

# 品管課 品質狀況單

成品     半成品

031047

檢驗日期：106年 → 月 14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	106-3-14
	咖啡冰沙			檢驗人員	程凱 鍾宜豪	
檢驗 結果	檢驗項目	標準規格	檢驗結果			
	機台、時間		08:30    14:30			
	外觀	正常	可    可			
	風味	正常	可    可			
	水份	7% ↓	0.80    0.98			
	蛋白質					
	灰分					
	pH值					
	含油量					
	糊化度					
	酸價					
	總菌數	(1) × 10 <sup>4</sup> cfu/g ↓	5    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 <sup>( )</sup> cfu/g ↓				
	酵母菌	( ) × 10 <sup>( )</sup> cfu/g ↓				
	耐熱菌	( ) × 10 <sup>( )</sup> cfu/g ↓				
乳酸菌	( ) × 10 <sup>( )</sup> 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：

*[Signature]*

生管單位：

*[Signature]*

生產單位：

品管單位：

*[Signature]*