



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：10613-2025-Q

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：樟树市王子酒业有限公司

审核体系：质量管理体系

审核组长（签字）：文波

审核组员（签字）：林郁、谭闽军

报告日期：2025 年 06 月 02 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址：北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：文波

组员：林郁、谭闽军



受审核方名称：樟树市王子酒业有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	文波	组长	审核员	2022-N1QMS-2257737	
2	林郁	组员	审核员	2023-N1QMS-1263773	
3	谭闽军	组员	技术专家	36222319710303001X	03.10.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈云生、陈云虎等	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**质量管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐结合审核☐联合审核☐一体化审核☒质量管理体系；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国消防法等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：质量法、GB/T20823-2017 特香型白酒、GB/T20822-2017固液法白酒、GB2727-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配置酒等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年06月02日上午至2025年06月02日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月10日至本次审核结束日。



审核方式：■现场审核 □远程审核 □现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q:白酒的生产

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：江西省宜春市樟树市昌付镇城头村委古连石村

办公地址：江西省宜春市樟树市昌付镇城头村委古连石村

经营地址：江西省宜春市樟树市昌付镇城头村委古连石村

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年05月25日08:30至2025年05月25日17:00 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：■未调整；□有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：■完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

□未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:生产部 Q7.1.3、行政部 Q7.2

采用的跟踪方式是：□现场跟踪■书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025 年 07 月 02 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 06 月 02 日前。

2) 下次审核时应重点关注：不符合项的改善，生产过程运行控制、内审、管理评审、人员能力、量仪管理、特种设备管理、资料管理、记录管理等

3) 本次审核发现的正面信息：公司设置了方针、目标，定期考核监控，进行了内审、管理评审等，公司服务能力较强，产品质量稳定，顾客较为满意；未出现质量异常事故

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：管理层对质量管理体系运行和认证活动支持，能够在日常的管理和生产检验过程运用管理



体系的工具和方法，各部门能按体系要求实施，本年度内组织了管理评审、内部审核，自我发现问题、持续改善，总体成熟度尚可

2) 风险提示：受审核方目前处于发展阶段，生产过程运行控制部分记录填写不完整，不够规范；内审、管理评审、人员能力、量仪管理、特种设备管理、资料管理、记录管理等存在一定的隐患。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2020 年 06 月 15 日 A0 版 体系实施时间：2021 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照

3) 审核范围内覆盖员工总人数：39 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：白班生产

4) 范围内产品/服务及流程：

5) 生产工艺流程如下：

白酒生产工艺流程如下：

工艺流程：制曲→配料→蒸煮→拌曲→窖池发酵→出池→上甑→蒸馏→勾调→检验→包装

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现质量管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素。能够对这些内外部问题通过网站获取、调查研究、定期内部总结等方式进行监视和评审。

企业确定了与质量管理体系有关的相关方，并确定了这些相关方的需求和期望。对相关方和需求进行管理。

企业在策划质量管理体系时，确定需要应对的风险和机遇，以确保质量管理体系能够实现其预期结果，增强有利影响，预防或减少不利影响，实现改进。

最高管理者在确定的管理体系范围内建立、实施并保持了质量方针：精益求精，以优质的产品谋求企业发展；诚实守信，以一流的服务赢得客户满意。管理方针包含在管理手册中，符合标准要求。经总经理批准，与管理手册一起发布实施。为了适应组织宗旨和不断变化的内、外部环境，在管理评审会议上对管理方针的持续适宜性进行评审。为达到管理方针最终实现，总经理及各职能部门负责人通过培训、宣传等方式使全体员工都充分理解并坚持贯彻执行。并将管理方针通过相关方告知提供给适宜的相关方。管理方



针的制定适宜有效。

最高管理者制定了公司管理目标。管理目标在《管理手册》中进行了规定并已形成了文件。现场抽查《分解目标完成情况统计表》，内容包括：

- 1.产品一次交验合格率 $\geq 98\%$;
- 2.出厂合格率100%;
- 3.顾客满意度不低于95分;

在相关职能部门对目标进行了分解和考核，查对目标进行了分解至部门，提供目标分解表，详见各部门记录。

查见《公司目标实施措施表》，针对质量目标制定了目标指标、考核方式、实施措施及资源，周期、责任人等，详见各部门审核记录。

经查《目标考核表》，检查结果表明，自2025年1月-3月对目标考核，考核结果完成。

企业规定了因顾客和市场等原因而导致管理体系变更时，应对这种变更进行策划。依照GB/T19001-2016标准，结合实际情况，围绕质量方针、质量目标设置了组织机构，配置了必需的资源，确定了实现目标的过程、资源以及持续改进的相应措施，对员工进行了适宜的培训等。

为了确保获得合格产品和服务，确定了运行所需的知识。从内部来源获取的有：操作人员以往多年的工作经验（员工过去所有的），特别是岗位作业人员的业务技能；管理经验；外部来源获取有：顾客提供的产品信息；国家、行业标准等。组织知识予以存档保管，在需要时可以随时获取。为应对不断变化的需求和法律趋势，企业策划进行了质量管理体系标准及相关知识的再培训、招聘有技能的工程技术人员等方式对确定的知识及时更新。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

企业最高管理者为增强顾客满意，确保顾客和适用的法律法规的要求得到满足，对建立、实施、保持和改进质量管理体系做出了承诺。建立和实施并初步形成了纠正、预防和持续改进机制。严格执行了体系文件规定要求，实现了企业方针和目标，达到了预期结果。

企业建立了较完善的人力资源、基础设施、工作环境、技术信息、资金等资源确定和提供等渠道，能够确保满足建立、实施、保持、改进质量管理体系，提供符合要求的产品的实际需求。

