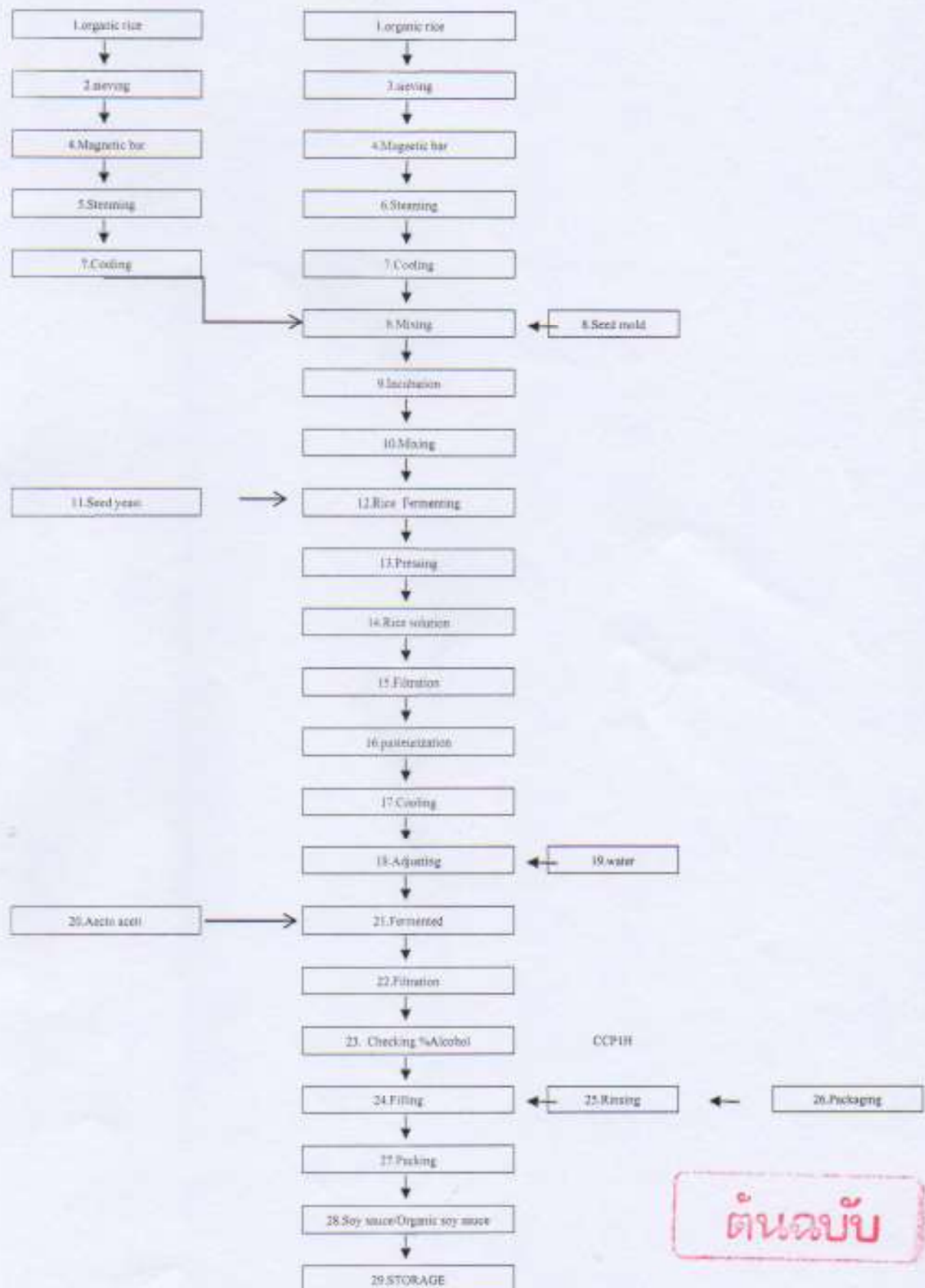
7.2.2 กระบวนการผลิตซอสปรุงรส (The Processing of Seasoning Sauce)



