

หมวดที่ 6 : การดำเนินการผลิต (RM/PM)



6.1.4. ต้องมี COA/Test report

ประเด็นพิจารณา

1. วัตถุดิบทุกชนิด มีผลการทดสอบคุณภาพ(ส่งตรวจ) ผลตรวจคุณลักษณะ(ตรวจเอง) ใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ COA ใดๆอย่างหนึ่ง
2. วัตถุดิบสมุนไพร สามารถตรวจเอง โดยอย่างน้อยต้องบ่งชี้คุณลักษณะหรือเอกลักษณ์ได้

2 คะแนน

- มี COA/test report
- ใดๆอย่างหนึ่ง

1 คะแนน

- มี COA/test report
- ใดๆอย่างหนึ่ง แต่รายละเอียดไม่เพียงพอบ่งชี้คุณลักษณะ/เอกลักษณ์

0 คะแนน

- ไม่มี COA/test report

เอกสารแสดงผลการทดสอบคุณภาพ หรือใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์(COA) ของวัตถุดิบทุกชนิด

การพิจารณาข้อกำหนดนี้ประกอบด้วย ๒ ประเด็น คือ

๑. พิจารณาว่า วัตถุดิบทุกชนิด*** มีเอกสารผลการทดสอบคุณภาพ (ส่งตรวจ) หรือผลการตรวจสอบคุณลักษณะ (ตรวจเอง) หรือใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ (COA) อย่างไรอย่างหนึ่งหรือไม่
๒. กรณีวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพร สามารถจัดทำเอกสารแสดงผลการตรวจสอบคุณลักษณะของวัตถุดิบเองได้โดยอย่างน้อยต้องมีหัวข้อที่สามารถบ่งชี้คุณลักษณะหรือเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ได้เช่น

การทดสอบทางกายภาพ

- การสังเกตด้วยตา เช่น ดูสี สังเกตผิว (หยาบ/ละเอียด, เรียบ/ มีหนาม, ผิวมัน/ผิวด้าน)
- การสังเกตลักษณะภายนอก เช่น ทรงกลม ทรงรูปไข่มีรอยหยักผิวมันผิวด้าน
- การดมกลิ่น
- การวัดค่าความเป็นกรด-เบส โดยใช้เครื่องวัด (pH Meter) หรือใช้กระดาษลิตมัส(ตามความจำเป็น)



ตัวอย่างเอกสารใบวิเคราะห์หัตถุดิบ Certificate of Analysis:COA.

ของวัตถุดิบ ภายในบริษัท กานาช อินเตอร์เทรด จำกัด



BANGKOK ALOE LTD.,PART.

23/1 moo7 wangnumkeaw kampeangsean Nakornpathom 73140

TEL (034) 351982 FAX (034) 351200 www.bangkokaloe.com E-mail : decho_bal@yahoo.com

CERTIFICATE OF ANALYSIS

DATE : 09/09/2016

CUSTOMER : กานาช อินเตอร์เทรด

Customer Name

REF : INV.BAL -

PACKING : ASEPTIC BAGS 200 KGS.

PRODUCT : ALOE VERA GEL SAPS (3 x 3 mm.)

CONTAINER NO :-

Product Name: ชื่อสินค้า

QUANTITY

Test Results

SEAL NO :-

PAGE 1/1

LOT NO.	BATCH NO.	PRODUCT DATE	NET WEIGHT	%DRAIN WEIGHT	pH	BRIX	%ACIDITY	QUANTITY
01-04	1/1	20160907	200.58	52.16	3.69	0.9	0.24	4
05-06	2/2	20160908	200.40	52.16	3.70	0.9	0.24	2
07-09	3/3	20160909	200.40	51.68	3.67	0.8	0.24	3
10-12	4/4	20160910	200.21	51.68	3.69	0.8	0.24	3
13-16	1/5	20160911	200.31	51.68	3.73	0.8	0.24	4

Description

EXAMINER SIGN.

(Mr.SOMBAT RATHATHAITHARN)

Manufacturing Date

Batch Number & Lot No.

รูปภาพที่ 4.4 ใบวิเคราะห์หัตถุดิบ (Certificate of analysis : COA.)

