



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ดส์ คอมเพล็กซ์ จำกัด

| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| มาตรฐานการปฏิบัติงาน | เรื่อง : เวลาที่ใช้แต่ละขั้นตอนการผลิตมิโซะ | หน้า 1 ของ 1 |
| รหัสเอกสาร : ST-PD-17 | วันที่ประกาศใช้ : 26 สิงหาคม 2563 | แก้ไขครั้งที่ : 00 |
| จัดทำโดย : หัวหน้าแผนกผลิต 1 | ทบทวนโดย : ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ | อนุมัติโดย : ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ |

| ลำดับ | ขั้นตอนมาตรฐาน | เวลาการผลิต/แบท | ปริมาณ/แบท | จำนวนแบท/เดือน |
|-------|-------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 1 | การสั้ถั่วเหลือง | 3-4 ชั่วโมง | 80 กิโลกรัม | 8-10 แบท |
| 2 | การนึ่งข้าว | 3-4 ชั่วโมง | 80 กิโลกรัม | 8-10 แบท |
| 3 | การผลิตโคจิ | ≥ 43 ชั่วโมง | 80-100 กิโลกรัม | 8-10 แบท |
| 4 | การนึ่งถั่วเหลือง | 4 ชั่วโมง | 80 กิโลกรัม | 8-10 แบท |
| 5 | การผลิตมิโซะ | 2-3 ชั่วโมง | 200-300 กิโลกรัม | 8-10 แบท |
| 6 | การบดมิโซะ(ครบ7วัน) | 3-4 ชั่วโมง | 200-300 กิโลกรัม | 8-10 แบท |
| 7 | การหมักมิโซะ | 90 วัน ขึ้นไป | 200-300 กิโลกรัม | 8-10 แบท |
| 8 | การผสมมิโซะ(เพื่อบรรจุ) | 2-3 ชั่วโมง | ตามคำสั่งซื้อลูกค้า | ตามคำสั่งซื้อลูกค้า |
| 9 | การบรรจุมิโซะ | ตามคำสั่งซื้อลูกค้า | ตามคำสั่งซื้อลูกค้า | ตามคำสั่งซื้อลูกค้า |