ต้นฉบับ

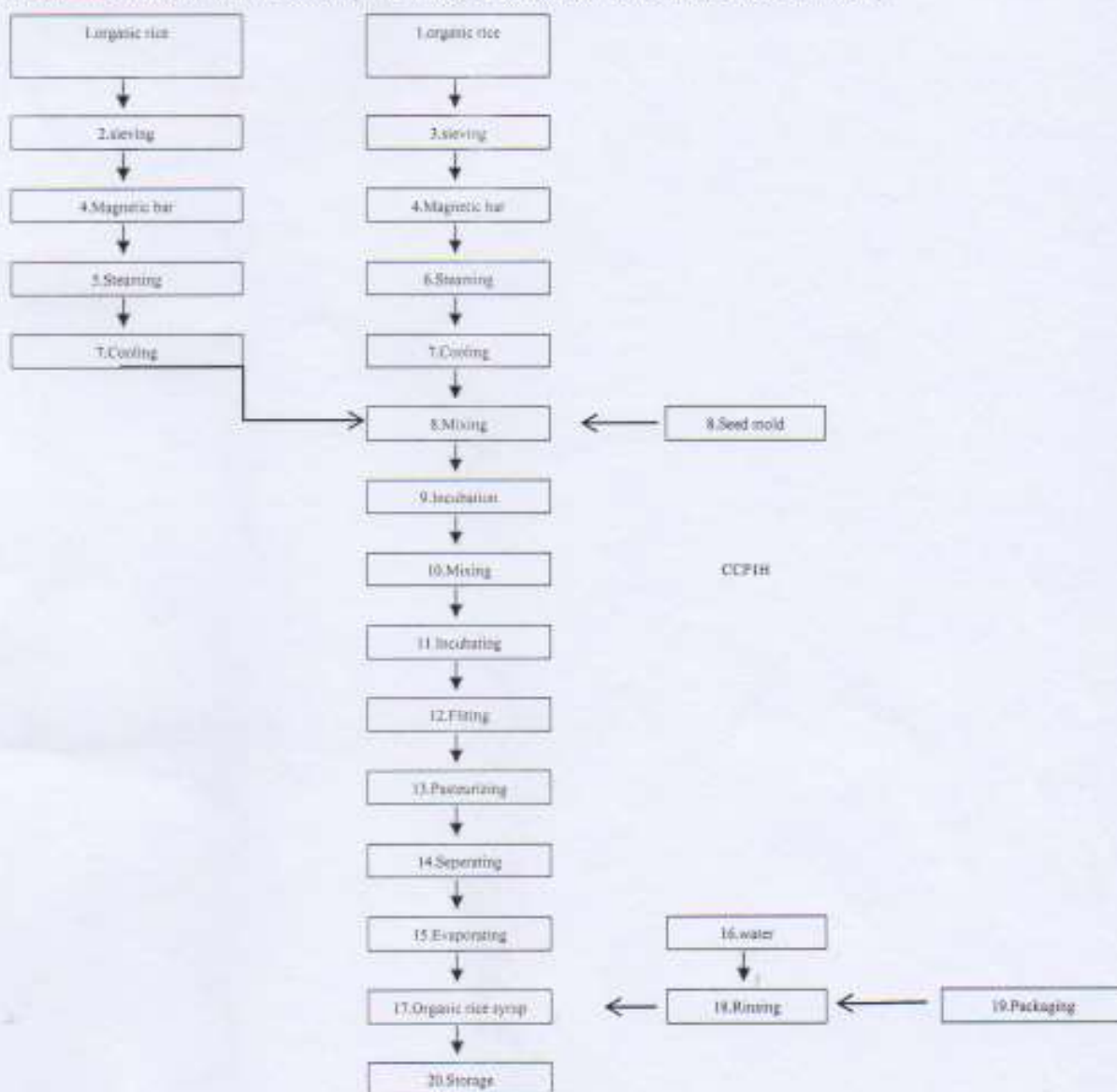


7.2.3 กระบวนการผลิตกระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูอินทรีย์ (Organic Rice Vinegar)





