



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

เอกสารสนับสนุน	เรื่อง : อุณหภูมิการจัดเก็บ และการจัดเก็บ วัตถุดิบ ส่วนผสม ผลิตภัณฑ์ระหว่าง กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	หน้า 1 ของ 4
รหัสเอกสาร : SP-GR-141	วันที่ประกาศใช้ : 18 ตุลาคม 2556	แก้ไขครั้งที่ : 00
จัดทำโดย : ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ	ทบทวนโดย : ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ	อนุมัติโดย : ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. อุณหภูมิการจัดเก็บวัตถุดิบ และส่วนผสม



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

ลำดับ	รหัส	รายการ	คุณสมบัติการจัดเก็บ		หมายเหตุ
			ก่อนเปิดใช้งาน	หลังเปิดใช้งาน	
1	RSS-010	Soy Bean ถั่วเหลือง	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
2	RSS-014	Star Anise (โป๊ยกั๊ก)	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
3	RSS-016	Szechuan ซวงเจีย	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
4	RSC-002	Cinnamon Powder อบเชยป่น	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
5	RSC-009	Cardamon ลูกกระวาน	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
6	RSC-010	Caraway seed เพียนข้าวเปลือก	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
7	RSC-011	Cinnamon อบเชยเปลือก	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
8	RSC-012	ชะเอมแผ่น	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
9	RSC-013	ข้าว	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
10	RSC-015	กานพลู	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
11	RSG-001	Garlic กระเทียมสด	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
12	RSG-002	Garlic Powder กระเทียมผง	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
13	RSG-005	Ginger Powder ขิงผง	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
14	RSG-006	Ginger ขิงสด	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
15	RSB-001	Barley ข้าวบาร์เลย์	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
16	RSB-003	Black Powder Pepper พริกไทยดำป่น	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
17	RSW-003	Wheat ข้าวสาลี	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
18	RSW-005	White Pepper Powder พริกไทยป่น	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
19	RSW-006	White Sesame งาขาว	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
20	RSO-007	Organic Soy Bean ถั่วเหลืองอินทรีย์	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
21	RSO-008	Organic Jasmine White Rice ข้าวสารธรรมชาติ	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
22	RSF-001	ยี่ห่วย	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
23	RDM-008	Mushroom ดอกเห็ดสด	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
24	RSR-003	Rice ข้าวสาร	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	



ลำดับ	รหัส	รายการ	อุณหภูมิการจัดเก็บ		หมายเหตุ
			ก่อนเปิดใช้	หลังเปิดใช้	
27	RSV-005	VP-K2 Match	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
28	RSW-004	Wheat Flour แป้งข้าวสาลี	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
29	RSW-007	Wheat Gluten	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
30	RSX-001	Xanthan Gum	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
31	RSY-001	YEAST	< 15 C	< 15 C	
32	RLA-001	Acetic Acid กรดอะซิติก	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
33	RLA-002	Alcohol แอลกอฮอล์	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
34	RLA-003	Amino Acid Solution กรดอะมิโน	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
35	RLA-004	Apple Juice น้ำแอปเปิ้ล	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
36	RLA-005	App SC-4045 กลิ่นแอปเปิ้ล	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
37	RLA-006	สุรขาขาว	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
38	RLG-002	Grape Juice	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
39	RLB-004	Bonito extract	< 15 C	< 15 C	
40	RLB-005	เบะแซ	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
41	RLF-001	Fish Sauce Flavor กลิ่นน้ำปลา 1	< 15 C	< 15 C	
42	RLF-002	Fish Sauce Flavor D722 กลิ่นน้ำปลา 2	< 15 C	< 15 C	
43	RLF-001	Fish Sauce Flavor SA 037131 กลิ่นน้ำปลา 3	< 15 C	< 15 C	
44	RLG-001	น้ำกระเทียมดอง	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
45	RLH-003	High Fructose Syrup น้ำเชื่อมไฮฟรุคโทส	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
46	RLL-002	Le mom J-42472	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
47	RLL-003	Liquid Seasoning	< 15 C	< 15 C	
48	RSB-002	Beer Residue กากเบียร์ (Malt)	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
49	RSB-005	Brown Sugar น้ำตาลทรายแดง	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
50	RSC-006	Citric Acid (mono hydrate) กรดมะนาว	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
51	RLM-003	Mirin มิริน	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
52	RLM-004	Miso เต้าเจี้ยว (ถั่วเหลือง)	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
53	RLM-003	Molasses โมลาส	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
54	RLR-003	Rice Vinegar 4.2%	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
55	RLV-002	Vinegar 5 %	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
56	RSD-004	Disodium Succinate	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
57	RLA-006	สุรขาขาว	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
58	RLH-004	HPP 3 H 3 (HPV)	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
59	RLM-012	MAGGI FLAVOUR M 529	< 15 C	< 15 C	



ลำดับ	รหัส	รายการ	อุณหภูมิการจัดเก็บ		หมายเหตุ
			ก่อนเปิดใช้	หลังเปิดใช้	
60	RLO-001	Organic liquide Glucose	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
61	RSA-001	สารให้ความหวาน	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
62	RSS-018	Organic Brown Sugar	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
63	RSS-019	Seaweed Extract CN	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
64	RSV-003	Vitamin B1 (วิตามิน B1)	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
65	RSG-007	Glycine	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
66	RSG-008	Guar Gum	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
67	RSH-005	HVP M-2000	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
68	RSI-001	I + G	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
69	RSM-006	MSG (ผงชูรส)	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
70	RSS-002	Salt 97.5 %	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
71	RSS-015	แป้ง Novation (Corn starch)	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
72	SFO-009	Celite 545 , Celite Hyflo	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
73	RSS-020	เกลือสมุทร	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
74	RSS-002	Seed Koji	< 15 C	< 15 C	
75	SFO-018	S – Yeast	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
76	RSS-023	แป้งมันฝรั่ง	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
77	RSW-008	หัวผักกาด	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	

2.วัตถุดิบ และอาหารเลี้ยงเชื้อ ในห้องปฏิบัติการ ที่ระบุอุณหภูมิการจัดเก็บ ที่ต่ำกว่าอุณหภูมิห้อง

ลำดับ	รหัส	รายการ	อุณหภูมิการจัดเก็บ		หมายเหตุ
			ก่อนเปิดใช้	หลังเปิดใช้	
1		Yeast slant	5 -10 C	5 -10 C	
2		Egg yolk emulsion	2 – 8 C	2 – 8 C	
3		Egg yolk tellurite emulsion	2 – 8 C	2 – 8 C	
4		Polymysin B	15 – 30 C	15 – 30 C	



3.ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

ลำดับ	รหัส	รายการ	อุณหภูมิการจัดเก็บ		หมายเหตุ
			ก่อนเปิดใช้	หลังเปิดใช้	
1		ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต	อุณหภูมิห้อง	อุณหภูมิห้อง	
2		ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	อุณหภูมิห้อง	N/A	

การจัดเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ที่มีการกำหนดอุณหภูมิการจัดเก็บ ให้ แผนกคลังสินค้า หรือ แผนกควบคุมคุณภาพ จัดเก็บในอุณหภูมิที่กำหนดไว้ในตารางข้างต้น และมีเฝ้ารวัง และบันทึก อุณหภูมิการจัดเก็บ ทุก 4 ชั่วโมง