企业在策划建立质量管理体系时较充分地识别了所需的过程，包括产品实现所需的过程，包括明确顾客及其规定用途和已知的预期用途所必需的要求、适用的法律法规要求、组织附加的要求，对各种要求进



行评审，确认可以满足要求，并传递到相关岗位。

企业明确了所提供产品的质量目标和要求、文件和资源的需求，所需的过程和产品监视与测量活动及接收准则，所需的记录表格等。

按照产品实现的流程，通过查阅记录、现场观察、与岗位人员面谈，表明在服务实现的策划，顾客要求的识别和评审、采购、销售和服务提供的控制、标识和可追溯性、顾客财产、产品防护、以及监视和测量设备的控制等能够按照规定准则正常运行，并保证提供产品符合规定的要求。

==》经检查，该组织策划了实现流程图，

公司主要从事：白酒的生产

策划了工艺流程：

制曲——配料——蒸煮——拌曲——窖池发酵——出池——上甑——蒸馏——勾调——检验——包装

关键/特殊过程：制曲、勾调；

查见特殊过程确认单，对制曲、勾调进行了过程确认，确认内容包括：操作人员、设备、工艺标准、原材料等；结论：确认情况属实，可以按经确认的要求操作。确认人：张秋生、陈云生、章丽华、苏二秀、朱冬娥、张秋娥等，确认日期：2025.4.10

明确了质量目标和相关的产品特性要求：产品一次交验合格率 $\geq 98\%$ ；出厂合格率 100%；顾客满意度不低于 95 分；；根据国家标准进行生产和服务的提供。

公司主要是按照的国家和行业标准主要是 GB/T20823-2017 特香型白酒、GB/T20822-2017 固液法白酒、GB2727-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配置酒等，公司规定了生产和服务的控制要求，拟制了白酒化学分析检测作业指导书、标准滴定溶液配制与标定作业指导书、大米检验作业指导书、大曲检验作业指导书、酒醅检验作业指导书、麦麸检验作业指导书、小麦检验作业指导书、仪器分析检测作业指导书，检验管理规范、包装车间生产管理规范、酒体勾调管理规范、大曲车间作业指导书、酿造车间作业指导书等符合企业实际和标准要求，具有可操作性。

策划了与公司生产和服务相关记录，主要有：销售计划生产通知单、原材料检验记录、生产过程记录表、勾调记录表、产品送检单、检测记录、检验报告等，用于保持、保留有关质量体系运行要求的成文信息。

通常依据客户的订单来确定需要生产各种产品的数量、规格型号、交货期，从而控制生产和销售的有序进行。

经识别生产过程关键工序：主要关键过程：制曲、勾调；按要求控制配比，确保质量符合标准要求。

外包过程：物流运输过程等；

生产厂长介绍说，接到定单后召开生产会议，进行生产、质量及管理工作协调。通过原材料检验、过程检验、成品检验等过程对产品质量、生产进度等进行监控。

现场有生产通知单，内容包括：顾客名称、产品名称、单位、数量、交货期限、产品规格、性能要求、检验要求等等。



现场有：设备操作规程、作业指导书、检验规范，操作性较强，可以满足指导生产操作的要求。

生产厂长介绍说生产过程中采取措施防止人为错误；如：配备专业技术人员和加强技术人员的培训不断提高生产水平来防止人为失误等。

介绍说，公司依据客户的订单，下达生产计划。接到订单后召开生产会议，进行生产、质量及管理工作的协调；提供生产通知单；生产计划如下：

S202501033 江南三美 52%vol 回忆经典 1*12 3500 箱

现场审核，抽查关键工序控制情况：

介绍说，本厂采用混蒸混烧工艺，在蒸馏出酒的同时，将大米蒸熟，作为下一轮发酵的原料，蒸熟的大米通过凉糟机摊凉的同时将粉碎好的大曲拌入，拌好后存入窖池进行发酵，一般发酵周期为 30 天左右。会根据温度的不同进行调整。混合好的酒糟经过 4 次蒸馏，上面三层酒糟经过摊凉拌曲，进入窖池发酵，第四层酒糟售卖。收集的基酒混合后检测储存。

生产过程控制：

介绍说，每天根据生产能力进行备料生产。

查见生产过程记录

==》制曲过程，介绍说主要在每年 2-3 月份进行，现场未见作业；

审核时，制曲已完成，培养过程已完成；现场成品大曲摆放良好，覆盖有稻草；查看到生产相关记录，标识房号、入房时间、翻房时间；培养房配置有温湿度计，查看温度、湿度、成品大曲检验记录等；

A、查见大曲配料、拌料、成型工序记录，抽见 2025.3.9，

面粉，批号 2025.2.28，产地安徽淮南，共计重量 760kg；

麦麸，批号 2025.3.5，产地安徽亳州，共计重量 712kg，

酒糟，批号 2025.3.8，产地本厂，共计重量 148kg，

每批次（面粉 18.75、麦麸 XX kg、酒糟 XX kg、水 XX kg），拌料时间 3 分钟，曲重 3.3——3.55kg；

拌料工、制曲工、记录人、审核人签字；

另见 2025.3.18，2025.3.20，2025.3.23 日记录同上；

B、查见大曲曲胚培养过程控制记录表，记录培养天数、品温、室温、湿度、过程及处理记录等；抽见入房时间：2025.3.16，房号 8#：

第 1 天，上午品温 14.5、15、14.2，室温 13，湿度 66%；

下午品温 15、15.2、14.8，室温 15，湿度 62%；

第 3 天，上午品温 33、40、38，室温 28，湿度 72%；

下午品温 39、43、41，室温 27，湿度 74%；开门开窗排潮；

.....

