



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ดส์ คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การทำKOJI	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-PD-06	วันที่ประกาศใช้ : 3 มกราคม 2560	แก้ไขครั้งที่ : 08
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหาร

การผลิตในแบบซ์ขนาดเล็ก

ขั้นตอน	มาตรฐาน																
การลำเลียง	เวลาที่ใช้ในการลำเลียงส่วนผสมประมาณ 80-95 นาที																
การคลุกเคล้า (Heaping)	อุณหภูมิที่เหมาะสม 30-45 °C ความชื้นประมาณ 30-55 %																
การเพาะเชื้อ	<table> <tr> <th>ช่วงเวลา</th><th>มาตรฐาน</th></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 0 - 1</td><td>พลิกครั้งที่ 1</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 17 - 19</td><td>พลิกครั้งที่ 2</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 0 - 24</td><td>อุณหภูมิที่เหมาะสม 28 – 39 °C</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 25 - 48</td><td>อุณหภูมิที่เหมาะสม 27 – 35 °C</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 0 - 4</td><td>ความเร็วลม 30 Hz.</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 5 - 6</td><td>ความเร็วลม 35 Hz.</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 7 - 48</td><td>ความเร็วลม 45 Hz.</td></tr> </table>	ช่วงเวลา	มาตรฐาน	ชั่วโมงที่ 0 - 1	พลิกครั้งที่ 1	ชั่วโมงที่ 17 - 19	พลิกครั้งที่ 2	ชั่วโมงที่ 0 - 24	อุณหภูมิที่เหมาะสม 28 – 39 °C	ชั่วโมงที่ 25 - 48	อุณหภูมิที่เหมาะสม 27 – 35 °C	ชั่วโมงที่ 0 - 4	ความเร็วลม 30 Hz.	ชั่วโมงที่ 5 - 6	ความเร็วลม 35 Hz.	ชั่วโมงที่ 7 - 48	ความเร็วลม 45 Hz.
ช่วงเวลา	มาตรฐาน																
ชั่วโมงที่ 0 - 1	พลิกครั้งที่ 1																
ชั่วโมงที่ 17 - 19	พลิกครั้งที่ 2																
ชั่วโมงที่ 0 - 24	อุณหภูมิที่เหมาะสม 28 – 39 °C																
ชั่วโมงที่ 25 - 48	อุณหภูมิที่เหมาะสม 27 – 35 °C																
ชั่วโมงที่ 0 - 4	ความเร็วลม 30 Hz.																
ชั่วโมงที่ 5 - 6	ความเร็วลม 35 Hz.																
ชั่วโมงที่ 7 - 48	ความเร็วลม 45 Hz.																

การผลิตในแบบซ์ขนาดใหญ่

ขั้นตอน	มาตรฐาน																		
การลำเลียง	เวลาที่ใช้ในการลำเลียงส่วนผสมประมาณ 160-180 นาที																		
การคลุกเคล้า (Heaping)	อุณหภูมิที่เหมาะสม 30-45 °C ความชื้นประมาณ 30-55 %																		
การเพาะเชื้อ	<table> <tr> <th>ช่วงเวลา</th><th>มาตรฐาน</th></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 0 - 1</td><td>พลิกครั้งที่ 1</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 17 - 19</td><td>พลิกครั้งที่ 2</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 23 - 25</td><td>พลิกครั้งที่ 3</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 0 - 24</td><td>อุณหภูมิที่เหมาะสม 28 – 39 °C</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 25 - 48</td><td>อุณหภูมิที่เหมาะสม 27 – 35 °C</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 0 - 4</td><td>ความเร็วลม 30 Hz.</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 5 - 6</td><td>ความเร็วลม 35 Hz.</td></tr> <tr> <td>ชั่วโมงที่ 7 - 48</td><td>ความเร็วลม 45 Hz.</td></tr> </table>	ช่วงเวลา	มาตรฐาน	ชั่วโมงที่ 0 - 1	พลิกครั้งที่ 1	ชั่วโมงที่ 17 - 19	พลิกครั้งที่ 2	ชั่วโมงที่ 23 - 25	พลิกครั้งที่ 3	ชั่วโมงที่ 0 - 24	อุณหภูมิที่เหมาะสม 28 – 39 °C	ชั่วโมงที่ 25 - 48	อุณหภูมิที่เหมาะสม 27 – 35 °C	ชั่วโมงที่ 0 - 4	ความเร็วลม 30 Hz.	ชั่วโมงที่ 5 - 6	ความเร็วลม 35 Hz.	ชั่วโมงที่ 7 - 48	ความเร็วลม 45 Hz.
ช่วงเวลา	มาตรฐาน																		
ชั่วโมงที่ 0 - 1	พลิกครั้งที่ 1																		
ชั่วโมงที่ 17 - 19	พลิกครั้งที่ 2																		
ชั่วโมงที่ 23 - 25	พลิกครั้งที่ 3																		
ชั่วโมงที่ 0 - 24	อุณหภูมิที่เหมาะสม 28 – 39 °C																		
ชั่วโมงที่ 25 - 48	อุณหภูมิที่เหมาะสม 27 – 35 °C																		
ชั่วโมงที่ 0 - 4	ความเร็วลม 30 Hz.																		
ชั่วโมงที่ 5 - 6	ความเร็วลม 35 Hz.																		
ชั่วโมงที่ 7 - 48	ความเร็วลม 45 Hz.																		