

رقم الإصدار/التعديل : /ا . تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : - / - / - رقم الصفحة : / ..	إجراء التفتيش و الاختبار كود رقم MPC-19	شركة ميرنا للمكرونة
---	---	---------------------

الباب الثامن والعشرين إجراء التفتيش و الاختبار

إعداد	مراجعة	اعتماد
الاسم :	الاسم :	الاسم :
الوظيفة : مراقب جودة	الوظيفة : مدير الجودة	الوظيفة : ممثل الاداره
التوقيع :	التوقيع :	التوقيع :
نسخة رقم ()		
تاريخ الإصدار :		ختم ضبط الوثائق
عدد الصفحات: 10		

رقم الإصدار/التعديل : / 1 . تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : - / - / -- رقم الصفحة : / 00	إجراء التفتيش والاختبار كود رقم MPC-19	شركة ميرنا للمكرونة
---	--	---------------------

<p>الفحص () () .</p> <p>٢- التفتيش على قطع الغبار:- تتم بواسطة الصيانة و أمين المخزن المختص للتأكد من مطابقتها للمواصفات المطلوبة و ذلك بالتفتيش الظاهري و إثبات ذلك في مستند الفحص () () .</p> <p>٣- التفتيش على الدقيق و السيمولينا:- يتم التفتيش على صلاحية الدقيق من عدمه حسب المواصفة القياسية رقم (1201) و ذلك في سجل التحليل الكيميائي للخامات () () و كذلك يتم التفتيش على صلاحية السيمولينا من عدمه حسب المواصفة القياسية رقم (1661) و ذلك في سجل التحليل الكيميائي للخامات .</p> <p>٢٨-٥- التفتيش أثناء العمليات</p> <p>١- يتم التأكد من مقطع المكرونة و الكل العام و اللون من المرحلة الأولى للإنتاج و بدون سحب عينات (فحص ظاهري) و يتم إبلاغ المسئول عن التشغيل في حالة وجود أى مخالفه للمواصفات الظاهرية لعلاج العيب و يجب الالتزام بالمواصفات الظاهرية التالية :- مقطع بللورى- الطول المناسب - عدم وجود تشوه - عدو وجود بقع بيضاء- تناسب الطول و الحجم و الشكل.</p> <p>٢- يتم سحب عينات (٤٠٠ جم) من المجفف الابتدائي و المستوى الأول من المجفف للخط الطويل كل ساعتين في حالة عدم استقرار الخط فقط و كذلك من المجفف الابتدائي للخط القصير كل ساعة و عمل اختبار الرطوبة على السريع و تدوين النتائج أولا بأول في تقرير متابعة الإنتاج للخط () () () .</p> <p>٣- يتم سحب عينات (٤٠٠ جم) من المبرد للخطين الطويل و القصير و عمل اختبار الرطوبة و يتم إثبات النتيجة في نموذج تقرير التحليل الكيميائي للإنتاج () () و كذلك تدوين النتائج أولا بأول في تقرير متابعة الإنتاج للخط () () () () .</p> <p>٤- يتم إرسال صورة يوميا إلى الإنتاج من نموذج () () و يحفظ الأصل بمراقبة الجودة.</p>
--

رقم الإصدار/التعديل : / ١ . تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : - / - / -- رقم الصفحة : / ٠٠	إجراء التفتيش و الاختبار كود رقم MPC-19	شركة ميرنا للمكرونة
---	---	---------------------

٢٨-٥-٢ التفتيش النهائي على المنتج

١- بناء على النتائج السابقة يتم تحديد درجة المكرونة أولى أو ثانية بمعرفة مراقب الجودة و تمييزها بالصوامع حسب إجراء التمييز (« ١ »)؛ وفيما يلي مقارنة بين الدرجة الأولى والثانية للمكرونة :-

مكرونة درجة أولى	مكرونة درجة ثانية
مقطع بلورى	مقطع طباشيرى
كهرمانية اللون	شاحبة اللون أو رمادية اللون
خالية من البقع بأنواعها المختلفة	بقع بيضاء أو بنية أو سوداء
ناعمة الملمس	خشنة الملمس
مستوية	منبعجة
يوجد اختلاف فى الأطوال	لا يوجد اختلاف فى الأطوال
خالية من التشققات والتشريحات والكسر	المكرونة بها تشققات وتشريحات وبها كسر
جميع نتائج الاختبارات المعملية للمكرونة تقع فى الحدود المسموحة المدونة فى المواصفات القياسية للمكرونة ٢٨٦ لعام ١٩٨٨ .	حيود فى نتائج الاختبارات المعملية للمكرونة عن المواصفات المدونة فى المواصفات القياسية للمكرونة ٢٨٦ لعام ١٩٨٨ .

٢- يقوم مراقب الجودة بالتفتيش على الأكياس بعد التعبئة للتأكد من طريقة الغلق و تاريخ الصلاحية و الوزن بطريقه واضحة و للتأكد مره أخرى من مواصفات المكرونة الظاهرية .

رقم الإصدار/التعديل : /ا . تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : - / - / - رقم الصفحة : / ..	إجراء التفتيش والاختبار كود رقم MPC-19	شركة ميرنا للمكرونة
---	--	---------------------

٣- التفتيش الدوري على المخزون :-

يتم مره شهريا للتفتيش على المخزن و المخزون من حيث طريقة الرص و تواريخ الصلاحية و كذلك نظافة المخزن و خلوه من القوارض و الحشرات . و ذلك تبعا للإجراء (١٠٠٠١) و يتم التدوين على نموذج التفتيش الدوري على المخزون (٤٣٠٠٠٠) .

٤- في حالة وجود عدم تطابق في اى من المراحل السابقة يتم التعامل معها طبقا للإجراء (١٠٠٠٠٠٠)

28-6 المراجع : -المواصفات القياسية للأيزو ١١١١ لعام ٢٠٠٠ .

رقم الإصدار/التعديل : /ا . تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : - / - / .. رقم الصفحة : / ..	إجراء التفتيش و الاختبار كود رقم MPC-19	شركة ميرنا للمكرونة
--	---	---------------------

تقرير يومي عن نتائج التحليل الكيميائي للإنتاج

□=□=□

الوردية..... الخط:..... الفورمة:..... تاريخ الإنتاج: / /

ملاحظات	% الرماد* على الوزن الجاف	% البروتين* على الجاف	صفات طبخ المكرونة		% الرطوبة على السريع			ساعة سحب العينة
			الزيادة في الوزن	% المواد الصلبة في ماء الطبخ	بعد المبرد	بعد الخفف أو المستوى الأول	بعد الخفف الابتدائي	

- يجرى اختبار الرماد والبروتين فقط عند تغيير نوع المادة الخام (دقيق أو سيمولينا)
- يجرى اختبار الطبخ فقط عند تغيير نوع المنتج .

المواصفات الظاهرية للمكرونة:

.....(١)

.....(٢)

و من هذا يتضح أن العينة.....مطابقة / غير مطابقة للمواصفات.

مراقبة الجودة

.....