另查见入房时间 2025.3.17 房号 10#、2025.3.21 房号 14#，记录同上；

大曲经过培养后，进行检验合格后入库，查见有大曲检验报告单，取样日期：2025 年 4 月 16 日，检验日期：2025 年 4 月 16 日，检验项目：糖化力、液化力、酸度、淀粉、水份、外观等，检验结论：合格；



大曲使用前，进行检验，确认符合要求后使用；查见有大曲检检验报告单，取样日期：2025 年 5 月 4 日，检验日期：2025 年 5 月 6 日，检验项目：糖化力、液化力、酸度、淀粉、水份、外观等，检验结论：合格；

部分记录填写不完整，如只写了数据，未写结论，部分记录外观未填写等等，同企业负责人进行了交流，后续改善；

==》酿造

现场查见设备运转正常，现场设备保留点检保养记录；酿造车间共有 4 个蒸甑，部分工人正在用铁锹将大米、稻壳和窖池中取出的酒糟进行拌料，介绍说每批经过三次混拌，才可以上甑进行蒸馏；

另见工人将混拌好的混合料铲入甑中，摊平装满后，盖上盖子，接上通气管，在甑边加水进行密封后，利用蒸汽进行蒸馏收酒；

查见“酿造车间生产过程记录表”，抽见 2025.6.2，窖池号 111#，班组 1：

原材料信息——

大米用量 1000，批次 2025.4.2，大曲用量 280，大曲批次 2412；

生产参数及关键工艺控制点——

糟醅出池量 14 车、踩糟量 6 车、冷却水温 30 度、收酒温度 25 度、吸浆水温 80 度、入池温度 25 度、室温 28 度；生产时间 2025.6.2，上轮入池时间 2024.10.30；

生产结果——

产酒量 467，酒度 63.4 度，出酒率 644.86%。

介绍说，配料过程主要是通过目测外观是否均与，师傅抓取的手感来进行控制。

另抽查见“酿造车间生产过程记录表”，抽见 2025.5.2，窖池号 32#，班组 1：

原材料信息——

大米用量 1000，批次 2025.4.2，大曲用量 280，大曲批次 2411；

生产参数及关键工艺控制点——

糟醅出池量 14 车、踩糟量 6 车、冷却水温 30 度、收酒温度 25 度、吸浆水温 80 度、室温 25 度；生产时间 2025.5.2，上轮入池时间 2025.3.17；

生产结果——

产酒量 662.5，酒度 62 度，出酒率 62.23%。入池温度 25。

另抽见 2025.4.7、2025.3.11，2025.1.15，记录同上。

==》勾调

现场未见作业，介绍说包装生产前半个月已完成勾调作业，后安排灌装包装；

现场查看到有各类勾兑罐（不锈钢 30 立方）、勾兑罐（不锈钢 50 立方）、勾兑罐（不锈钢 100 立方）等，调试有各类酒类，用于勾调，记录有勾调酒体清单，数量，日期等；

查见勾调记录表，抽见订单号 S202501033，规格 52%，总量 20500 斤；

粗勾时间 2025.5.14，精勾时间 2025.5.18；



酒体组合清单，记录各种基酒名称、酒罐编号及数量（白酒、尾酒等，方案保密）。

勾调后，经过检验，合格后安排灌装包装生产计划；查见勾调送检单，订单编号：S202501033，送检时间 2025.5.21；检验项目：色泽、香气、口味、风格、酒精度、总酸、总酯、丙酸乙酯、固形物、标签等，检验结果：合格。

现场查看到实验室整洁干净，检测化验用品用具摆放整齐，化验用的盐酸和硫酸放置在专用铁柜中，双人双锁，气相色谱仪用气放置在专用气瓶柜中，在隔壁房间存放。

==》灌装包装线，包装生产过程

查看到车间有包装线 1 条，含有灌装、压盖前检查、压盖、压盖后检查、自动贴标签、自动激光打码、手动贴标签、放内箱、自动封箱等；

现场环境干净整洁；正包装生产 S202501033 产品，流水线作业生产，查见酒瓶进行了冲洗、后每瓶灌装 500ml；进行检验是否有杂质等，复核要求进行压盖；进行烘干后，自动贴产品标签，后激光打码，合格标识及日期追溯码等；后流入包装，12 瓶一箱，箱内限位固定；自动流入封箱机“#”字型封箱，员工将封箱后的产品摆放至卡板上，整齐放置，运放至检验区，确认外包复核要求后入库。

仓库查看

蒸馏出来的基酒经过检测后，装缸送至仓库储存。储存罐分陶制和不锈钢制两种，陶缸每只存酒 1 吨，加土封，储存在地下一层的库房；不锈钢酒罐每只 100 吨，罐区顶部建有隔热层。

成品包装确认符合要求后，放入成品仓库，整齐放置，每卡板单独放置，不超过 1.5m，摆放稳固；成品仓约 300 平方，顶部建有隔热层进行防护。

产品标识主要通过划分区域、标号、生产工艺记录、检验记录等进行标识，生产加工过程中和产品监视和测量过程中有采取适当的方式对产品进行标识（含检验状态），标识有确保唯一性，当有追溯性要求时，可确保在必要时进行追溯。

观察以上各工序实际操作，符合操作规程要求。

介绍说，组织保留形成文件的信息，包括有关更改评审结果、授权进行更改人员以及根据评审所采取的的必要措施。

经询问，现场与负责人交流沟通及确认，现场无变更情况。

资质符合性：营业执照等。

目标考核情况：

包括公司目标和各部门目标的考核情况，公司和各部门均完成了目标值，基本符合要求。

顾客满意度：

公司体系运行以来向主要顾客发放了满意度调查表，顾客满意率 97 分，达到公司目标要求。

变更的策划：《管理手册》6.3 对变更的策划进行了规定，当公司的质量方针与目标发生重大变化；公司的组织结构、产品结构、工艺技术、资源状态发生重大改变时；公司的外部经营环境发生重大变化时，如市场行情等；总经理及最高管理层认为有必要的其他情形。对管理体系进行变更。并明确了变更评估及实施的流程，当发生变更时，需确定变更目考虑变更的潜在后果，识别变更的风险和机遇，确定资源的可



