



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การคั้น MOROMI	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร : ST-PD-09	วันที่ประกาศใช้ : 3 ธันวาคม 2561	แก้ไขครั้งที่ : 07
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. แผนการคั้น

ขั้นตอน	มาตรฐาน
บรรจุคั้น	ปริมาณ โมโรมิ ที่ห่อด้วยผ้า 2,500 - 4,500 ลิตรต่อครั้ง ใช้ผ้าสำหรับบรรจุคั้น 220 - 250 ผืนต่อครั้ง
คั้นครั้งที่ 1 (Pre-pressing)	คั้นเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 8 ชม.
คั้นครั้งที่ 2 (Main-pressing)	คั้นเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 8 ชม.
แยกตะกอนและน้ำมัน	บรรจุไว้ในบ่อซีอิ๊วดิบ จนถึงระดับที่น้ำมันแยกลงบ่อกลาง
พักซีอิ๊วดิบ	ควบคุมที่อุณหภูมิห้อง บ่มเข้าสู่ ถึง S1-S5
เก็บน้ำมัน	บ่มน้ำมันจากบ่อน้ำมัน บรรจุลงในถัง 1,000 ลิตร
เก็บตะกอนจากบ่อซีอิ๊วดิบ	ตักตะกอนจากบ่อซีอิ๊วดิบบรรจุลงในถัง 1,000 ลิตร นำกลับไป De-koji

หมายเหตุ : มาตรฐานการปฏิบัติงานนี้ใช้ได้กับ MOROMI ทุกสูตร