

项目编号：20265-2024-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：衡水市东神食品有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）：张 丽

审核组员（签字）：\

报告日期：2025 年 8 月 29 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
■ 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：张 丽

组员：\



受审核方名称：衡水市东神食品有限公司

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	张 丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	CIV-6,CIV-9

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	王 茜、刘月婷	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（☐质量☐环境☐职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点）认证后，进行☒第一次监督审核☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明/

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否☐暂停原因已消除，恢复认证注册，☒保持认证资格。

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

- 管理体系标准：ISO 22000:2018,H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）
- 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；
- 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《糕点生产专项技术规范》（ISC-FZ-C4-6-1）；
- 相关的法律法规：中华人民共和国宪法中华人民共和国商标法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、食品召回管理规定、食品标识管理规定、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国民法典等。
- 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：《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准膨化食品》（GB 17401-2014）、《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607- 2021）、《糕点通则》（GB/T20977-2007）《裹衣花生》



(QB/T 1733.3-2015)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08月26日 08:30至2025年08月29日 12:00 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年08月05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）：

F：位于河北省衡水市武强县平安路食品城西北角衡水市东神食品有限公司烘烤类糕点（松脆类）、裹衣花生、黑芝麻核桃软糕和膨化食品（直接挤压型）的生产

H：位于河北省衡水市武强县平安路食品城西北角衡水市东神食品有限公司烘烤类糕点（松脆类）、裹衣花生、黑芝麻核桃软糕和膨化食品（直接挤压型）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：河北省衡水市武强县平安路食品城西北角

办公地址：河北省衡水市武强县平安路食品城西北角

经营地址：河北省衡水市武强县平安路食品城西北角

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：\

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：\

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：\

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（0）项，涉及部门/条款：\;

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（或提交☐纠正措施计划）时限：\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9月29日前。

2) 下次审核时应重点关注：CCP监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场食品安全管理工作，现阶段食品安全控制状态良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。



2) 风险提示： 产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：\

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况：☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

本年度实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年8月到2025年7月份统计结果达到目标要求，如下：

职能部门	质量目标	测量/计算方法	完成情况	审核发现	审核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
供销科	合格供方评价、验证率 100%	年评价、验证数/总数×100%	100%	达标	合格
	供货到位及时率 100%	年及时数/总数×100%	100%	达标	合格
生产技术部	食品卫生安全事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	危害控制措施有效率100%	年实际失效发生情况	未发生	达标	合格
	CCP 点关键限值偏离率为 0	年实际发生偏离情况	未发生	达标	合格
办公室	适用文件的有关版本得到率100%	年得到数/总数×100%	100%	达标	合格
	培训计划完成率100%	年完成数/总数×100%	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	达标	合格
质检部	应检漏检、错检率为 0	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

总要求：企业于依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了食品安全/HACCP 双体系文件；确认的审核范围有覆盖区域范围内作业活动、过程，涉及的内外部因素，履行合规性义务/适用的法律法规的要求；现场确认审核范围描述清楚，并与申请范围和申请组织实际情况一致。

管理承诺：总经理通过以下活动，提供建立和实施体系所作承诺的证据：对体系的有效性负责；将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；确保将体系的要求整合到企业的运营管理之中；确保企业食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；确保资源的获得。

职责、权限与沟通：企业管理体系组织机构设置：管理层、食品安全小组、办公室、供销部、生产技术部、质检部；制定了各部门、各环境因素和食品安全管理相关岗位人员职责、权限并形成了文件；经和企业员工交流，了解到公司建有文件化程序，规定了员工能够通过会议，电话、发放文件等方式及时把公司信息传达的公司员工；企业设有员工意见箱，定期开启收集、处理、反馈信息。

前提方案/良好卫生规范：生产过程用水使用“自来水”现场提供有检验报告 编号：CTT25070501608 样品名称:生产用水 委托单位:衡水市东神食品有限公司 检测类型:委托检验 报告机构：深圳市中鼎检测技术有限公司 检验结论：该样品经检验，所检项目符合 GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》的要求 签发日期：2025 年 07 月 16 日；提供“臭氧消毒记录表”时间：20250601 班次：白 消毒起止时间：20：40～00：40 本次消毒时间：4 小时 记录：银霞；时间：20250618 班次：白 消毒起止时间：20：40～00：40 本次消毒时间：4 小时 记录：银霞；时间：20250630 班次：白 消毒起止时间：20：40～00：40 本次消毒时间：4 小时 记录：银霞；提供“生产过程关键控制点记录”日期：20250601 包装 空气用臭氧机消毒 1 小



时,合格 人员、洗手、消毒、更衣进入车间 合格,包材经紫外线、臭氧照射后使用 合格;封口温度:160~200° C 合格;原料、半成品:仓库内保持通风,干燥,阴凉,合格;成品库存条件:清洁、卫生、各种原料堆放在垫板上,离地离墙,中间有过道 合格;日期:20250618 包装 空气用臭氧机消毒 1 小时 合格;人员、洗手、消毒、更衣进入车间,合格;包材经紫外线、臭氧照射后使用 合格;封口温度:160~200° C 合格;原料、半成品:仓库内保持通风,干燥,阴凉 合格;成品库存条件:清洁、卫生、各种原料堆放在垫板上,离地离墙,中间有过道 合格;日期:20250628 8:30 包装 空气用臭氧机消毒 1 小时 合格;人员、洗手、消毒、更衣进入车间 合格;包材经紫外线、臭氧照射后使用 合格;封口温度:160~200° C 合格;原料、半成品:仓库内保持通风,干燥,阴凉 合格;成品库存条件:清洁、卫生、各种原料堆放在垫板上,离地离墙,中间有过道 合格;提供“设备、设施清洗消毒记录”日期:20250615 起止日期:早 8:15~晚 9:00 消毒方法用压缩空气吹去残留物;用食品级中性清洁剂清洗;后用洁净布清水擦拭干净;用 75%酒精喷洒消毒;生产班次:白 日期:20250629 起止日期:早 8:30~晚 9:00 消毒方法用压缩空气吹去残留物;用食品级中性清洁剂清洗;后用洁净布清水擦拭干净;用 75%酒精喷洒消毒;生产班次:白 日期:20250630 起止日期:早 8:30~晚 7:30 消毒方法用压缩空气吹去残留物;用食品级中性清洁剂清洗;后用洁净布清水擦拭干净;用 75%酒精喷洒消毒;生产班次:白 提供“易碎品检查记录”日期:20250622 玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、紫外线灯、安全出口指示灯,检查人:银霞;日期:20250630 玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、紫外线灯、安全出口指示灯,检查人:银霞;提供“工器具消毒记录表”时间:20250628 工具名称:小盒、铲子 先用食品级中性洗涤剂清洗,再用流动水冲洗 8 秒以上,冲净,然后 75%食用酒精喷洒 消毒人员:银霞;时间:20250623 工具名称:小盒、铲子 先用食品级中性洗涤剂清洗,再用流动水冲洗 8 秒以上,冲净,然后 75%食用酒精喷洒 消毒人员:银霞;时间:20250623 工具名称:毛巾 先用食品级中性洗涤剂清洗,浓度 2%的食用碱面水浸泡 10 分钟,拿出后反复用清水洗涤 3 次,晾干 消毒人员:银霞;时间:20250612 工具名称:毛巾 先用食品级中性洗涤剂清洗,浓度 2%的食用碱面水浸泡 10 分钟,拿出后反复用清水洗涤 3 次,晾干 消毒人员:银霞;提供“电子秤校准记录”时间:20250622 校验人:银霞 标准砝码克重:1kg 校验重量:1000g 误差范围:1000g 合格;时间:20250630 校验人:银霞 标准砝码克重:1kg 校验重量:1000g 误差范围:1000g 合格;提供“温湿度记录表”时间:20250602 上午 温度:15° C 湿度:40% 下午 温度:30° C 湿度:40%;时间:20250629 上午 温度:25° C 湿度:50% 下午 温度:33° C 湿度:50%;提供 2024 年 8 月至今“员工洗手消毒记录”姓名:银霞 清水冲洗:ok 洗手液冲洗:ok 清水冲洗:ok 干手器吹干:ok 喷洒消毒液/75%酒精:ok 人员卫生检查/着装规范、无头发外露、指甲无污垢,未佩戴首饰;ok;姓名:贾娜 清水冲洗:ok 洗手液冲洗:ok 清水冲洗:ok 干手器吹干:ok 喷洒消毒液/75%酒精:ok 人员卫生检查/着装规范、无头发外露、指甲无污垢,未佩戴首饰;ok 姓名:艳云 清水冲洗:ok 洗手液冲洗:ok 清水冲洗:ok 干手器吹干:ok 喷洒消毒液/75%酒精:ok 人员卫生检查/着装规范、无头发外露、指甲无污垢,未佩戴首饰;ok 姓名:秋芬 清水冲洗:ok 洗手液冲洗:ok 清水冲洗:ok 干手器吹干:ok 喷洒消毒液/75%酒精:ok 人员卫生检查/着装规范、无头发外露、指甲无污垢,未佩戴首饰;ok.....提供“包装日期确认表”日期:20250609 9:00 设备号:BGCDHF 拉面丸子(烧烤味)日期清晰完整;包装封口平整(温度未过高)封口无漏气;色带正常;确认人:银霞;日期:20250604 18:58 设备号:GC 火锅鸡(香辣味)日期清晰完整;包装封口平整(温度未过高)封口无漏气;色带正常;确认人:银霞;提供“金检机日常校准记录表”验证日期:20250503 验证时间:8:45 标样明细:铁 1.5 ok 钢 2.5 ok 验证人:银霞 无异常;验证日期:20250520 验证时间:8:00 标样明细:铁 1.5 ok 钢 2.5 ok 验证人:银霞 无异常;提供“原料接收控制要点”验收时间:20250701 生



产批号：20250630 验收项目：气味：无异味且具有该品种的香气；ok 色泽：白色微微泛黄；ok 是否有异物：无肉眼可见；ok 外包装标签：内容清晰、完整；ok 记录：东岩 原料厂家：郸城一家人；验收时间：20250719 生产批号：20250714 验收项目：气味：无异味且具有该品种的香气；ok 色泽：白色微微泛黄；ok 是否有异物：无肉眼可见；ok 外包装标签：内容清晰、完整；ok 记录：东岩 原料厂家：郸城一家人；提供 2024 年 8 月至今“粘捕式灭蝇灯”点检内容包括：苍蝇数量、蚊子数量、点检人、是否更换等；提供“紫外线消毒记录表”时间：20250701 车间班次：东 开始消毒时间：19：00 结束时间：20：00；时间：20250731 车间班次：东 开始消毒时间：19：00 结束时间：23：00 提供“换产记录表”日期：20250701 火鸡 结束时间：100 日期：20250701 烧烤 结束时间：135 日期：20250703 火鸡 结束时间：101 日期：20250703 烧烤 结束时间：173；提供“试水记录表”时间：20250705 15：30 产品名称：118*24 压力：50 时间：40 封口试水漏气：不漏气；时间：20250708 15：30 产品名称：118*24 压力：50 时间：40 封口试水漏气：不漏气；提供 2024 年 8 月至今“包装车间事故隐患排查日常点检记录表”点检项目包括：急停装置、输送装置、操作工穿戴、电气外壳、连接线、安全警示牌等；提供“脱氧剂使用记录”时间：20250717 TL-200 厂家：天丽 起止时间：8：40~9：30 使用数量：1490 使用人：芹；时间：20250720 TL-30 厂家：天丽 起止时间：8：40~9：40 使用数量：1489 使用人：芹；提供添加剂使用记录 产品：裹衣花生“糖水配置记录”生产日期：20250630 原料厂家：天圣源 原料名称：碳酸氢铵 原料生产日期：20250504 添加数量：58kg 投料：刘“日落黄使用记录表”厂家名称：上海染料研究有限公司 使用地点：加味化糖间 原料使用批次：2024 0519 使用量：170g 投料：马中；以上控制符合策划要求。

采购管理：查供方/采购验收情况，提供“进货查验记录”采购产品名称：成品棕榈油 批号：20250828 数量：50 桶 型号：20L/桶 进货日期：20250826 生产企业：沧州金*塔油脂有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：麦芽糖 批号：20250819 数量：12 吨 进货日期：20250823 生产企业：河北祥龙实业有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：透明、无杂质，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：食用淀粉 批号：20250710 数量：200 袋 型号：50L/桶 进货日期：20250823 生产企业：杭州普罗*淀粉有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：色白、无杂质、无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：黑芝麻 批号：20250818 数量：800 袋 型号：50 斤/袋 进货日期：20250820 生产企业：东阴嘉恒食品有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：颗粒饱满均匀，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：张** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：花生米 批号：20250824 数量：140 袋 型号：100 斤/袋 进货日期：20250824 生产企业：青岛顺泽祥农产品有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：颗粒饱满。均匀，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：刘** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：食用盐 批号：20250524 数量：40 袋 型号：100 斤/袋 进货日期：20250814 生产企业：江苏瑞丰盐业有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：白砂糖 批号：20250210 数量：540 袋 型号：50kg/袋 进货日期：20250824 生产企业：龙州南华糖业有限责任公



司龙州第二糖厂 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：晶莹剔透，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：核桃仁 批号：20250813 数量：142 箱 型号：10kg/箱 进货日期：20250818 生产企业：河北嫣然食品有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：色泽均匀，具有核桃香味，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：张** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：枸杞 批号：20250801 数量：50 箱 型号：40 斤/箱 进货日期：20250806 生产企业：宁夏弘来云行生物科技有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：颗粒饱满、均匀，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：枣片 批号：20250820 数量：228 箱 型号：20 斤/箱 进货日期：20250821 生产企业：沧州趣享食品有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：口感香甜，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：成品棕榈油 批号：20250828 数量：50 桶 型号：20L/桶 进货日期：20250826 生产企业：沧州金*塔油脂有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：日落黄 批号：20250519 数量：10 桶 型号：500g/桶 进货日期：20250518 生产企业：上海染料研究所有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：包装完整，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：孜然碎 批号：20250622 数量：30 袋 型号：40 斤/袋 进货日期：20250630 生产企业：山东龙盛食品股份有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：辣椒粉 批号：20250807 数量：50 袋 型号：40 斤/袋 进货日期：20250818 生产企业：山东省龙盛食品股份有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：牛肉粉调味料 批号：20250109、20250710 数量：200 箱 型号：50 斤/箱 进货日期：20250720 生产企业：湖南润味食品科技有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：食用碳酸氢铵 批号：20250703 数量：20 袋 型号：25kg/袋 进货日期：20250818 生产企业：漯河天圣源食用化工有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：张** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：青海苔粉 批号：20250615 数量：30 箱 型号：10kg/箱 进货日期：20250705 生产企业：福建鸿安食品有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：干燥，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：千禾酱油 批号：20250518 数量：110 桶 型号：23.5kg/箱 进货日期：20250605 生产企业：千禾味业食品有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：具有酱油特有香味，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：张** 结论：合格 查验人：



许丽曼；采购产品名称：碎面 批号：20250704 数量：720 袋 型号：50 斤/袋 进货日期：20250707 生产企业：郸城一京人食品有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：酥脆，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：张** 结论：合格 查验人：许丽曼；采购产品名称：标准粉 批号：20250809 数量：800 袋 型号：25kg/袋 进货日期：20250819 生产企业：衡水佳*鸿面业有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件：检验报告 包装情况：合格 感官：色白，无杂质，无异味，无可见外来异物 运输车辆及防护：合格 司机姓名/承运者：李** 结论：合格 查验人：许丽曼；提供原料第三方报告：产品名称：白砂糖 委托单位：云南富宁湘桂糖业有限公司 生产单位：云南富宁湘桂糖业有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：广东省科学院生物与医学工程研究院 报告日期：2025 年 3 月 27 日 标准：GB/T317-2018、GB13104-2014、GB2760-2024、GB2762-2022 报告结论：符合；产品名称：熟黑芝麻 委托单位：东阿嘉恒食品有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：山东嘉源检测技术股份有限公司 报告日期 2025 年 7 月 31 日 依据标准：GB19300-2014、GB2762-2022、GB2761-2017、GB2760-2024 报告结论：符合；产品名称：小麦粉 委托单位：衡水佳家鸿面业有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：河北美创检测科技有限公司 报告日期：2025 年 4 月 10 日 GB/T1355-2021、GB2762-2022、GB2761-2017、卫生部公告【2011】4 号、国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2025）GB2763-2021 报告结论：符合；产品名称：食用淀粉（预糊化淀粉）委托单位：杭州普罗星淀粉有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：谱尼测试 报告日期：2025 年 1 月 2 日 依据标准：GB31637-2016 报告结论：符合；产品名称：牛肉味调味料 委托单位：湖南润味食品科技有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：致微检测认证有限公司 报告日期：2025 年 7 月 31 日 依据标准：GB31644-2018 报告结论：符合；产品名称：花生米 委托单位：青岛顺泽祥农产品有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：山东世通检测认证有限公司 报告日期：2025 年 5 月 6 日 依据：GB19300-2014、GB2762-2022、GB2761-2017、GB2763-2021 报告结论：符合；产品名称：碎面 委托单位：郸城一家人食品有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：众平检测有限公司 报告日期：2025 年 7 月 24 日 依据标准：GB17400-2015、GB2762-2022、GB29921-2021 报告结论：符合；产品名称：千禾酱油一级原油 委托单位：千禾味业食品股份有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：成都市华测检测技术有限贵公司 报告日期：2025 年 5 月 19 日 依据标准：GB2717-2018、GB29921-2021、GB/T18186-2000、GB2761-2017、GB2762-2022、GB2760-2024 报告结论：符合。

标识和追溯：提供“裹衣花生留样记录”留样时间：20250301 保质期：6 个月 留样数量：2.5kg 样品状态：正常 留样人：刘月婷；留样时间：20250421 保质期：6 个月 留样数量：2.5kg 样品状态：正常 留样人：刘月婷；多彩花生 留样时间：20250630 保质期：5 个月 留样数量：2.5kg 样品状态：正常 留样人：刘月婷；提供“爽口水火鸡面留样记录”留样时间：20250801 保质期：8 个月 留样数量：2kg 样品状态：正常 留样人：刘月婷；提供“拉面丸子留样记录”留样时间：20250805 保质期：8 个月 留样数量：2kg 样品状态：正常 留样人：刘月婷.....

危害控制/CCP/OPRP：烘焙类糕点/现场生产口水米酥面包：化糖：加水 80Kg，加糖 80Kg，搅拌加热 80-90℃备用；面：25Kg，糖水 6Kg，是基础加量；现场查看用于配料的电子称经过检定贴有合格标识；提供有产品的配方及配料记录，糕点不涉及限量食品添加剂；提供“车间一览表”生产车间：面丝：235 袋 调味料：12 包 白砂糖：800 斤 糖浆：700 斤；查：2025 年 7 月 1 日产量：火鸡味 3000 斤，烧烤味 4050 斤；生产车间：面丝：285 袋 调味料：12 包 白砂糖：800 斤 糖浆：720 斤 2025 年 7 月 2 日产量：火鸡味 9390 斤；生产车间：面丝：324 袋 调味料：13 包 白砂糖：800 斤 糖浆：700 斤 2025 年 7 月 3 日



产量：火鸡味 4830 斤，烧烤味 3990 斤，鸡 H 味 900 斤；提供“投料记录”投料日期：20250701 产品名称：口水面/火鸡面/拉面丸子 郸城一家人 面块 25kg/袋 11.750 斤 大新湘 白砂糖 50kg/袋 800 斤 山东大尧 调味料 辣椒粉 20kg/袋 75 斤，孜然 20kg/袋 60 斤 湖南*味 牛肉粉 25kg/袋 600 斤；产品名称：口水面/火鸡面/拉面丸子 投料日期：20250713 郸城一家人 面块 25kg/袋 13.050 斤 大新湘 白砂糖 50kg/袋 700 斤 山东大尧 调味料 辣椒粉 20kg/袋 100 斤，孜然 20kg/袋 40 斤 湖南*味 牛肉粉 25kg/袋 600 斤 麦芽糖 70kg/袋 720 斤；混合：按照配方要求添加粉碎的面块、糖水、调味料进行搅拌均匀，要求混合均匀；现场有两条混合成型机，计量后的物料转移至全自动搅拌机进行搅拌均匀 6 分钟；现场查看工人先进行 6 分钟的搅拌，搅拌后物料基本符合均匀一致的要求；下料成型：进入口水面成型机进行成型；现场看到为自动下料，装填，冲击成型，进入烘焙过程；烘焙（CCP）显著危害：微生物滋生；CL：烘焙烘焙温度为 120-160℃，旋转炉，时间 30-40min；隧道炉，速比 30±5；一条混合成型设备，4 个成型机，进一条隧道炉，连在隧道式的连续烘干炉上，分上下三层，第一次利用余风排水，第二层烘干，最下层烘焙增香，现场看到正在烘焙 156℃ 速比 30；提供“烘焙记录表”（隧道炉）日期：2025 年 8 月 28 日 时间：7:00 烤炉编号 01 关键过程控制点名称：烘焙干燥 工艺要求及控制参数：烘焙温度 120-160℃ 减速机速比 30 烘焙温度 120-160℃ 减速机速比 30 实际结果：150℃、155℃、154℃、155℃、156℃、155℃ 记录人：邓；日期：2025 年 8 月 29 日 时间：7:00 烤炉编号 01 关键过程控制点名称：烘焙干燥 工艺要求及控制参数：烘焙温度 120-160℃ 减速机速比 30 烘焙温度 120-160℃ 减速机速比 30 实际结果：155℃、155℃、155℃、155℃、155℃ 记录人：邓；查日期：2025 年 7 月 30 日 时间：7:00 烤炉编号 01 关键过程控制点名称：烘焙干燥 工艺要求及控制参数：烘焙温度 120~160℃ 减速机速比 30 烘焙温度 120-160℃ 减速机速比 30 实际结果：150℃、150℃、152℃、150℃、149℃、152℃ 记录人：邓；冷却、包装、计量：烘焙完成的产品推入冷却间进行自然（小的轴流风机）冷却，冷却到自然温度后推入包装间进行计量包装；OPRP1 包材消毒：紫外线杀菌时间持续 30 分钟；提供了 2024 年 8 月至今包材使用及消毒确认表记录：消毒方式（紫外线、臭氧消毒）消毒时间均为 18:00-第二天 8:00 消毒；负责人：银霞；符合要求；包装：现场查看有 4 台自动包装机，包装小包装 30g；大包装袋为手工装袋和手工称量，大袋：260g；CCP2：金探：Fe φ 1.5；sus φ 2.5 现场查看，模块与标准相符；查 2024 年 8 月至今《金检机的日常校准记录表》标样明细：铁 1.5；钢 2.5，符合策划要求；现场裹衣花生，CCP1 配料/食品添加剂/日落黄 查“投料记录表”按照工艺配方要求称量花生米、小麦粉等原辅料按配方进行添加食品添加剂符合 GB2760-2014 标准要求；提供有产品的配方及配料记录：2025 年 8 月 27 日现场查看生产量：鱼皮花生 1520Kg，添加食品添加剂日落黄：85g；折合为：为 0.006g/kg 称量人：马忠 监称人：邓奕瑾；查“投料记录表”2025 年 8 月 19 日 鱼皮花生 总量：2780Kg 添加食品添加剂日落黄 160g 折合为：为 0.006g/kg 称量人：马忠 监称人：邓奕瑾；2025 年 8 月 25 日 鱼皮花生 总量 2490Kg，添加食品添加剂日落黄 144g；折合为 0.006g/kg 称量人：马忠 监称人：邓奕瑾；以上满足设计的限量不大于 0.1g/kg 的要求；原料厂家：衡水曙光杂粮 花生米 50kg/袋 生产日期：20250628 数量：2160 公斤；衡水家佳鸿 小麦粉 25kg/袋 生产日期：20250627 数量：581 公斤；福建鸿* 海苔 10kg/箱 生产日期：20250520 数量：4.8 公斤；原料厂家：衡水曙光杂粮 花生米 50kg/袋 生产日期：20250628 数量：2440 公斤；衡水家佳鸿 小麦粉 25kg/袋 生产日期：20250627 数量：701 公斤 福建鸿* 海苔 10kg/箱 生产日期：20250520 数量：1.8 公斤；裹衣：检查裹衣设备、设施是否清洁，卫生及运转过程完好；配料完毕后，操作工按照不同产品加料要求按顺序添加，将花生米倒入，如此边淋浆料边撒粉的循环，直至将糖浆和裹粉同时用完；查“生产过程关键控制点记录”8 月 29 日 9:00 裹衣按一定比例将花生仁混合粉糖浆按先后顺序放入，充分搅拌抛光 10 分钟 20 分钟



出锅 正常；8月28日8:00裹衣按一定比例将花生仁混合粉糖浆按先后顺序放入，充分搅拌抛光10分钟
20分钟出锅 正常；7月15日9:00裹衣按一定比例将花生仁混合粉糖浆按先后顺序放入，充分搅拌抛光10
分钟20分钟出锅 正常；以上记录人：彦坡；现场烘焙：进烘焙炉烘焙，烘焙时设定上温和下温，以及烘
焙时间，具体产品烘焙温度和时间不同，无开裂，无焦糊，具有特有的香味及甜味；CCP2烘焙：预加温
度达到160~220℃，烤箱内产品8~10公斤，烘焙30分钟，烤箱转速每分钟不低于60转，现场炉温212℃；
转速在65转；查“生产过程关键控制点记录”20250703白8:01烘烤温度 烘焙温度达到160 -220℃
220℃；烘焙时间 烤箱内产品8~10公斤， 烘焙时间30分 产品10公斤30分钟 无异常；20250705白8:01
烘烤温度 烘焙温度达到160 -220℃ 220℃；烘焙时间 烤箱内产品8~10公斤，烘焙时间30分 产品10
公斤30分钟 无异常；20250719白8:02烘烤温度 烘焙温度达到160 -220℃ 220℃；烘焙时间 烤箱内
产品8~10公斤， 烘焙时间30分 产品10公斤30分钟 无异常.....现场二次上味：第一次烘焙完后产
品经过自动链条输送带到二次上味桶进行上味 淋上调制好的各种相应风味调味料；二次上味是用水，酱油，
白沙糖调汁淋上去的，即调整口味又上色；去湿（主要去除二次上味带来的水分）上味结束后的产品经过
输送带到二次烘干箱内进行二次烘干，温度100±10℃ 10分钟，现场查看温度和时间均为设定，观察符合
要求；查“上味汁投料记录”原料厂家：广西大新 白砂糖 投料日期20250701 原料生产日期：20250111 数
量57kg 原料厂家：江苏瑞丰 食用盐 原料生产日期：20250524 数量：55kg 原料厂家：千禾味业 酿造
酱油 原料生产日期20250518 数量67kg；查“糖水配制记录”原料厂家：广西大新 白砂糖 日期：
20250701 原料生产日期20250111 数量1600kg 原料厂家：天圣源 碳酸氢铵 原料生产日期：20250504
数量54kg 投料时间：20250708 原料厂家：天圣源 碳酸氢铵 原料生产日期20250504 数量44kg 投料时
间20250715 原料厂家：天圣源 碳酸氢铵 生产日期：20250504 数量62kg 投料时间：20250729 原料
厂家：天圣源 碳酸氢铵 原料生产日期：20250504 数量50kg；OPRP1包材消毒：紫外线杀菌时间持续
30分钟；抽查2024年8月至今包材使用及消毒确认表记录：消毒方式（紫外线、臭氧消毒）消毒时间均
为18:00-第二天8:00消毒，符合要求；冷却，包装：自然冷却，产品中心温度降至50℃以下方可包装，
检查包装设施是否清洁、卫生；对需要包装的产品进行检查，观察是否存在瑕疵、有异味等影响产品质量
问题；对产品进行密封，在密封过程中，发现不合格品要挑出；将包装好的产品转移到待检区，按要求摆
放整齐，严禁乱堆乱摆，等待检验合格后转移到成品区；包装结束后，要对各种设施进行清洗，各种废品
清出现场，按相关要求进行处理；对包装过程认真做好记录；CCP3:金探：Fe φ0.7；N-Fe：φ2.0；sus φ
2.0；现场查看，模块与标准相符；查2024年8月至今《金检机的日常校准记录表》验证时间：9:00；11:00；
13:00；15:00；17:00，标样明细：Fe0.7；SUS2.0；Nofe2.0，有验证人签名，无异常；现场生产鱼皮花
生产品，运行正常，未发生设备报警现象；黑芝麻核桃软糕：现场查看用于配料的电子称经过检定贴有合
格标识；提供有产品的配方及配料记录，糕点不涉及限量食品添加剂；现场查投料记录表”芝麻 25×68斤
麦芽糖 24.5×68斤 核桃 3×68斤 食用油 1×68斤 枸杞 1×68斤 枣 8×68斤.....查2025年7月10
日“投料记录表”黑芝麻 25×63斤 麦芽糖 24.5×63斤 红枣 8×63斤 核桃仁 3×63斤 食用油 1×63
斤 枸杞 1×63斤；2025年7月19日“投料记录表”黑芝麻 25×56斤 麦芽糖 24.5×56斤 红枣 8×56斤
核桃仁 3×56斤 食用油 1×56斤 枸杞 1×56斤；熬糖 OPRP2 显著危害：微生物危害 行动限值：熬糖温
度110-150℃，熬至糖液均匀；现场查看 20250828 8:00 10:00 12:00《生产过程关键控制点记录》关键控
制点名称：熬糖 工艺要求及控制参数：熬糖温度110- 150C，熬制糖液均匀，实际结果：114℃；2025年8
月26日8:00；10:00《生产过程关键控制点记录》关键控制点名称：熬糖 工艺要求及控制参数：熬糖温度
110- 150C，熬制糖液均匀，实际结果：114℃；混合：按照配方要求添加黑芝麻、麦芽糖、红枣、核桃仁、



食用油、枸杞等进行搅拌混合，要求混合均匀；现场有两条混合成型机，计量后的物料转移至全自动搅拌机进行搅拌均匀，5分钟；现场查看工人先进行6分钟的搅拌，搅拌后物料基本符合均匀一致的要求；抽2024年8月至2025年7月《生产过程关键控制点记录》关键控制点名称：混料搅拌 工艺要求及控制参数：按一定比例先后顺序倒入，搅拌5分钟出锅，实际结果：正常；冷却、包装、计量：搅拌好的半成品进入冷却机，通过冷却机快速冷却下来，进入下一工序；后推入包装间进行计量包装；成型切片：经过冷却下来的半成品进入成型切片机，进行成型切片，将成型的半成品切成薄厚均匀的片状，进入下一工序；进入成型机进行成型；现场看到为自动下料，装填，冲击成型；包装：现场查看有1台自动包装机，包装小包装10g；大包装袋为手工装袋和手工称量，大袋：210、470g；OPRP1:包材消毒；紫外线杀菌时间持续30分钟；查2024年8月至今包材使用及消毒确认表记录：消毒方式（紫外线、臭氧消毒）消毒时间均为18:00-第二天8:00消毒；符合要求；CCP1:金探：Fe ϕ 1.5；sus ϕ 2.5；现场查看，模块与标准相符；查2024年8月至今《金检机的日常校准记录表》验证时间9:00；11:00；13:00；15:00；17:00 标样明细：Fe0.7；SUS2.5，有验证人郭杏签名，无异常；膨化食品：现场查看用于配料的电子称经过检定贴有合格标识，提供有产品的配方及配料记录，不涉及限量食品添加剂；现场：口水米酥“投料记录表”米丝600kg 食用植物油50kg 白砂糖50kg 麦芽糖45kg 食用盐1kg 辣椒红100g 调味料30kg.....磨粉：将原料脱去外包装倒入磨粉机的上料槽，磨粉机调制产品所需的状态，磨好的粉末装入物料槽，称量好装入周转槽内待用；混料：使用台秤按照比例分别称出原材料的数量，认真核准数量，将生产所需的原料（小麦粉、淀粉及添加剂、白砂糖、食用盐、碳酸钙、单双甘油脂肪酸酯）称好的数量按工艺的先后依次倒入混料机，放入混料机原料的比例，如下：面粉60%、大米粉30%、玉米淀粉5%、食用盐1%、碳酸钙1%、单，双甘油脂肪酸酯0.3%；加入混料机中的原料进行搅拌20分钟，使混料机内的原料均匀，无块状物存在，放出待用；将混合好的原料装入器皿送到上料间内，称重30Kg混合粉加入5kg水、白砂糖1.5公斤，倒入搅拌机搅拌2分钟；混合好的原料倒入上料车间内的上料槽内，由上料机提升至膨化机内；挤压膨化：检查膨化机是否符合卫生要求，检查盛装器皿是否符合卫生要求；混合好的原料经过膨化机的挤压膨化，温度100-150℃ 膨化好的原料经过切断机，整形成所需的原料大小；现场查看：CCP1 挤压膨化 工艺要求及控制参数：膨化温度100-150℃，熬制糖液均匀实际结果110℃~114℃；搅拌调味：检查搅拌机、称量配料机是否符合卫生要求，检查盛装器皿是否符合卫生要求；将30Kg膨化胚、1公斤棕榈油倒入搅拌机内，将称量好的1公斤调味料、11克辣椒红、肉松1.25公斤倒入搅拌机内经将进行搅拌2分钟，再将加入水的麦芽糖浆（麦芽糖浆水配比：生产用水2公斤、麦芽糖0.5公斤、白砂糖0.5公斤）倒入搅拌机内搅拌5分钟后停止；使加入的原料搅拌均匀至无明显不均匀原辅料存在进入成型环节；成型：进入成型机进行成型；现场看到为自动下料，装填，冲击成型；进入烘焙过程；烘焙：查看“烘焙记录表”（隧道炉）日期2025年8月28日 时间7:00 烤炉编号01；CCP2 烘焙；工艺要求及控制参数：烘焙温度120-160℃减速机速比30 烘焙温度120-160℃减速机速比30；实际结果：159℃、159℃、160℃、159℃、158℃、160℃；日期2025年8月29日 时间7:00 烤炉编号01 关键过程控制点名称：烘焙干燥；工艺要求及控制参数：烘焙温度120-160℃减速机速比30 烘焙温度120-160℃减速机速比30 实际结果160℃、156℃、158℃、157℃、159℃、160℃；冷却：将烘焙后的半成品放入冷却带，开启风冷机，进行外观检测，合格的产品送入包装车间；CCP3 金属探测：Fe1.5mm、SUS2.5mm；装后利用金属探测仪进行金属探测，发现不合格品要挑出，将问题产品转移到待检区，重新检测，等待检验合格后转移到成品区；提供2024年8月至今《金检机的日常校准记录表》验证时间：9:00；11:00；13:00；15:00；17:00 标样明细：Fe0.7；SUS2.5，有验证人沈艳云签名，无异常；内包装材料消毒 OPRP 紫外线灯杀菌开启时间 $\geq$ 30分钟 OPRP1:包材消毒；紫外线杀菌时间持续30分钟；



提供 2024 年 8 月至今包材使用及消毒确认表记录：消毒方式（紫外线、臭氧消毒）消毒时间均为 18：00-第二天 8：00 消毒；操作人：银霞，符合要求。

验证：提供“过氧化值检测原始记录”产品名称：黑芝麻合同软糕 生产日期 20250801 检验日期 20250802 检验依据 GB5009.227-2016 报告值 0.009g/100g 质检员：刘月婷；产品名称：黑芝麻合同软糕 生产日期 20250806 检验日期 20250807 检验依据 GB5009.227-2016 报告值 0.012g/100g 质检员：刘月婷；产品名称：黑芝麻合同软糕 生产日期 20250808 检验日期 20250809 检验依据 GB5009.227-2016 报告值 0.013g/100g 质检员：刘月婷；产品名称：多彩鱼皮花生 生产日期：20250601 检验日期：20250602 检验依据：GB5009.227-2016 报告值 0.013g/100g 质检员：刘月婷；产品名称：多彩鱼皮花生 生产日期 20250612 检验日期 20250613 检验依据：GB5009.227-2016 报告值 0.021g/100g 质检员：刘月婷；产品名称：鱼皮花生 生产日期 20250608 检验日期 20250609 检验依据 GB5009.227-2016 报告值 0.58g/100g 质检员：刘月婷；产品名称：膨化食品（直接挤压型）/黑芝麻（嘉恒）生产日期 20250810 检验日期 20250815 检验依据 GB5009.227-2016 报告值 0.0087g/100g 质检员：刘月婷；产品名称：膨化食品（直接挤压型）/黑芝麻（嘉恒）生产日期 20250818 检验日期 20250821 检验依据 GB5009.227-2016 报告值 0.0082g/100g 质检员：刘月婷；提供“大肠菌群检验原始记录”产品名称：黑芝麻软糕 检验批号 20250731 样品中大肠菌群数<10CFU/g 产品名称：黑芝麻软糕 检验批号 20250820 样品中大肠菌群数<10CFU/g 产品名称：膨化食品（直接挤压型）/红枣（趣享）检验批号 20250607 样品中大肠菌群数<10CFU/g 产品名称：膨化食品（直接挤压型）/红枣（趣享）检验批号 20250618 样品中大肠菌群数<10CFU/g；产品名称：多彩鱼皮花生 检验批号 20250401 样品中大肠菌群数<10CFU/g；产品名称：多彩鱼皮花生 检验批号 20250412 样品中大肠菌群数<10CFU/g 产品执行标准如下：《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》GB 19300-2014、《糕点通则》GB/T 20977-2007《坚果与籽类食品》GB 19300-2014《膨化食品》GB 17401-2014；现场查看并与化验员交谈了解，产品按企业标准要求，进行批批检验，现场化验员对以上产品检测方法熟练；提供“出厂检验报告”产品名称：黑芝麻核桃软糕 检验日期 20250801~03 规格型号 210*50 生产日期 20250801 样品数量 3kg 检验内容：感官/滋味、气味；不应有酸败等异味；色泽正常；杂质：无正常视力可见外来异物；ok 净含量：210g 214 ok 酸价≤3mg/g 1.37 ok 过氧化值≤0.50 0.009 ok 大肠菌群<10CFU/g ok 结论：合格；产品名称：黑芝麻核桃软糕 检验日期 20250811~13 规格型号：210*50 生产日期 20250811 样品数量 3kg 检验内容：感官/滋味、气味；不应有酸败等异味；色泽正常；杂质：无正常视力可见外来异物；ok 净含量：210g 214 ok 酸价≤3mg/g 1.68 ok 过氧化值≤0.50 0.011 ok 大肠菌群<10CFU/g ok 结论：合格；产品名称：黑芝麻核桃软糕 检验日期 20250810~12 规格型号 210*50 生产日期 20250810 样品数量 3kg 检验内容：感官/滋味、气味；不应有酸败等异味；色泽正常；杂质：无正常视力可见外来异物；ok 净含量 210g 213 ok 酸价≤3mg/g 1.59 ok 过氧化值≤0.50 0.01 大肠菌群<10CFU/g ok 结论：合格；烘烤类糕点（松脆类）提供“检验报告”产品名称：拉面丸子（烧烤味）检验日期 20250701~03 规格型号 4.0kg 生产日期 20250701 样品数量：2.5kg 执行标准 GB/T20977 检验项目：外观和感官：表面均匀、外形整齐，具有该品种应有的色泽特征和形态特征；味纯、无无异味，具有该品种应有的风味和口感特征；无可见杂质；合格 干燥失重≤42% 1.7 合格 净含量 4.0g 4.03 合格 菌落总数：10000CFU/g 35, 60, 20, 10, 50 合格 大肠菌群<10 合格 结论：合格；产品名称：口水火鸡面（香辣味）检验日期 20250701~03 规格型号 4.0kg 生产日期 20250701 样品数量 2.5kg 执行标准 GB/T20977 检验项目：外观和感官：表面均匀、外形整齐，具有该品种应有的色泽特征和形态特征；味纯、无无异味，具有该品种应有的风味和口感特征；无可见杂质；合格 干燥失重≤42% 1.6 合格 净含量：4.0g 4.04 合格 菌落总数 10000CFU/g 15,