获得性并制定应对措施，责任和权限的分配或再分配。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价，确保质量管理体系的完整性。策划符合标准要求。

产品和服务的设计开发过程：

介绍说，公司白酒的设计和开发，主要是根据多年经验总结按国标需要进行酿造，进行工艺控制、过程控制

公司主要是按照的国家和行业标准主要是GB/T20823-2017 特香型白酒、GB/T20822-2017固液法白酒、GB2727-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配置酒等，公司规定了生产和服务的控制要求，拟制了白酒化学分析检测作业指导书、标准滴定溶液配制与标定作业指导书、大米检验作业指导书、大曲检验作业指导书、酒醅检验作业指导书、麦麸检验作业指导书、小麦检验作业指导书、仪器分析检测作业指导书，检验管理规范、包装车间生产管理规范、酒体勾调管理规范、大曲车间作业指导书、酿造车间作业指导书等符合企业实际和标准要求，具有可操作性。

介绍说多年前已完成配方总结，各原材料等基本不变，工艺流程一致，未进行变更。

公司目前产品商标66个，专利8个；

主要不同在于勾调，符合各类色泽、香气、口味、风格、其他客户需求等；

公司产品包装，由外包方多年前完成设计并使用，未进行变更；同其他客户进行加工时，外包由客户提供；

公司产品生产过程，均进行了记录，同设计过程控制要求相一致，见Q8.5.1过程

公司所生产的产品均已定型，生产过程中，不对产品进行更改，主要根据公司原料、检验的情况，适当调整相关各工艺参数控制要求；公司已对各设备、生产工艺进行了设计确认能投入生产，无明显变更；随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如后续顾客要求和市场需要开发新产品时，介绍说将按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

==》产品的放行：

公司按照策划的质量标准等检验文件对检验过程实施了过程控制。

根据策划的安排，实施了验证产品和服务满足要求的活动-原材料检验、过程检验和成品检验：

质检人员均经过公司培训考核合格具备检测能力，经验丰富。现场询问员工林怡、周国朋等，能回复检验要求及控制要求。

==》原材料检验：

介绍说，原材料检验主要是对大米进行检测，其他材料的检测主要是外观检查和核对数量等，保留有验收入库通知单；

抽见大米检测记录：



2025.4.2, 来源新干, 检验依据: 水分GB5009.3, 淀粉GB5009.9; 检验项目: 水分12.33%; 淀粉71.4375%;

检验员: 林怡, 复核: 周国鹏;

2025.2.24, 来源新干, 检验依据: 水分GB5009.3, 淀粉GB5009.9; 检验项目: 水分13.3%; 淀粉72.5625%;

检验员: 林怡, 复核: 周国鹏;

另查见2024.12.13、2024.11.12, 同上;

记录中部分记录未按要求, 水份保留2位有效小数、淀粉保留3位有效小数, 记录中未进行判定; 同企业负责人进行了交流, 后续改善。

另见其他原材料入库记录: 抽查见:

2025.03.16——外箱、内盒、手提袋

2024.11.30——标签、手提袋

2024.11.20——礼盒等

2025.05.21——酒瓶等

2025.03.15——麦麸等

==》过程检验:

查见酒醅检测记录——

出池酒醅

2024.12.4, 51#样品, 水分62.25, 酸度4.5,

2025.3.31, 59#样品, 水分60.77, 酸度4.1,

2025.5.14, 43#样品, 水分63.42, 酸度4.2

2025.4.4, 70#样品, 水分65.41, 酸度3.7

入池酒醅

2025.3.30, 58#样品, 水分55.99, 酸度1.9,

2025.1.9, 50#样品, 水分53.08, 酸度1.4,

2025.4.5, 69#样品, 水分54.63, 酸度2.1,

2025.5.11, 41#样品, 水分52.79, 酸度2.3,

未填写酒精度、淀粉等数据, 与作业指导书《ZSWZ-SY-05》酒醅检验作业指导书要求不一致; 同企业负责人进行了交流, 后续改善;

查见勾调产品送检单——

送检单2025032, 生产时间2025.5.21, 实验室数据及判定:

总酸0.768, 总酯1.91488, 总酸脂34.56, 酒精度42.09, 固形物0.038, 丙酸乙酯17.12;

检验结果: 合格, 检测人员、审核人员签名; 检测时间2025.5.21;



送检单2025012，生产时间2025.3.24，实验室数据及判定：

总酸1.272，总酯2.7984，总酸脂53，酒精度52.06，固形物0.054，丙酸乙酯22.45；

检验结果：合格，检测人员、审核人员签名；检测时间2025.3.24；

送检单2025009，生产时间2025.2.23，实验室数据及判定：

总酸0.888，总酯2.4288，总酸脂42.4，酒精度51.98，固形物0.008，丙酸乙酯21.95；

检验结果：合格，检测人员、审核人员签名；检测时间2025.2.23；

==》出厂检验

查见“检验报告”，抽样：

产品名称：江南三花回忆经典，批次20250525，型号42%，检验日期：2025.05.21

检验依据GB/T20822-2007《固液法白酒》、GB2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》；

检验项目：

色泽——实测值：符合要求，结论：合格

香气——实测值：符合要求，结论：合格

口味——实测值：符合要求，结论：合格

风格——实测值：符合要求，结论：合格

酒精度/%vol——要求：42±1.0，实测值42.09%，结论：合格

总酸mmol/L——要求：≥0.3，实测值：0.768，结论：合格

总酯mmol/L——要求：≥0.6，实测值：1.91488，结论：合格

标签：实测值：符合要求，结论：合格

检验结论：所检项目合格；

检验人：周国朋，审核：林怡。

产品名称：樟树王子（五谷丰登），批次20250510，型号52%，检验日期：2025.05.09

检验依据GB/T20823-2017《特香型白酒》、GB2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》；

