



受理编号: 0477-2022

计量要求导出和计量验证记录表

测量过程名称	代可可脂巧克力干燥失重检测过程	被测参数要求 (含公差)	水分含量: $\leq 1.5\%$, 1、按取样 2g 粉末换算为 0.03g 2、样品加热温度: $(60 \pm 5)^\circ\text{C}$		
被测参数要求识别依据文件		GBT19343-2016《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》			
计量要求导出方法(可另附) 一、水分含量: 1、测量参数公差范围: $T=0.03\text{g}$ 2、测量设备的最大允许误差: $1)\Delta_{\text{允}} \leq T/3=0.03\text{g}/3=0.01\text{g}=\pm 0.005\text{g}$ 3、测量设备校准不确定度推导: $U_{95\text{允}} \leq \Delta_{\text{允}}/3=0.01\text{g}/3=0.0033\text{g}$ 4、被测参数测量范围: 按被测参数要求为样品重量为 2g 粉末样品和 35g 称量皿, 总重量为 $2\text{g}+35\text{g}=37\text{g}$, 选择测量范围为 $(0\sim 120)\text{g}$ 的电子天平进行测量。 二、温度: 1、测量参数公差范围: $T=10^\circ\text{C}$ 2、测量设备的最大允许误差: $1)\Delta_{\text{允}} \leq T/3=10^\circ\text{C}/3=3.33^\circ\text{C}=\pm 1.67^\circ\text{C}$ 3、测量设备校准不确定度推导: $U_{95\text{允}} \leq \Delta_{\text{允}}/3=3.33^\circ\text{C}/3=1.11^\circ\text{C}$ 4、被测参数测量范围: 按被测参数要求为样品加热温度 $(55\sim 65)^\circ\text{C}$, 选用 $(10\sim 100)^\circ\text{C}$ 的真空干燥箱进行加热。					
计量校准过程	测量设备名称/编号	型号规格	主要计量特性 (最大允差或示值误差最大值/准确度等级/测量不确定度)	校准/检定证书编号	校准/检定日期
	电子天平/0144411249	BSM-120.4 (0~120)g	$\pm 0.0005\text{g}$	BT2022-1-0001	2022.1.5
	真空干燥箱/1110	DZF-6021 (10~100) $^\circ\text{C}$	$\pm 0.45^\circ\text{C}$	EW2022-2-0001	2022.1.5
计量验证记录: 一、水分含量: 测量设备的测量范围 $(0\sim 120)\text{g}$, 满足导出计量要求测量范围 47g 的要求; 测量设备的最大允许误差 $\pm 0.0005\text{g}$, 满足导出计量要求测量范围 $\Delta_{\text{允}} \leq \pm 0.005\text{g}$ 的要求; 二、温度: 测量设备的测量范围 $(10\sim 100)^\circ\text{C}$, 满足导出计量要求测量范围 $(55\sim 65)^\circ\text{C}$ 的要求; 测量设备的最大允许误差 $\pm 0.45^\circ\text{C}$, 满足导出计量要求测量范围 $\Delta_{\text{允}} \leq \pm 1.67^\circ\text{C}$ 的要求; 验证结论: ☒ 符合 ☐ 有缺陷 ☐ 不符合 (注: 在选项上打√, 只选一项)					
验证人员签字: 秦红霞			验证日期: 2022 年 1 月 10 日		



认证审核记录:

1. 该测量过程被测参数要求识别代表了“顾客”的要求;
2. 计量要求导出方法正确;
3. 测量设备的配备满足计量要求;
4. 测量设备经校准;
5. 测量设备验证方法正确。

审核员签字:

张云扬

企业代表签字:

李军

审核日期: 2022 年 05 月 19 日