110學年度學生實習成果報告

廣吉食品股份有限公司

Kugi Food Corporation

蔡柏韋、王勁閎

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、廣吉食品股份有限公司

實習單位介紹

廣吉食品公司成立於1987年，為專業食品加工、製造與代理商。經營各項傳統食品、沖泡飲品、乳製品、專業穀物代工〈ODM、OEM〉、包裝代工，並代理國內外之各種餅乾製品、可可製品。 我們以「自然、健康」為理念，以「顧客滿意」為目標努力研發，於2004年在台南規劃生物科技GMP生產工廠。

強化各項產品，擴大經營層面加強軟硬體設施。在製作技術方面，用心保有傳統的自然精神，突破傳統的製作方式，嚴格品管，精選原料，堅持真材實料，永不妥協，以期保有食品原始的營養與風味，讓消費者安心、健康、滿意。

持續創新、物超所值、堅持最好的經營理念，因為要物超所值，所以堅持最好因為要堅持最好，所以要持續創新。

廣吉的「安心食用」品質政策

1. 為了讓您食得安心 廣吉堅持組織健全
2. 為了保證食得美味 廣吉堅持品質至上
3. 為了維護您的健康 廣吉追求養生體驗
4. 為了承擔企業責任 廣吉強調環境倫理
5. 為發揚企業使命 廣吉打造優質食品文化

實習內容

IQC 進料檢 → IPQC 製程檢 → PQC 半成品檢 → FQC 成品檢 → OQC 出貨檢

原物料抽樣檢驗：

記錄 → 取樣 → 貼標示

記錄	取樣	貼標示
1. 品名	1. 取大約20G原料	1. 貼代驗、合格、不合格及IQC抽樣單。
2. 公司名稱	2. 使用取樣專用湯匙	2. 單上寫抽樣日期、品名、公司名稱、國家
3. 有效、製造日期	3. 取樣前酒精消毒	3. 檢驗結果合格者只留下合格單其餘撕掉
4. 批號		
5. 食品登錄字號		

烘焙程度、 pH值檢測：

為了維持咖啡的風味，使每次生產產品風味都在一定標準內。

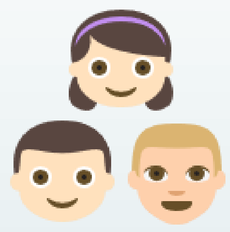
大致分成：

淺焙：酸度高，略帶香氣，常用來沖美式咖啡。(pH 4.5~4.7)

中焙：口感偏酸帶苦，香氣適中，保留咖啡豆的原始風味。(pH 5~5.5)

深焙：苦味比酸味強，餘味回甘，香氣飽滿，多用來做冰咖啡或黑咖啡。(pH 5以上)

品評方法：



3人

三人評分
0~3分
數字越小表示與標準品差異越小

三人分數平均小於1.33 給予允收

對比法

場內罐裝製程：

混料 → 下料 → 充氮 → 捲封

混料

混料階段需要確定用料及比例是否正確。

下料

此階段須嚴格把關，下料的品項及味道是否與先前的相同。

充氮

充氮的過程最為重要，會有第一次的假捲封，此時的假捲封會有空隙給予氣體流動，接著抽真空，通填氣體。

捲封

此時實施確切的封閉，並且利用測漏箱確定是否側漏。

水分含量測定：

確保產品品質與食品安全(避免水分含量過高導致微生物生長、結塊…等)圖1、圖2

圖1. IR

圖2. 傳統烘箱法

不溶物測定：

為了維持產品品質，確定產品溶解度。在沖泡過程中不會有結塊產生。

粉體密度測定：

影響氣體充填、顧客觀感。(圖3)

50目篩網烘乾秤重(w1) → 取樣品 → 加入90ml、80°C水(攪拌) → 倒入50目篩網 → 烘乾105 °C 30分(w2)

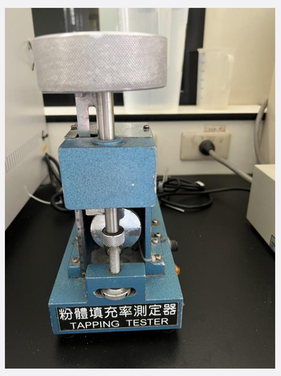


圖3. 粉體測定

實習心得

柏韋：

從剛開始對不了解的事物，感到害怕，到現在對於嶄新的事物充滿想法。剛開始進到公司時，常常會不知道自己現在應該做什麼，好險在品管哥哥姊姊的幫助下，才讓我們能快速地進入狀況。

實習的時候，最害怕的就是不小心犯錯，但經過實際的演練下，才知道犯錯是每個人都會的事情，而最重要的是要如何從錯誤中學習，並且防止自己再次犯錯。

在實習的過程中我學習到，所有的方法雖然都有一定的根據，但操作的是人，一定會跟理論上的事情有所不同，怎麼樣的去改變方法，或者去規劃事情，都是經過不斷的嘗試再嘗試才會有一個較為理想的狀態。

勁閎：

實習到目前我覺得實習真的能讓我更加了解在學校所學該如何去應用，還有食品加工流程，從進貨到製程最後出貨，每個程序都是為了保持成品的品質與安全，如果可以能以最快的方式發現問題並解決。

剛開始實習時，非常緊張，有些事情可能會做錯，但是在多嘗試和品管哥哥姊姊的協助下都能順利完成，也同時學到許多，在休息時間時能帶些書籍去閱讀，或是主動詢問哥哥姐姐是否需要幫忙，在幫忙的過程能學到更多，還有知道運作的流程很重要，但是能夠了解流程才是真的理解了，蠻推薦選擇實習，了解每個流程也能想想自己喜歡的是哪部分。