检验项目：

色泽——实测值：符合要求，结论：合格

香气——实测值：符合要求，结论：合格

口味——实测值：符合要求，结论：合格

风格——实测值：符合要求，结论：合格

酒精度/%vol——要求：52±1.0，实测值51.99%，结论：合格

酸酯总量/mmol/l——要求：≥24，实测值：37.8，结论：合格

丙酸乙酯/mg/l——要求：≥15，实测值：19.30，结论：合格



固形物/g/l——要求：≤0.70，实测值0.042，结论：合格

标签：实测值：符合要求，结论：合格

检验结论：所检项目合格；

检验人：周国朋，审核：林怡。

另抽见：

2025.3.24，批次20250402，型号52%-500ml；

2025.2.23，批次20250223，型号52%-500ml；

2024.12.29，批次20250106，型号52%-500ml；

检验项目同上，检验结论合格，检验人员签名。

==》提供水质检验报告——

委托检测，江西省天成检测技术有限公司出具，2025.1.13，检验结论：经检测，樟树市王子酒业有限公司送检纯化水的所检项目均符合（中华人民共和国药典）2020年版二部要求。

==》产品第三方检验报告：

介绍说无上级质量抽查情况发生，公司进行了送检，提供产品第三方检验报告。

玉龙井酒——2024.09.19——符合GB/T 20823-2017 特香型白酒,GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒的技术要求；

红高粱——2025.05.15——符合GB/T 20823-2017 特香型白酒,GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒的技术要求；

樟树王子（五谷丰登）——2025.05.15——符合GB/T 20823-2017 特香型白酒,GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒的技术要求；

江南三花（回忆经典）——2024.12.01——符合GB/T 20823-2017 特香型白酒,GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒的技术要求；

==》销售过程：

公司主要业务为白酒销售。

销售部负责识别顾客对服务的要求与期望，组织对顾客要求进行评审，并负责与顾客的沟通。

沟通方式：电话、传真、E-mail、QQ、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、如何处理或控制顾客财产、对满足顾客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

1) 公司首先在合同中明确了顾客对技术服务的质量要求及技术标准、价格、交货方式、验收方式、货款结算方式等明示要求。



2) 确定了技术服务的法律法规要求（技术服务标准等要求）、售后服务等。

抽查销售合同：

1. 签订时间：2023年4月4日，委托生产，需方：江西江南三花酒业有限公司，销售产品：传承赣香400箱、喜隆200箱、老酒10 100箱、老酒20 100箱、老酒30 100箱，合同中明确了规格、数量、品质、交货时间、交货方式等。

2. 签订时间：2023年12月25日，委托生产，需方：江西利剑军托校验咨询有限公司，销售产品：利剑公司专用酒300箱、樟树王子酒300箱，合同中明确了规格、数量、品质、交货时间、交货方式等。

3. 签订时间：2025年3月30日，需方：周建生，销售产品：樟树王子（五谷丰登）白酒600箱，合同中明确了规格、数量、品质、交货时间、交货方式等。

4. 签订时间：2025年5月15日，委托生产，需方：宜春市云姑红酒业有限公司，销售产品：定制“宜春老窖”白酒，合同中明确了品质、交货时间、交货方式等。

5. 签订时间：2025年5月23日，需方：宜春市希悦酒业有限公司，销售产品：悦喜今白酒350箱，合同中明确了合同中明确了规格、数量、品质、交货时间、交货方式等。

查见以上合同评审表，合同评审时间在合同签订前。评审人：陈云生、陈云虎。

介绍说合同需要修改时，业务部在合同修改前组织有关人员就修改内容进行评审，并经顾客认可。目前未发生合同修改情况。

从目前的条件看公司有能力满足顾客的要求。基本符合要求。

介绍说目前，公司的顾客或外部供方的财产主要为顾客信息等。公司对顾客相关信息做相关保密规定。

顾客或外部供方的财产管理符合要求。

企业交付后活动主要包括：退换货、索赔等。通过交付后活动，及时掌握顾客反馈信息，并将反馈信息传递给

相关部门。顾客意见和反馈问题能够得顾客到及时解决，未发生顾客投诉情况。负责人介绍说：目前没有发生退换货、索赔情况。符合要求。

==》采购管理控制

执行《采购及外包控制程序》，对采购过程和外包过程及供方进行控制，确保所采购的产品和外包质量符合规定要求。

提供《合格供方名录》，内容包括：

樟树星光印业有限公司（纸箱）

新干良豪米业有限公司（大米）

郢城县晶冠玻璃包装有限公司（玻璃瓶）

樟树市穗民粮行（面粉）



樟树友谊饲料原料经营部（麦麸）

.....

