

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			20'44"					
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				50	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	0.3	
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。

连续杀菌操作记录

编码: ZJTT-JL-061

产品名称: 什锦甜菜(模型)					生产日期: 2022.6.16					杀菌公式: 92°C/20' 中心温度 77.8°C.				
测温时间	杀菌机号	规格	罐型	初温 °C	杀菌温度 °C		杀菌时间			中心温度 °C	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 °C		
7:40		2950g	15175#	48	93.°	94.5			21'48"					
8:25					93.°	94.5				80.5	21'40'	33	0.6	
9:30				46	93.°	94.2			21'40"					
10:28					93.°	94.8				80.°		32	0.7	
11:48				47	93.°	94.5			21'42"					
12:40					93.°	94.5				80.5		34	0.6	
13:40				48	93.°	94.8			21'40"					
14:45					93.°	94.5				79.5		34	0.5	
15:40				46	93.°	94.2			21'45"					
16:45					93.°	94.°				80.°		33	0.8	
17:45				48	93.°	94.8			21'48"					
18:40					93.°	94.5				80.5		44.°	0.7	
19:48				48	93.°	94.5			21'44"					

检查人: 王政杰

日期: 2022.6.16

审核人: 王金雄

日期: 2022.6.17

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。

连续杀菌操作记录

编码: ZJTT-JL-061

产品名称: 祖福环(模拟)					生产日期: 2022.6.16					杀菌公式: 20'/87℃. 中心温度≥78℃				
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℃		
7:35		2950g	15173#	42	88	89.5			21'02"					
8:15					88	89.5				79.	20'48'	34	0.5	
9:18				43	88	89.5			20'48"					
10:15					88	89.5				79.5		32	0.8	
11:20				42	88	89.5			21'00"					
12:25					88	89.5				79		34	0.6	
13:30				45	88	89.5			20'56"					
14:45					88	89.5				80.		33	0.7	
15:40				44	88	89.5			20'58"					
16:40					88	89.5				79.5		32	0.5	
17:35				46	88	89.5			21'00"					
18:30					88	89.5				80.5		32	0.6	
19:28				43	88	89.5			20'49"					

检查人: 叶政杰

日期: 2022.6.16

审核人: 江金林

日期: 2022.6.17

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。