

# บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : วิธีการตรวจสอบน้ำเกลือและน้ำดอง	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-QC-06	วันที่ประกาศใช้ : 25 กันยายน 2563	แก้ไขครั้งที่ : 04
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ
2. คำนียาม - ไม่มี -
3. ความถี่การตรวจสอบ ทุก Batch/ทุก lot การผลิต
4. ขั้นตอน

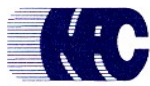
## 4.1 การตรวจสอบน้ำเกลือ

สิ่งที่ต้องตรวจสอบ

ชนิด	% NaCl	% TN
KOIKUCHI BRINE	0	
TAMARI BRINE	0	0
LIGHT COLOR BRINE	0	
WHITE BRINE	0	

1. สุ่มตัวอย่างน้ำเกลือจากแหล่งที่ต้องสุ่มตรวจสอบดังนี้.-
  - 1.1 บ่อน้ำเกลือ
  - 1.2 ถังน้ำเกลือที่ปรับคุณภาพแล้วก่อนปล่อยไปผสมกับโคจิ
  - 1.3 ปลายท่อก่อนที่จะผสมกับโคจิ
2. ถ้ามีอุณหภูมิสูงหรือต่ำกว่าอุณหภูมิห้องต้องปรับอุณหภูมิของตัวอย่างให้เท่ากับอุณหภูมิห้องก่อน
3. ตรวจสอบเปอร์เซ็นต์เกลือตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ(WI-QC-30)
 

ตรวจหาเปอร์เซ็นต์TN ตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์TN (WI-QC-31) เฉพาะสูตร TAMARI
4. บันทึกข้อมูลลงใน "สมุดบันทึกคุณภาพการทำโคจิ" (FM-QC-38) และ "รายงานประจำวัน"
5. แจ้งผลการตรวจสอบให้กับพนักงานฝ่ายผลิตทราบ
6. มาตรฐานคุณภาพน้ำเกลือ เป็นไปตาม ตารางมาตรฐาน การเตรียมน้ำเกลือ ST-PD-05



#### 4.2 การตรวจสอบน้ำดอง

1. สุ่มตัวอย่างน้ำดอง และวัตถุดิบหมักดอง
2. ตรวจสอบเปอร์เซ็นต์เกลือตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ(WI-QC-30) / ตรวจสอบ pH ตามวิธีการวัด pH (WI-QC-47) / ตรวจสอบ เปอร์เซ็นต์ TA ตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TA(WI-QC-37)
3. บันทึกข้อมูลลงใน "สมุดบันทึกคุณภาพ วัตถุดิบหมักดอง" (FM-QC-120)
4. มาตรฐานการน้ำดอง เป็นไปตาม RECIPE (FM-RD-05)

#### 5. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ (WI-QC-30)
2. วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TN (WI-QC-31)
- 3.วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TA(WI-QC-37)
- 4.วิธีการวัด pH(WI-QC-47)
- 5.สมุดบันทึกคุณภาพการทำโคจิ" (FM-QC-38)
- 6.สมุดบันทึกคุณภาพ วัตถุดิบหมักดอง" (FM-QC-120)
7. รายงานประจำวัน
- 8.มาตรฐานการปฏิบัติงาน (ST-PD-05)
- 9.RECIPE (FM-RD-05)