

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

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	<p>이물질 제거</p> <p>녹차잎(생) 건조: 60°C, 8시간</p> <p>건조된 녹차와 재구성수(Reconstitution Water) 준비</p> <p>건조된 녹차를 재구성수에 담그기 : 상온 / 24시간</p> <p>[방법] 추출: 진공 / 230°C / 48시간</p> <p>제조 공정 및 원료 인증 확인 후 M.L.T 및 소분</p>		육안 검사 육안 검사 생균수	