

品管課 品質狀況單

成品 半成品

031054

檢驗日期：106年3月15日

| | | | | | | | |
|----------|---|---|----------|--|--|----------|----------|
| 產品 名稱 | 咖啡店 | | 製造 單位 | <input type="checkbox"/> 生產一課製麵組 <input type="checkbox"/> 生產一課調味包組 <input type="checkbox"/> 生產一課口香糖組 <input checked="" type="checkbox"/> 生產一課三合一 <input type="checkbox"/> 生產二課 | | 製造 日期 | 106-3-15 |
| | 巧克力冰沙 | | | | | 檢驗 人員 | 范曉薇 鍾富美 |
| 檢驗 結果 | 檢驗項目 | 標準規格 | 檢 驗 結 果 | | | | |
| | 機台、時間 | | 08:30 | 15:00 | | | |
| | 外觀 | 正常 | 可 | 可 | | | |
| | 風味 | 正常 | 可 | 可 | | | |
| | 水份 | 7%↓ | 2.77 | 2.76 | | | |
| | 蛋白質 | | | | | | |
| | 灰分 | | | | | | |
| | pH值 | | | | | | |
| | 含油量 | | | | | | |
| | 糊化度 | | | | | | |
| | 酸價 | | | | | | |
| | 總菌數 | () × 10 ⁴ cfu/g ↓ | 10↓ | 10 | | | |
| | 大腸桿菌 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | | | |
| | 大腸桿菌群 | <input checked="" type="checkbox"/> 10MPN/g ↓ / <input type="checkbox"/> 陰性 | 陰性 | 陰性 | | | |
| | 黴菌 | () × 10 ^() cfu/g ↓ | | | | | |
| | 酵母菌 | () × 10 ^() cfu/g ↓ | | | | | |
| | 耐熱菌 | () × 10 ^() cfu/g ↓ | | | | | |
| 乳酸菌 | () × 10 ^() cfu/g ↑ | | | | | | |
| 品質判定 | <input type="checkbox"/> 待驗 <input type="checkbox"/> 報廢 <input type="checkbox"/> 可使用 <input checked="" type="checkbox"/> 可出貨 <input type="checkbox"/> 全檢後使用 | | | | | | |
| 備註 | | | | | | | |

第一聯：品管單位(白色)
第二聯：生管單位(藍色)
第三聯：儲運單位(黃色)

廠區最高主管：

范曉薇

生管單位：

溫偉仁

生產單位：

品管單位：

范曉薇