ตัวอย่างเอกสาร ใบวิเคราะห์วัตถุดิบ ในบริษัท กานเนช อินเตอร์เทรด จำกัด

**SRITHAI
FOOD SERVICE**

171 Soi On-nuch 46 On- nuch Road Suanlung Bangkok 10250

Product Name: ชื่อสินค้า

(SIS (Dry Product))

Batch Number& Lot

Product Name : White Sugar (ม.กานเนชอินเตอร์เทรด)
MFG's Product Code : -
Packing Size : 1 x 50 kg
Delivery Date : 01-09-2016

PO Number	1608/002
Product Date Code	310816
Best Befor Date Code	300817
Quantity (Case)	300

Manufacturing Date

Expiration

Specification

ANALYSIS RESULT

Test Method

Detail	Specification	Result	Result
* CHEMICAL ANALYSIS			
Moisture (%)	≤ 0.10	0.01	
Colour (ICUMSA)	≤ 200	16	
Polarization (%)	≥ 99.50	99.96	
Sediment	≤ 0.02	0.003	
Invert Sugar (%)	≤ 0.10	0.014	
Conductivity Ash (%)	≤ 0.10	0.009	
* PHYSICAL ANALYSIS	สีน้ำตาลอ่อนถึงสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม	สีน้ำตาลอ่อนถึงสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม	

Test Results

Report by : Prapassorn Paovana

(Prapassorn Paovana)

QA Supervisor

Date : 01-09-2016

Approve by : Waritta Wiranuwat

(Waritta Wiranuwat)

Technical manager

Date : 01-09-2016

รูปภาพที่ 4.5 ใบวิเคราะห์ห้สินค้า (Certificate of analysis : COA.)

ตัวอย่างเอกสาร ใบวิเคราะห์หัตถุดิบในบริษัท กานข อินเทอร์เน็ต จำกัด

Product Name

Batch Number

Description

Test Method

Customer Name

บริษัท กานข อินเทอร์เน็ต จำกัด

กล่อง ไอศกรีมฟรีด

GN-0001

KA125/M - BC

กว้าง 28 x ยาว 42.5 x สูง 19.3

สีชมพู, สีฟ้า

เลขที่บิล 160900438

กำหนดส่ง 14/9/59

จำนวนสั่ง 10000 ใบ

เลขที่ P/O 1609/018

วันที่ผลิต 13/9/59

จำนวนผลิต 2100 ใบ

จำนวนตม 10 ใบ

Specifications

รายการตรวจสอบ	มาตรฐาน	ผลการตมตรวจ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1) ขนาดรอยต่อ	2-10 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2) ขนาดและระยะทับรอย											
ทับรอยด้านกว้าง (W)	28 +/-3 mm.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ทับรอยด้านยาว (L)	42.5 +/-3 mm.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ทับรอยด้านสูง (H)	19.3 +/-3 mm.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3) ร่อง Slot	6 +/-3 mm.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4) สภาพการติดกาวที่สันคาว	เหนียวแน่น/แข็งแรง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5) รายละเอียดการพิมพ์	ตรงตาม Print Master	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6) ตำแหน่งการพิมพ์	ตรงตาม Print Master	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7) ภาพพิมพ์	คมชัด/ไม่เลอะ/ไม่ลาย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8) สีพิมพ์	ตรงตาม Print Master	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

สรุปผลการทดสอบ **ผ่าน**

Test Results

ผู้จัดการฝ่ายผลิต
กุลธิดา ป้องตุต

รูปภาพที่ 4.6 ใบวิเคราะห์หัตถุดิบ (Certificate of analysis : COA.) ของบรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ (Raw materials)

ข้อกำหนดและการตรวจสอบวัตถุดิบ (Raw Material specification and testing report)

ชื่อวัตถุดิบ: _____ ปริมาณ: _____			
เลขรุ่น: _____ ผู้ผลิต: _____ ผู้ขาย: _____			
การตรวจสอบผลาก <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> ข้อมูลครบถ้วน <input type="checkbox"/> ข้อมูลไม่ครบถ้วน			
หัวข้อตรวจสอบ	วิธีการตรวจสอบ	ข้อกำหนด	ผลการตรวจสอบ
ผลการตรวจสอบ <input type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน วันที่ _____			
เตรียมโดย _____ (ผู้เตรียม)		อนุมัติโดย (ถ้ามี) _____ (ผู้รับผิดชอบ)	