编号：0334-2022

**测量过程控制检查表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 测量过程(参数)名称 | 麦芽出炉水分含量检测过程 | 企业部门 | 技术部 |
| 被测参数要求 | 参数M | 水分含量：≤5%，按取样5g麦粉换算为0.25g | 导出计量要求 | 最大允许误差 | 天平0.1mg烘箱±1℃ |
| 公差T |  | 允许不确定度 | / |
| 其他要求 | 无 | 其他要求 | 称重范围60g |
| 测量过程要素控制状况：  |
| 过程要素 | 计量特性 | 是否满足计量要求 |
| 测量设备名称 | 测量范围 | 校准不确定度 | 最大允许误差 | 其他计量特性 | 满足 |
| 电子天平 | （0-220）g | / | ±0.1mg | / |
| 烘箱 |  | / | +0.42℃ | / |
| 测量过程控制规范编号 | NKMYCL-MD-GF-001《麦芽出炉水分含量检测过程控制规范》 | 满足 |
| 测量方法编号 | NKMY-TD-SOP-105《麦芽检测操作标准》 | 满足 |
| 环境条件 | 环境温度：（10~30）℃；相对湿度：（20~65）% | 满足 |
| 操作人员姓名 | 袁荣荣, 培训后上岗 | 满足 |
| 测量不确定度评定方法 | 附1《测量过程不确定度评定报告》 | 满足 |
| 有效性确认方法 | 附3《测量过程有效性确认表》 | 满足 |
| 测量过程监视方法、监视记录及控制图绘制 | 附2《测量过程监视记录及控制图》 | 满足 |
| 综合评价 | 1.查《麦芽出炉水分含量检测过程控制规范》明确了该测量过程需控制的测量设备、测量方法、测量环境条件、测量人员能力、测量过程监视方法和监视频次，满足该测量过程要求。2.查该测量过程要素：测量设备、 测量方法、环境条件、人员操作技能等均受控。3.查该测量过程不确定度评定方法正确。4.查该测量过程有效性确认方法正确，满足测量过程控制要求。5.查该测量过程监视记录，数据均在控制限以内。测量过程控制图绘制方法正确。审核结论：🗹符合 □有缺陷 □不符合（注：在选项上打√，只选一项。） |

审核日期： 2022 年 4 月 7 日 审核员： 企业部门代表：