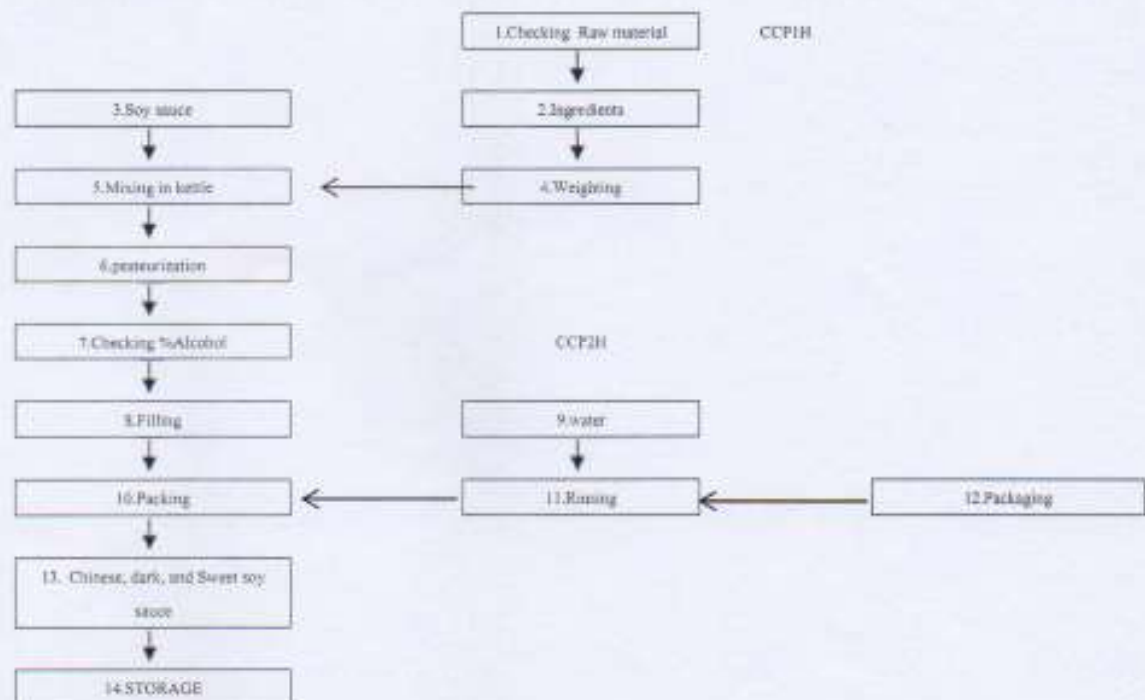
7.2.4 กระบวนการผลิตน้ำตาลข้าวอินทรีย์ (THE PROCESSING OF ORGANIC RICE SYRUP)



