

连续杀菌操作记录

编码: ZJTT-JL-061

产品名称: 杨梅					生产日期: 2022.6.14					杀菌公式: 20'/29℃				
测温时间	杀菌机号	规格	罐型	初温℃	杀菌温度℃		杀菌时间			中心温度℃	冷却		冷却水余氯 PPM	备注
					显示值	测定值	开始	结束	时长(分)		时间(分)	罐温℃		
7:50		2950g	15175#	56	89	91.5			20'46"					
8:45					89	91.8				85.5	20'18"	34	0.7	
9:40				54	89	91.5			20'40"					
10:45					89	91.5				85.5		33	0.6	
11:40				52	89	91.8			20'48"					
12:40					89	91.5				85.5		34	0.5	
13:45				58	89	91.8			20'46"					
14:40					89	91.5				85.5		32	0.7	
15:48				50	89	91.5			20'46"					
16:45					89	91.8				84.5		33	0.8	
17:40				56	89	91.5			20'48"					
18:45					89	91.8				85.5		34	0.6	
19:40				54	89	91.5			20'40"					

检查人: 叶政杰

日期: 2022.6.14

审核人: 汪金雄

日期: 2022.6.15

注: 1. 杀菌温度用水银温度计每1小时进行一次测定对比; 2. 杀菌时间: 每班正式杀菌前, 进行一次时间校对, 此后每2小时进行一次校对;
3. 中心温度: 每2小时测定一次。 4. 每2小时测定一次罐头初温。