

品質管理手順

各操作及び判定基準は分析手順書を参照

品質管理フロー図	機材、分析方法	備考
<pre> graph TD S[サンプル] --> A[菌数分析] S --> B[砂分量測定] S --> C[顕微鏡検査] S --> D[PH測定] S --> E[灰分測定] S --> F[におい計測] S --> G[水分測定] S --> H[粒度測定] S --> I[サンプル保管] I --> J[廃棄] I --> K[分析記録保管] K --> L[報告書] </pre>	<p>ペトリフィルム法</p> <p>PHメーター</p> <p>直接灰化法</p> <p>におい識別装置</p> <p>水分計</p> <p>振とう機</p> <p>記録用紙</p>	<p>殺菌そば粉、減菌そば粉はロット毎に分析 顧客からの要望による。</p> <p>研究</p> <p>研究、顧客からの依頼</p> <p>研究</p> <p>研究開発、品質調査</p> <p>顧客からの依頼、品質調査</p> <p>品質調査、顧客からの依頼</p> <p>6ヶ月～1カ年保管</p> <p>分析記録：記-品管-1 顧客からの依頼</p>