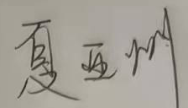
编号：0334-2022

**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：