



## บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : เวลาที่ใช้ในแต่ละขั้นตอนการผลิต	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-PD-01	วันที่ประกาศใช้: 20 สิงหาคม 2557	แก้ไขครั้งที่ : 01
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย
หัวหน้าแผนกผลิต	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหาร

ลำดับ	ขั้นตอนการผลิต	เวลาการผลิต /Batch	ปริมาณ/ Batch	จำนวน Batch/เดือน
1	การสีกั่วเหลือง	4-6 ชั่วโมง	6000 – 7000 กก.	≥10
2.	การคั่วบดข้าวสาลี	8 ชั่วโมง	3000 กก.	≥10
3.	การคั่วบดข้าวสาลี	11 ชั่วโมง	3000 กก.	≥10
4.	การนึ่งถั่วเหลือง	5 ชั่วโมง	6000 – 7000 กก.	≥10
5.1	ผลิตโคจีสูตร Ko, KoR, LS, Or FT	≥43 ชั่วโมง	-	≥10
5.2	ผลิตโคจีสูตร TA ,TAR Or FT	≥45 ชั่วโมง	-	
6	ผลิตโมโรมิ	1.5 – 3.2 ชั่วโมง	25,000 – 75,000 กก.	≥10
7	หมักโมโรมิ Ko, KoR, LS, Or FT TA ,TAR Or FT	≥120-180 วัน	-	≥10
8	หมักโมโรมิ LS	≥7 -15 วัน	12 – 17 ตัน	2 – 3
9	คั้นโมโรมิ	3 – 4	9 – 12 ตัน	90-120
10	ซีอิ๊วดิบ	3 - 4	7500 – 10000 ลิตร	90-120
10	กรอง 1	1	10,000-12,000	10-14
11	ผสมและฆ่าเชื้อ	1	6,000-8,000	16-20
12	ตกตะกอน	1 วันขึ้นไป	-	-
13	กรอง 2	1	5,500-7,500	16-20
14	บรรจุ	1	5,500-7,500	16-20



**บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด**