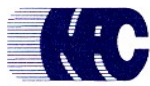


บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : วิธีการกำหนดหมายเลข Lot ของผลิตภัณฑ์ก่อนการบรรจุ และผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต	หน้า 1 ของ 5
รหัสเอกสาร : WI-QC-25	วันที่ประกาศใช้ : 25 กันยายน 2563	แก้ไขครั้งที่ : 04
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ หัวหน้าแผนก และหรือพนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ
2. คำนิยาม ผลิตภัณฑ์ก่อนการบรรจุ และผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต ที่ผลิตโดยบริษัทนอร์ทเทอรันฟู้ด คอมเพล็กซ์เท่านั้น
3. ความถี่การตรวจสอบ ทุกครั้งที่มีการผลิต
4. ขั้นตอน
 - 4.1 กำหนดลอทของการผสม ผลิตภัณฑ์ก่อนการบรรจุ ดังนี้

ประเภทผลิตภัณฑ์	รหัสลอท	ความหมาย
ซีอิ๊วญี่ปุ่นก่อนการบรรจุ	XXX / YY	ลำดับการผสม XXX เริ่มตั้งแต่001,002,...999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
ซีอิ๊วจีน ซอสปรุงรส ซอสอื่นๆ ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วหวาน ฮอยซินซอส และเต้าเจี้ยว ก่อนการบรรจุ	CS XXX / YY	ลำดับการผสม XXX เริ่มตั้งแต่001,002,...999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
น้ำส้มสายชูออกแกนิกส์ ก่อนการบรรจุ	V XXX / YY	ลำดับการผสม XXX เริ่มตั้งแต่001,002,...999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
มิโสะ ก่อนการบรรจุ	MI XXX / YY	ลำดับการผสม XXX เริ่มตั้งแต่001,002,...999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก



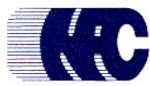
4.2 การกำหนดเลขลของผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ

4.2.1 ผลิตภัณฑ์ซีวี่ญี่ปุ่น ซีวี่จีน ซอสปรุงรส ซอสอื่นๆ ซีวี่ดำ ซีวี่หวาน ฮอยซินซอส และเต้าเจี้ยว
ระหว่างกระบวนการ

ลำดับ	กระบวนการ	การกำหนดลของ	ความหมายของลของ
1	ผสม	XXX / YY CS XXX / YY	ลำดับการผสม XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
2.	กรอง 2	B.xxxx	หมายเลขหลัก ของ ลำดับการฆ่าเชื้อครั้งที่ 1
3.	กรอง 1 และฆ่าเชื้อ 1	B.xxxx	หมายเลขหลัก ของ ลำดับการฆ่าเชื้อครั้งที่ 1
4.	คั้น	B.xxxx ของโคจิ	หมายเลขหลัก ของ ลำดับการผลิตโคจิ
5.	ผลิตน้ำเกลือ	B.xxxx ของโคจิ	หมายเลขหลัก ของ ลำดับการผลิตโคจิ
6.	ผลิตโคจิ	B.xxxx ของโคจิ	หมายเลขหลัก ของ ลำดับการผลิตโคจิ

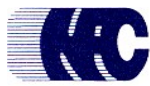
ตัวอย่าง การสอบย้อน ลของข้อมูล

ลำดับ	กระบวนการ	ลของที่กำหนด	มาจาก
1	ผสม	001/ 20 CS 001 / 20	ซีวี่ผสม 001/20
2.	กรอง 2	B.0002	ซีวี่กรอง 1 และฆ่าเชื้อ 1 B.002
3.	กรอง 1 และฆ่าเชื้อ 1	B.0002	ซีวี่ดิบที่คั้นจาก โมโรมิ B.0001 และใช้ซีวี่ไลต์ในการกรองลของใด
4.	คั้น	B.0001	โมโรมิที่คั้น มาจากโคจิ B.0001
5.	ผลิตน้ำเกลือ	B.0001	โคจิ B.0001 มาจาก เกลือ ลของ 01112018
6.	ผลิตโคจิ	B.0001	โคจิ B.0001 มาจาก วัตถุดิบ ลของ ใด



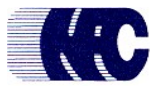
4.2.2 น้ำส้มสายชูออกแกนิคส์ ก่อนการบรรจุ ระหว่างกระบวนการ

ลำดับ	กระบวนการ	การกำหนดเลข	ความหมายของเลข
1.	ฆ่าเชื้อน้ำส้มออร์แกนิกส์ ครั้งที่ 2	V - XXX / YY	ลำดับการผลิต XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
2	ผสม	V - XXX / YY	ลำดับการผลิต XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
2.	กรองน้ำส้มสายชู	VP - XXX/YY	ลำดับการฆ่าเชื้อน้ำส้มสายชูดิบ XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
3.	ฆ่าเชื้อน้ำส้มสายชูดิบ	VP - XXX/YY	ลำดับการฆ่าเชื้อน้ำส้มสายชูดิบ XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
4.	หมักไวน์เป็นน้ำส้ม	F - XXX /YY	ลำดับการหมักไวน์ เป็นน้ำส้ม XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
5.	ฆ่าเชื้อไวน์	WSP - XXX /YY	ลำดับการฆ่าเชื้อไวน์ XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
6.	กรองไวน์	R - XXX /YY	ลำดับการคั้นไวน์ XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
7.	คั้นไวน์	R - XXX /YY	ลำดับการคั้นไวน์ XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
8.	หมักไวน์	M - XXX / YY	ลำดับการหมักไวน์ XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
9.	ทำโคจิไวน์	WI - XXX/YY	ลำดับการทำโคจิไวน์ XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก



ตัวอย่าง การสอยบยอน ลอทข้อมูล

ลำดับ	กระบวนการ	ลอทที่กำหนด	มาจาก
1.	ฆ่าเชื้อน้ำส้มออร์แกนิกส์ ครั้งที่ 2	V - 010 / 20	มาจากการผสม V – 010 / 20
2	ผสม	V - XXX / YY	มาจาก น้ำส้มสายชู ที่กรองจาก กลอท VP -008/20
2.	กรองน้ำส้มสายชู	VP -008/20	มาจาก น้ำส้มสายชู ที่ฆ่าเชื้อ VP - 008/20 และใช้ซีไลท์ในการกรอง ลอทใด
3.	ฆ่าเชื้อน้ำส้มสายชูดิบ	VP -008/20	มาจาก น้ำส้มสายชู ที่หมักจาก F - 007/20
4.	หมักไวน์เป็นน้ำส้ม	F - 007/20	มาจากไวน์ที่ฆ่าเชื้อ WSP - 006/20
5.	ฆ่าเชื้อไวน์	WSP - 006/20	มาจากไวน์ที่คั้น จากลอท R – 005/20
6.	กรองไวน์	R – 005/20	มาจากไวน์ที่คั้น จากลอท R – 005/20
7.	คั้นไวน์	R – 005/20	มาจากไวน์ที่หมัก จากลอท R – 004/20
8.	หมักไวน์	M – 004/20	มาจากโคจิไวน์ที่ WI -003/20
9.	ทำโคจิไวน์	WI -003/20	มาจาก WI -003/20 ที่ใช้วัตถุดิบ ลอทใด



4.2.3 มิโสะ ก่อนการบรรจุ ระหว่างกระบวนการ

ลำดับ	กระบวนการ	การกำหนดลอต	ความหมายของลอต
1	ผสม	MI - XXX / YY	ลำดับการผสม XXX เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก
2.	หมักมิโสะ	MI- XXX	ลำดับของการทำโคจิมิโสะ เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999
3.	ทำโคจิมิโสะ	MI- XXX	ลำดับของการทำโคจิมิโสะ เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999

ตัวอย่าง การสอย้อน ลอตข้อมูล

ลำดับ	กระบวนการ	ลอตที่กำหนด	มาจาก
1	ผสม	MI - 001/ 20	มาจากการหมัก MI -001/20
2.	หมักมิโสะ	MI- 001	มาจากการทำโคจิมิโสะ MI- 001
3.	ทำโคจิมิโสะ	MI- 001	โคจิมิโสะ MI -001 ที่ใช้วัตถุดิบลอตใด

4.2.4 วัตถุดิบหมักดอง ก่อนการผสม ระหว่างกระบวนการ

ลำดับ	กระบวนการ	การกำหนดลอต	ความหมายของลอต
1.	หมักดองวัตถุดิบ	F -XXX /YY	ลำดับของการหมักดอง เริ่มตั้งแต่ 001, 002, ... 999 ของปีที่ผลิต YY – ปีคริสต์ศักราช 2 หลัก

ตัวอย่าง การสอย้อน ลอตข้อมูล

ลำดับ	กระบวนการ	ลอตที่กำหนด	มาจาก
1	หมักดองวัตถุดิบ	F - 001 / 20	มาจากการหมัก F- 001/20

5. บันทึกที่เกี่ยวข้อง

บันทึกการกำหนดหมายเลข Lot No. (FM-QC-35)

สมุดบันทึกคุณภาพ วัตถุดิบหมักดอง (FM-QC-120)