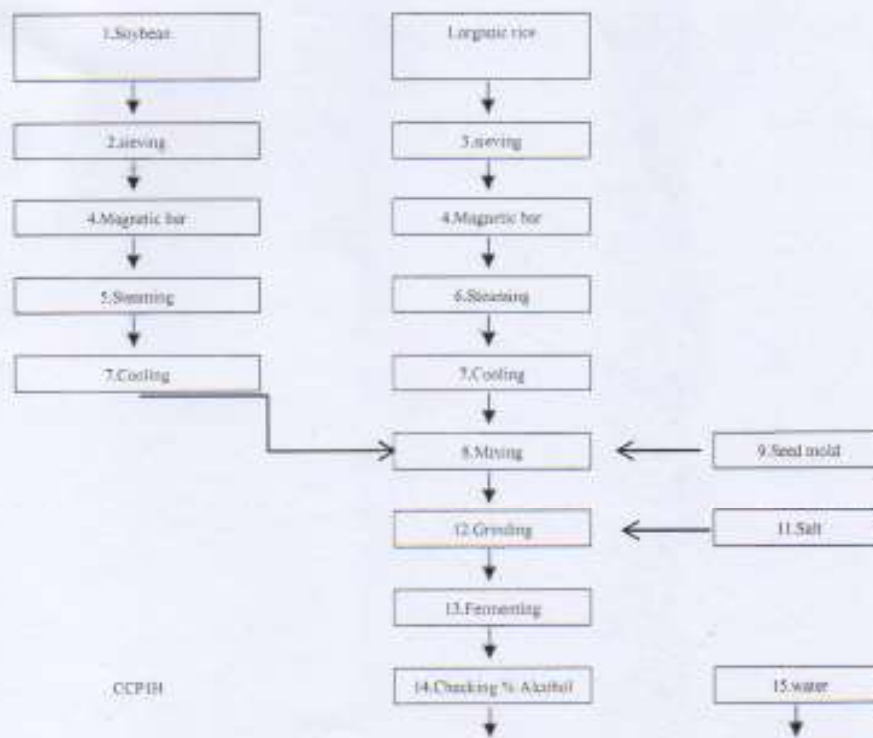
ต้นฉบับ



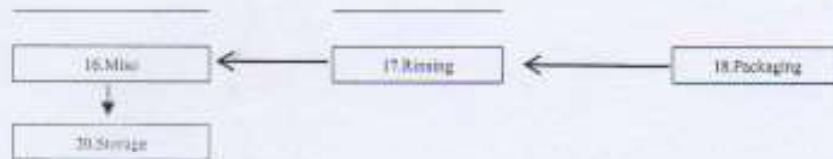
7.2.5 กระบวนการผลิตซีอิ๊วจีน ซีอิ๊วดำ และซีอิ๊วหวาน (The Processing of Chinese, dark, and Sweet soy sauce)



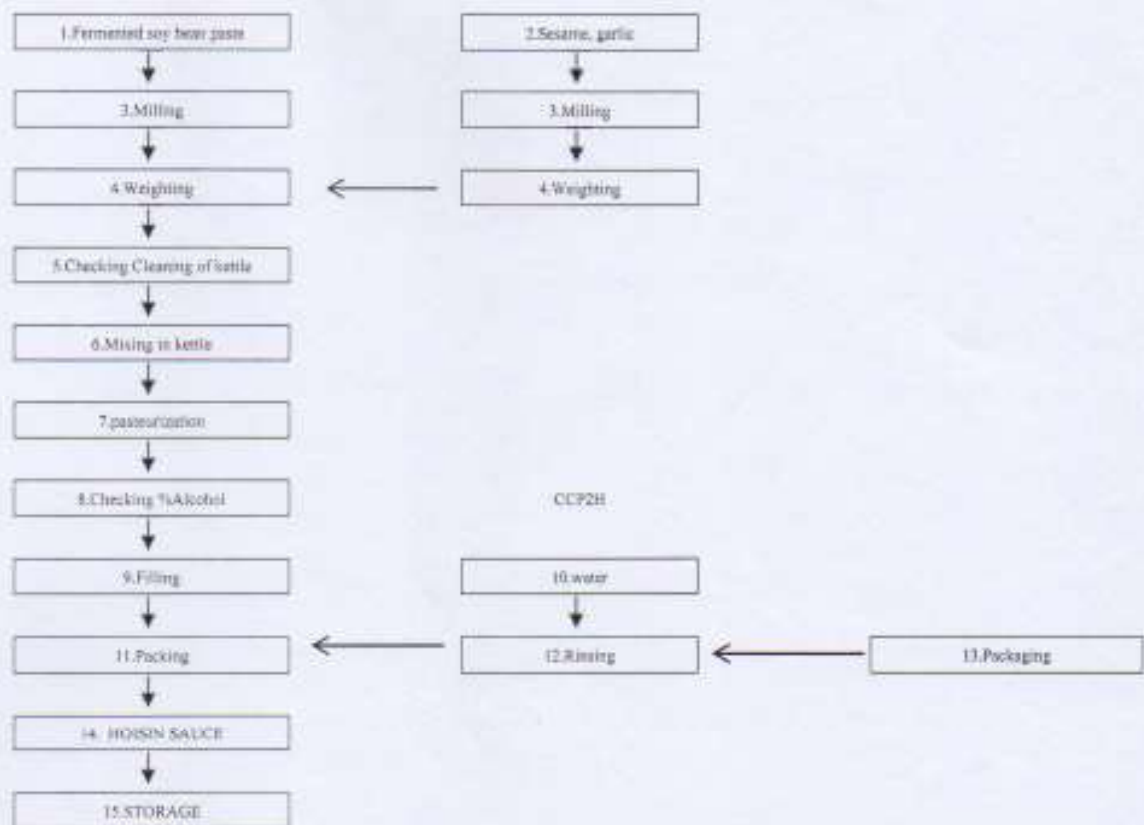
7.2.6 กระบวนการผลิตเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น (THE PROCESSING OF MISO)