有地址、联系人、联系电话等信息。

提供原材料采购合同，抽查见原材料采购框架协议：

1. 供方：郅城县晶冠玻璃包装有限公司，采购货品：玻璃瓶，签订时间：2025年1月1日，合同有效期二年；
2. 供方：江西新干良豪米业有限公司，采购货品：大米，签订时间：2025年1月1日，合同有效期二年；
3. 供方：樟树市穗民粮行，采购货品：面粉，签订时间：2025年1月1日，合同有效期二年；
4. 供方：樟树友谊饲料原料经营部，采购货品：麦麸，签订时间：2025年1月1日，合同有效期二年；

以上供方在合格供应商名册中。

提供采购单：

1. 2025年3月5日，樟树市友谊饲料原料经营部，100袋麦麸；
2. 2025年3月5日，樟树市友谊饲料原料经营部，166袋麦麸；
3. 2025年1月1日，江西星光印业有限公司，42°竹叶香外箱700套，30°竹叶香外箱700套；
4. 2025年3月5日，江西星光印业有限公司，宜春老窖外箱500套；
5. 2025年5月21日，晶冠玻璃包装，莲花丝口12200只，小邵瓶20000套；
6. 2025年3月15日，樟树市穗民粮行，香雪鹊桥粉199袋；
7. 2025年3月8日，樟树市穗民粮行，永新特一粉200袋。
8. 2025年4月3日，新干良豪米业有限公司，晚优米12000KG；
9. 2025年4月2日，新干良豪米业有限公司，晚优米12000KG；

公司产品运输为外包。介绍说当有运输需要时，通过运满满网络平台下单。据介绍，至目前未发生货物丢失、短少、损坏、污染等问题。

采购产品验证通常采取查验产品外观、规格型号、数量、查看产品合格证、厂家检验报告等方式。

部门运行控制基本符合要求。

==》量仪管理

查见测量设备台帐，登记了各类检测器具，主要有量筒、容量瓶、气相色谱仪器、酒精计、温度计、碱式滴定管50ml、酸式滴定管50ml、胖肚移液管50ml、胖肚移液管10ml、刻度移液管0.1ml、刻度移液管0.25ml、电子天平、电容恒温鼓风干燥箱、恒温水浴箱等

查见校准证书：



碱式滴定管——云南方圆计量校准检测 有限公司出具，结论：所校准项目符合技术要求，校准日期：

2025.1.8；

电子天平——云南方圆计量校准检测有限公司出具，结论：所校准项目符合技术要求，校准日期：

2025.1.8；

气相色谱仪——云南方圆计量校准检测有限公司出具，结论：所校准项目符合技术要求，校准日期：

2025.1.8；

酒精计——云南方圆计量校准检测有限公司出具，结论：所校准项目符合技术要求，校准日期：2025.1.8；

见附件。

现场查看到实验室整洁干净，检测化验用品用具摆放整齐，化验用的盐酸和硫酸放置在专用铁柜中，双人双锁，气相色谱仪用气放置在专用气瓶柜中，在隔壁房间存放。

监视和测量设备由使用人负责保管维护，以防止损坏或失效，目前尚未发现监视测量设备在检定有效期内失准的情况，监视和测量设备运行环境适宜。

企业规定了变更管理控制要求，规定了当发生新的产品、服务和过程，或对现有产品、服务和过程的变更（包括：工作场所的位置和周边环境；工作组织；工作条件；设备；工作人员数量），法律法规要求和其他要求的变更，有关危险源和职业健康安全风险的知识或信息的变更，知识和技术的发展。应评审非预期性变更的后果，以及需要应对的风险和机遇，必要时采取适当的控制措施，符合标准和企业实际。负责人介绍说，目前没有发生影响职业健康安全绩效的临时性和永久性变更。

3.3内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司策划了《内部审核控制程序》，对内部审核进行有效的控制，判定管理体系是否符合预定的安排和标准的要求，是否得到恰当的建立、实施和保持，以确保管理体系持续有效的运行，并对管理体系的改进提供依据。

基本符合要求。

经查问，公司策划了内部审核并按计划进行，查 2025 年内审管理资料，包括内审计划、会议签到表、内部审核不符合报告、内部审核报告、各部门检查表等。

提供内部体系审核实施计划，包括审核目的、审核范围、审核依据、审核小组、审核时间及日程安排等。于 2025 年 4 月 21 日，进行质量体系的内审，符合要求。

审核组内审员 2 名，内审组长：陈云生，组员：徐小云。

提供内审检查表，包括受审核部门，标准条款、检查事项及检查方法、检查或跟踪记录，审核员等，涉及领导层及各职能部门，与内审实施计划相符合。

内审开出一项不符合。详见10.2条款。



查内部审核报告，审核结论：

本公司管理体系是符合ISO9001:2015《质量管理体系 要求》的标准要求，也是符合相关法律、法规要求的。内外部环境、相关方的需求，其对政策、法规、经济、行业趋势等信息通过行业协会、社会关系、政府网站等渠道获得，包括客户以及其他相关方的要求进行了识别，对于所面临的复杂情况，寻找企业的生存出路，但目前仅限于在市场中寻求供应关系，有任命管理人员1名，负责生产协调、办公事务等综合管理，提高管理水平，控制成本的重要性已引起了公司管理层的重视。通过贯标，最高管理者和管理层增加了风险意识，分析了公司所处的内外部环境，面临的风险和机遇，并制定应对风险和机遇的措施，由相应的部门进行落实。在管理体系运行的过程中，本公司认为是较适宜的、充分的，其运行是有较的。本公司的管理方针得到了广泛的宣传和贯彻，并成为广大员工的自觉行为，各职能部门能按公司管理体系文件的要求执行，但某些部门或车间在执行管理体系文件的过程中仍存在着问题，还有待于持续改进。

与内审员陈云生、徐小云交流，对内部审核过程中的程序和要求（如内审输入要求、输出要求），回答不够全面，存在能力不足。已在7.2条款开具不符合。

查策划有《管理评审控制程序》，内容符合标准要求。基本符合要求。

查《管理评审计划》，内容包括评审目的、评审依据、参加人员、评审内容、拟评审时间等信息，计划于2025年4月30日召开管理评审会议。经查已按计划时间于2025年4月30日实施了由总经理主持的管理评审，参加人员有管理者代表、及各部门负责人，详见会议签到表。

查管理评审输入主要包括：

- a. 质量管理体系建立和运行情况
- b. 质量方针、目标完成情况
- c. 内审结果
- d. 纠正和预防措施实施情况
- e. 过程绩效及产品质量分析
- f. 顾客满意度评价
- g. 资源配置分析
- h. 应对风险和机遇的措施的有效性分析

