

Manufacturing Process			Lot No.		
			Name	Ultra-Vacuum Green Tea Extract	
			Date		
Process Flow	Used Raw Material	Things To Do	Management Item	Management Method	Facilities
<div>warehousing of plant</div> <div>↓</div> <div>visual examination of plant</div> <div>↓</div> <div>dry of plant</div> <div>↓</div> <div>preparation of extract</div> <div>↓</div> <div>soaking (Hydration)</div> <div>↓</div> <div>extraction</div> <div>↓</div> <div>subdivision packing</div>	<div>Camellia Sinensis Leaf</div> <div>Camellia Sinensis Leaf</div> <div>Camellia Sinensis Leaf, Reconstitution Water</div>	<div>remove foreign substance</div> <div>Camellia Sinensis Leaf(life) dry : 60°C, 8h</div> <div>prepare dried Camellia Sinensis Leaf(dry) and Reconstitution Water</div> <div>Soak dried Camellia Sinensis Leaf in purified water : room temperature, 24h</div> <div>[METHOD]</div> <div>extraction : Vacuum, 230°C, 48h</div> <div>M.L.T and subdivision after check the result making manufacturing process and raw material certification</div>		<div>examine the naked eye</div> <div>examine the naked eye</div> <div>viable count</div>	

제조 공정도			제조번호		
			이 름	초진공 녹차잎 추출물	
			날 짜		
공정 순서	사용된 원재료	작업 내용	관리 항목	관리 방법	설 비
원물 창고 ↓ 식물의 육안 검사 ↓ 원물(생) 건조 ↓ 추출 준비 ↓ 수침(수화) ↓ 추 출 ↓ 소분 포장	녹차잎 녹차잎 녹차, 재구성수	이물질 제거 녹차잎(생) 건조: 60℃, 8시간 건조된 녹차와 재구성수(Reconstitution Water) 준비 건조된 녹차를 재구성수에 담그기 : 상온 / 24시간 [방법] 추출: 진공 / 230℃ / 48시간 제조 공정 및 원료 인증 확인 후 M.L.T 및 소분		육안 검사 육안 검사 생균수	