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

제조 공정도

제조번호	
이름	LNB 라벤더꽃수
날짜	

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