ต้นฉบับ



7.2.7 กระบวนการผลิตซอสจีนซอส (THE PROCESSING OF HOISIN SAUCE)



ต้นฉบับ



7.3 การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล (Establish HALAL Control Points /CCPH)

กระบวนการ ที่	หมายเลข	ชื่อขั้นตอน	อันตรายตามหลักการ ฮาลาล	มาตรการควบคุม
7.2.2 7.2.1	1 1	ตรวจสอบ วัตถุดิบ ส่วนผสม	การปนเปื้อนวัตถุดิบที่ เป็นฮารอม (Haram) ใน วัตถุดิบส่วนผสม	ทำการตรวจสอบวัตถุดิบที่เป็นฮารอม (Haram) ในวัตถุดิบผสม
7.2.1 7.2.2 7.2.3 7.2.4 7.2.5 7.3.6 7.3.7	27 7 23 10 7 14 8	ตรวจสอบ % Alcohol	% Alcohol ในผลิตภัณฑ์ เกิน 1 % ฮารอม (Haram) ที่มาจาก แอลกอฮอล์	ทำการตรวจสอบ % Alcohol ในผลิตภัณฑ์ เพื่อคัดแยกผลิตภัณฑ์มี % Alcohol ให้เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ขอรับรองฮาลาล

รับรองโดย ๖๐๓.

วันที่ (8 สิงหาคม ๒๕๖๘)

ต้นฉบับ



7.4 แผนการควบคุมฮาลาล (HALAL Control Points Plan)

