

Manufacturing Process			Lot No.		
			Name	LNB Lavender Water	
			Date		
Process Flow	Used Raw Material	Things To Do	Management Item	Management Method	Facilities
warehousing of plant ↓ visual examination of plant ↓ drying of plant ↓ preparation of extract ↓ soaking (Hydration) ↓ extraction ↓ subdivision packing	Lavender Lavender Lavender	sort plants remove foreign substances dry lavender (fresh) : 60°C, 8h prepare Lavender (dry) and Purified water soak dried Lavender in Purified water : room temperature, 24h [METHOD] Extraction : Vacuum, 230°C, 48h Subdivide after test result approval making the manufacturing process and raw material certifications.		visual inspection visual inspection pH/M.L.T/ specific gravity	

제조 공정도			제조번호		
			이름	LNB 라벤더수	
			날짜		
공정 순서	사용된 원재료	작업 내용	관리 항목	관리 방법	설 비
원물 창고 ↓ 육안 검사 ↓ 원물 건조 ↓ 추출 준비 ↓ 수침(수화) ↓ 추출 ↓ 소분 포장	라벤더 라벤더 라벤더	원물 선별 이물질 제거 라벤더 건조 : 60°C, 8h 건조된 라벤더, 정제수 준비 건조된 라벤더를 정제수에 담그기 : 상온, 24h [방법] 추출 : 진공, 230°C, 48h 제조 공정 및 원료 인증 확인 후 시험 및 소분		육안 검사 육안 검사 물성 평가 및 미생물 검사	