编制了《管理评审报告》，并经总经理批准下发。评审结论：质量管理体系具有适宜性、有效性、充分性。

管理评审中有改进建议，已制定改进意见表，计划于2025年6月完成。下次审核关注。

与管代陈云生交流，对管理评审程序要求及改善决议项改进情况，回答不够全面，已沟通交流。

3.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合



1) 不合格品/不符合控制:

公司策划了《不合格品控制程序》，有效文件；

文件规定了对不合格品的标识、记录、隔离、记录和处置的控制要求。

采购检验中发现的不合格，要求做好相应的标识，并及时通知采购人员作退/换货处理；交付后产品未发现反馈不良情况，如有发生时采取换货的方式处理；生产过程和产品检验过程中发现的少量不合格品作返工、返修和报废处理，批量的不合格品要求填写“不合格品处置单”，记录不合格品名称、规格/型号、数量、不合格事实、评审处置措施，验证结果等；

介绍说，公司的供应商比较稳定，产品质量达到公司的要求，未出现采购批量不合格的情况。

工艺过程控制有序，员工经验丰富，未出现生产过程中批量不合格产品，生产质量稳定，基本符合标准的要求，对经检验发现的不合格品采取控制措施主要是二次利用，将不合格品重新进行重新勾调；现场进行了检验合格后包装出货。

介绍说，产品质量稳定，销售给客户反馈满意，无退换货情况发生。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

过程稽核中发现的不符合，有原因分析，措施，实施及有效性验证等。管理评审中的改进，制定有措施单。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三也检查自己的工作，消除同类型错误的原因。基本有效。

总体上看，公司纠正及改进机制已形成，能够形成自我完善自我提高的良性循环机制。自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量、环境和安全事故。基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

建立了对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，介绍说，年度无质量发生，也没有发生相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）:

查见“管理手册”，其中明确了：为确保产品和服务合格，公司确定、配置和维护过程运行所需的基础设施。包括：

- a) 建筑物、工作场所和相关的设施；
- b) 过程设备（硬件和软件）；
- c) 支持性服务（物料转运工具、通讯及物流管理信息系统）。



由生产部负责设施、设备购置、提供、维护、保养和其它管理。生产部制定和执行基础设施和工作环境控制程序，对生产设备实施管理。所有设备设施由使用部门负责维护和管理，确保设施完整性和持续满足要求。

查见“设备清单”、登记有：粉碎机、制曲机、蒸馏甑、自动凉槽机、发酵窖池、灌装线、糟烘干机、储酒缸、勾兑罐（不锈钢 30 立方）、勾兑罐（不锈钢 50 立方）、勾兑罐（不锈钢 100 立方）、蒸馏设备、蒸汽锅炉、行车等

介绍说维修、保养项目：清洁、润滑、电气开关检查、安全；使用设备人技术人员自行维护保养。

介绍说平时设备不工作时，由车间设备管理人员进行维护保养，出现问题时进行维修，2025 年度未提供设备维护保养计划，查见有设备日常保养/检修记录表，同企业负责人进行了交流，后续改善。

查见：

2025 年 1 月——设备日常保养/检修记录表——粉碎机——项目：指示灯、仪表、运行情况、滚轮、电机、漏油、安全性等项

另见 2025 年 2 月自动凉槽机、2025 年 4 月制曲机等设备日常保养/检修记录表，基本同上

记录悬挂在设备旁，部分记录填写不详，未进行设备名称、签名等，另查看到 1 月 17 日-1 月 18 日，未填写记录，介绍说放假，未填写，建议划线等标识区分。同企业负责人进行了交流，改善

查特种设备：

公司有行车 1 个，起重 2.9 吨，公司提供了维护保养记录，介绍说使用前检查缆绳、挂钩等符合要求后操作，现场未见使用，介绍说使用不多；

公司有蒸汽锅炉 2 个，为 D 级蒸汽锅炉，公司提供了其附件（安全阀+压力表）的年检报告，安全阀的有效期为 2025 年 9 月，在有效期内；压力表的有效期为 2025 年 3 月 26 日，已过有效期，开出不符合项，要求送检，确保设备处于合格有效状态。

公司自建厂房。

地址：江西省宜春市樟树市昌付镇城头村委古连石村；

占地面积约 20000 平方，建有发酵车间（约 1500 平方，共 1 层，用于白酒（原酒）生产；设有发酵窖池、蒸馏甑、拌料区）；制曲车间（约 1000 平方，共 1 层，设有制曲室、大曲曲胚培养室、大曲成品存放室等）；勾兑车间（约 400 平方，1 层，用于白酒勾兑），包装车间（约 1500 平方，共 1 层，设有灌装包装线 1 条，成品暂存区）；

建有办公楼 1 栋 3 层，约 550 平方，第 1 层为办公室、检验室；第 2-3 为仓库（用于包装后白酒及包材存放）；

另有原酒储罐区，设有 8 个 100 立方米白酒储罐；另有酒窖两个约 1000 平方；用于大客户购买酒存放；

主要工作场所为公司办公场所、生产、存储区域，查看到：

车间：自然通风、采光，辅助机位局部照明；地面画有标线，无杂物乱扔现象，作业区域根据流程进行划分；通道宽度满足要求；

各设备运转正常；主要利用周转车、和人工搬运；



车间配置有灭火器，状态良好。

人员配戴有手套、防护口罩、工服等防护用品；

工作环境可满足需要。

2) 人员及能力、意识:

