

บันทึกการควบคุมคุณภาพ

ชื่อผลิตภัณฑ์:พริกแกงเผ็ด.....รุ่นการผลิต (Lot No.):SPY01.....

วันที่ผลิต:20/04/64.....วันที่หมดอายุ:19/05/64.....

1.การตรวจสอบน้ำหนักหลังบรรจุ (น้ำหนักเฉลี่ยที่กำหนด 1 kg.± 0.1..)

เวลา	น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่สุ่ม (หน่วย)										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	เฉลี่ย
11.05 น.	1.1	1	1	0.9	1	1	1.1	1.1	1	1	1.02
15.20 น.	1	1.1	1.1	1.1	1	0.9	1	1	1.1	1.1	1.04

2.การตรวจสอบลักษณะภายนอกของผลิตภัณฑ์

รายการตรวจสอบ	วิธีการตรวจสอบ	ข้อกำหนด	ผลการตรวจสอบ	หมายเหตุ
หีบห่อบรรจุภัณฑ์	ดูด้วยสายตา	ถูกปิดสนิท ไม่รั่วซึม สะอาด ติดฉลาก ป้ายวันที่ผลิต และวันหมดอายุ แล้ว	✓	
สี	ดูด้วยสายตา	สีแดงเข้ม ไม่มีสิ่งแปลกปลอม	✓	
กลิ่น	ดมกลิ่น	กลิ่นหอมตามลักษณะของพริกแกงนั้นๆ ไม่มีกลิ่นบูดหรือกลิ่นอับ	✓	

✓ ผ่านตามข้อกำหนด X ไม่ผ่านตามข้อกำหนด

3.การตรวจสอบทางเคมีและจุลินทรีย์

รายการตรวจสอบ	วิธีการตรวจสอบ	ข้อกำหนด	ผลการตรวจสอบ (ค่าที่ได้)	หมายเหตุ
pH	กระดาษลิตมัส	3-5	4.3	
ความชื้น	ชุดทดสอบ	ไม่เกิน 15%	12	

สรุปผลการตรวจสอบ ☒ ผ่านมาตรฐาน ☐ ไม่ผ่านมาตรฐาน

ตรวจสอบโดย..........วันที่ตรวจสอบ.....20/04/64.....

อนุมัติโดย..........วันที่อนุมัติ.....20/04/64.....