CPPH จุดวิกฤต		HL Limits ขอบเขตการ ยอมรับ	Monitoring Procedures การตรวจติดตาม				Corrective Actions วิธีการแก้ไข	Records บันทึกการ ควบคุม	Verificationการ ตรวจพิสูจน์
กระบวนการ	ขั้นตอน ที่		What ตรวจอะไร	How อย่างไร	Frequency ความถี่	Who ผู้รับผิดชอบ			
7.2.1 7.2.2	1	ตรวจสอบ วัตถุดิบ ส่วนผสม	การ ปนเปื้อน วัตถุดิบที่ เป็นฮาลาล (Haram)ใน วัตถุดิบ ส่วนผสม	ตรวจสอบ ส่วนผสม แหล่งที่มา ของส่วนผสม	ก่อน ประกาศใช้ ส่วนผสมใน สูตรการ ผลิต	เจ้าหน้าที่ ฝ่าย RD	-ขอใบรับรอง HALAL -ขอใบแสดง ส่วนผสมและ แหล่งที่มาของ ส่วนผสม -หากมีส่วนผสม ของ ฮาลาล ห้าม ใช้	- ใบรับรอง HALAL -FM-RD - 38	- ทบทวนบันทึก การตรวจ
7.2.1 7.2.2 7.2.3 7.2.4 7.2.5 7.2.6 7.2.7	27 7 23 10 7 14 8	% Alcohol น้อยกว่า 1.0%	- % Alcohol ใน ผลิตภัณฑ์ ก่อนการ บรรจุ	ด้วยการ วิเคราะห์	ทุก Lot	เจ้าหน้าที่ ฝ่าย ควบคุม คุณภาพ	- แจ้งหัวหน้าฝ่าย ผลิต ทำการแก้ไข ดังนี้ 1.ทำการให้ความ ร้อนเพื่อระเหยแอลกอฮอล์ ตรวจสอบซ้ำ 2.กรณีที่เป็น ผลิตภัณฑ์ที่มี % Alcoholเกิน 1.0% ทำการควบคุมเป็น ผลิตภัณฑ์ไม่เป็น ฮาลาล จัด จำหน่ายให้เฉพาะ ลูกค้าที่ไม่ทำ ฮาลาล	FM-QC-106 FM-QC-13	- ทบทวนบันทึก การตรวจ ติดตามและบันทึก การแก้ไขที่ปดानी ละครั้งโดย ผู้จัดการฝ่าย ปฏิบัติการ

ต้นฉบับ



8. แผนการทวนสอบระบบฮาลาล (HALAL Verification)

กิจกรรมการทวนสอบ	วิธีการทวนสอบ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ	บันทึกที่เกี่ยวข้อง
<u>การประเมินความใช้ได้ของแผน HALAL</u>				
1. ทวนสอบ Factory Layout	Walk Through / ประชุม	ทุก 6 เดือน	HALAL Team	
2. ทวนสอบ HALAL Flow Diagram	Walk Through / ประชุม	ทุก 6 เดือน	HALAL Team	
3.ทวนสอบ HALAL Plan	ประชุม	ทุก 6 เดือน	HALAL Team	
4. ตรวจสอบติดตามการทำงาน ณ จุด HALAL	Internal Audit	ทุก 6 เดือน	HALAL Team	
5. ปัญหาที่พบและการแก้ไข	ประชุม	ทุก 3 เดือน	HALAL Team	
<u>การประเมินระบบ GMP</u>				
1. การตรวจสอบติดตามการทำงานตามระบบ GMP Manual	Internal Audit	ทุก 6 เดือน	Auditor	
2. ตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะ	ประชุม / ตรวจสอบเอกสาร	ทุก 1 เดือน	QA Sup.	
3. ตรวจสอบระบบการควบคุมน้ำใช้	ประชุม / ตรวจสอบเอกสาร	ทุก 1 เดือน	QA Sup.	
4. ตรวจสอบการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	ประชุม / ตรวจสอบเอกสาร	ทุก 1 เดือน	QA Sup.	
5. ทบทวนรายชื่อผู้จำหน่ายที่ได้รับการขึ้นทะเบียน	คัดเลือก / ประเมินผู้ขาย	ทุก 1 ปี	ฝ่ายจัดซื้อ	
6. การตรวจประเมินผู้จำหน่าย	ตรวจสอบเอกสารการผลิต	ทุก 6 เดือน	ฝ่ายจัดซื้อ, QA, ฝ่ายผลิต	
7. ฝึกอบรมภายใน HALAL Awareness Training	ฝึกอบรม	ทุก 12 เดือน	ฝ่ายบุคคล	

9. เอกสารแนบท้าย (Appendix)

ลำดับที่	รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสาร
1	คำสั่งแต่งตั้ง	ประกาศแต่งตั้งทีมงาน
2	SP-GR-72	แผนผังโรงงาน
3	คำสั่งแต่งตั้ง	ผังองค์กร

ต้นฉบับ