策划了《人力资源管理控制程序》，通过对所有与质量有关的人员实施有效管理并提供适宜培训，确保其能胜任本职工作。

查见有《岗位人员任职要求与评价表》，对总经理陈云虎、管代陈云生、行政部邹燕、业务部徐小云、采购部杨齐芳、技术部周国鹏等人进行了岗位任职评价，考评结果均为符合。评定人陈云生、陈云虎。

行政部负责员工培训工作，查《2025年度培训计划表》，策划了ISO19001：2015标准知识、概念培训、管理手册、程序文件、公司目标、公司管理制度培训、销售员在外注意事项的培训、管理体系内审员培训、上下班道路安全教育、质量意识，质量责任、企业文化等培训，内容包括：培训内容、培训对象、培训方式、培训时间、授课学时、培训教师、考核方式等。

提供《员工培训记录及效果评价表》，包括培训时间、培训地点、培训对象、授课人、培训方式、组织部门、培训内容、考核结果等。经查按计划进行了培训，所提供的培训记录均达到了培训效果。

抽查培训记录：

1.2025年1月13日，ISO19001：2015标准知识、概念培训。

2.2025年2月26日，管理手册培训。

3.2025年2月27日，程序文件培训。

4.2025年3月9日，公司质量目标及方案培训。

5.2025年3月16日，公司管理制度培训。

6.2025年4月2日，销售员在外注意事项的培训。

7.2025年4月7日，管理体系内审员培训。

8. 2025年4月23日，上下班道路安全教育培训。

9.2025年5月10日，质量意识，质量责任。

10.2025年5月17日，企业文化培训。

查重要人员资质：

邹春阳，品酒师，证书编号：1958003008100417，中国轻工业职业技能鉴定指导中心，2019.2.20

魏小翠，品酒师，证书编号：1958003008200328，中国轻工业职业技能鉴定指导中心，2019.2.20

陈云虎，品酒师，证书编号：1958003008101188，中国轻工业职业技能鉴定指导中心，2019.6.13

王茜蓉，品酒师，证书编号：1958003008100652，中国轻工业职业技能鉴定指导中心，2019.3.13



陈云虎，酿酒师，证书编号：1958003008101084，中国轻工业职业技能鉴定指导中心，2019.6.13

与内审员陈云生、徐小云交流，对内部审核过程中的程序和要求（如内审输入要求、输出要求），回答不够全面，存在能力不足。开具不符合。

3) 信息沟通:

管理手册明确了信息交流的职责，行政部作为本公司内外部环境信息交流的窗口，负责环境信息的受理和传达。各部门负责本部门的环境信息交流。各有关部门负责受理来自外部的环境信息并反馈至行政部。行政部负责与体系负责人进行信息交流。

公司产生的内部信息以通告、会议纪要、受控文件等形式受理和传达。受控文件按公司文件及资料控制程序运行。

内部、外部沟通协商的机制已建立运行，有效。

4) 文件化信息的管理:

公司为确保质量、环境和职业健康安全管理体系有效运行，编制有《文件控制程序》《记录控制程序》，对公司内所有与质量管理体系有关的文件进行控制，确保文件的充分性和适宜性确保在文件的各相关场所得到适用文件的有效版本。其内容符合要求。

公司按照 GB/T19001-2016 标准的要求，编制了《质量手册》、《程序文件》、《管理规定》等，按照策划的文件对管理体系各过程进行了管理，形成了记录，文件策划实施良好。

经文件审核和现场核实，该公司的体系文件基本符合管理体系标准的要求，对文件的控制符合要求。

现场抽查《管理手册》，文件版本 A/0，编制行政部，审核陈云生，批准陈云虎。发布实施日期：2021 年 1 月 10 日，2025 年 5 月 25 日按文审要求修订为 A/1 版。

《程序文件》，文件版本 A/0，编制行政部，审核陈云生，批准陈云虎。发布实施日期：2021 年 1 月 10 日。

查见《外来文件登记表》，列有质量管理体系要求、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国质量法》、GB/T 20823-2017 特香型白酒、GB2757 蒸馏酒及其配制酒、GB7718 预包装食品标签通则、GB5009.225 酒中乙醇浓度的测定、GB/T10345-2007 白酒分析方法、GB/T10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存、GB/T15109 白酒工业术语、JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则等文件。

现场提供《受控文件清单》，内容包括：文件名称、文件编号、版本等，登录有《管理手册》、《程序文件》、岗位说明书、管理规定等等。

现场提供《文件发放/领用登记表》，内容包括：文件名称、编号、版本、分发号、领用人、日期等。

查《管理手册》、《程序文件》、岗位说明书、管理规定等文件，由行政部分发到其它职能部门，各职能部门领用人签字确认，对回收的文件处理：由行政部回收后按需存档或销毁，暂未有回收文件。对其管理符合要求。

提供《记录清单》包括 59 个记录：包括文件更改申请单、文件更改记录表、文件借阅登记表、记录查



阅/借阅单、记录销毁申请表、文件记录清单、管理评审计划、管理评审会议的通知、管理评审记录、管理评审报告、管理评审改进措施计划、管理评审会议签到表、管理评审改进意见表、培训需求计划、职工培训计划、员工培训记录、设备台帐、供方评价记录、供方年度考核表、质量保证协议书、物资采购询价单、物资采购单(买卖合同)、物资采购计划申请表、计量器具台帐、计量器具周期检定计划表、校准/检定证书、顾客满意程度调查表、质量异议登记表、年度内部审核计划表、内部审核计划、检查表、不合格报告、纠正/预防措施实施报告、会议签到表、内部审核报告、内部审核报告发放表、执行本程序产生以下记录、不合格品评审处置单、纠正/预防措施实施等等。

基本符合要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

QMS：白酒的生产

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，樟树市王子酒业有限公司的

■质量□环境□职业健康安全□能源管理体系□食品安全管理体系□危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☐ 推荐认证注册

☒ 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：文波、林郁、谭闽军

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。