10, 15, 20, 50 合格 大肠菌群<10 合格 结论: 合格; 产品名称: 口水火鸡面(香辣味) 检验日期 20250722~24 规格型号 4.0kg 生产日期 20250722 样品数量 2.5kg 执行标准 GB/T20977 检验项目: 外观和感官: 表面均匀、外形整齐, 具有该品种应有的色泽特征和形态特征; 味纯、无无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征; 无可见杂质; 合格 干燥失重≤42% 1.7 合格 净含量 4.0g 4.05 合格 菌落总数: 10000CFU/g 210, 230, 315, 280, 250 合格 大肠菌群<10 合格 结论: 合格; 裹衣花生 提供“出厂检验报告” 产品名称: 多彩鱼皮花生 检验日期 20250601~03 规格型号: 5.0kg 生产日期: 20250601 样品数量 3kg 执行标准: GB19300 检验项目: 感官: 滋味、气味不应有酸败等异味; 霉变粒≤0.5%; 杂质无正常视力可见外来异物; 合格 净含量: 5.0kg 5.03 合格 酸价≤3mg/g 0.62 合格 过氧化值≤0.50 0.013 合格 大肠菌群 10CFU/g <10 合格 结论: 合格; 产品名称: 鱼皮花生 检验日期 20250628~30 规格型号: 118g*24 生产日期 20250628 样品数量: 3kg 执行标准 GB19300 检验项目: 感官: 滋味、气味不应有酸败等异味; 霉变粒≤0.5%; 杂质无正常视力可见外来异物; 合格 净含量: 118kg 120 合格 酸价≤3mg/g 0.95 合格 过氧化值≤0.50 0.076 合格 大肠菌群 10CFU/g <10 合格 结论: 合格; 产品名称: 多彩花生 检验日期 20250630~0702 规格型号 118g*24 生产日期 20250630 样品数量: 3kg 执行标准 GB19300 检验项目: 感官: 滋味、气味不应有酸败等异味; 霉变粒≤0.5%; 杂质无正常视力可见外来异物; 合格 净含量: 118.0g 120 合格 酸价≤3mg/g 0.73 合格 过氧化值≤0.50 0.021 合格 大肠菌群 10CFU/g<10 合格 结论: 合格; 膨化食品(直接挤压型) 提供“出厂检验原始记录” 产品名称: 牛肉味调味料 生产日期 20250528 检验依据 JJF1070、GB4789.2、GB4789.3 检验起止日期 20250601~03 检验项目: 感官: 色泽、形态: 色泽均匀, 具有该产品应有的色泽和形态特征; 合格 滋味与口感: 味纯正、无异味, 具有该产品应有的口感特征; 合格 杂质: 无正常视力可见外来异物; 合格 菌落总数: 900, 2200, 170, 1600, 550, 合格 大肠菌群<10CFU/g 检测人员: 刘月婷; 产品名称: 牛肉味调味料 生产日期 20250603 检验依据 JJF1070、GB4789.2、GB4789.3 检验起止日期 20250611~13 检验项目: 感官: 色泽、形态: 色泽均匀, 具有该产品应有的色泽和形态特征; 合格 滋味与口感: 味纯正、无异味, 具有该产品应有的口感特征; 合格 杂质: 无正常视力可见外来异物; 合格 菌落总数 750, 910, 700, 600, 810, 合格 大肠菌群<10CFU/g 检测人员: 刘月婷; 产品名称: 高辣碎 生产日期 20250531 检验依据 JJF1070、GB4789.2、GB4789.3 检验起止日期 20250605~09 检验项目: 感官: 色泽、形态: 色泽均匀, 具有该产品应有的色泽和形态特征; 合格 滋味与口感: 味纯正、无异味, 具有该产品应有的口感特征; 合格 杂质: 无正常视力可见外来异物; 合格 菌落总数<10CFU/g 合格 大肠菌群<10CFU/g 合格 检测人员: 刘月婷; 产品名称: 孜然碎 生产日期 20250531 检验依据 JJF1070、GB4789.2、GB4789.3 检验起止日期 20250605~07 检验项目: 感官: 色泽、形态: 色泽均匀, 具有该产品应有的色泽和形态特征; 合格 滋味与口感: 味纯正、无异味, 具有该产品应有的口感特征; 合格 杂质: 无正常视力可见外来异物; 合格 菌落总数<10CFU/g 合格 大肠菌群<10CFU/g 合格 检测人员: 刘月婷; 以上附: 出厂检验原始记录; “检验报告”编号 CTT25060502052 委托单位: 衡水市东神食品有限公司 样品名称: 多彩花生(裹衣花生)/多彩鱼皮花生(裹衣花生) 报告机构: 深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期 2025 年 6 月 28 日 依据标准 GB19300-2014、GB2761-2017、GB29921-2021、GB2762-2022、GB2760-2024 报告结论: 合格; 编号 CTT25060503813R1 委托单位: 衡水市东神食品有限公司 样品名称: 黑芝麻核桃软糕 报告机构: 深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期 2025 年 7 月 3 日 依据标准 GB19300-2014、GB2761-2017、JJF1070-2023、GB2762-2022、GB2760-2024 报告结论: 合格; 编号: CTT25060505653 委托单位: 衡水市东神食品有限公司 样品名称: 口水火鸡面(香辣味) 报告机构: 深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期 2025 年 7 月 7 日 依据标准 GB7099-2015、GB2761-2017、GB29921-2021、



GB2762-2022、GB2760-2024 结论：合格 委托单位：衡水市东神食品有限公司 编号：CTT25060505654 样品名称：拉面丸子 报告机构：深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期 2025 年 7 月 7 日 依据标准 GB7099-2015、GB2761-2017、GB/T20977-2021、GB2762-2022、GB2760-2024 报告结论：合格；编号：CTT25060505655 委托单位：衡水市东神食品有限公司 样品名称：海苔花生（裹衣花生）报告机构：深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期 2025 年 7 月 8 日 依据标准 GB19300-2014、GB2761-2017 报告结论：合格；编号 CTT2506050660 委托单位：衡水市东神食品有限公司 样品名称：酱香花生（裹衣花生）报告机构：深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期 2025 年 7 月 8 日 标准 GB19300-2014、GB2761-2017 报告结论：合格；编号 CTT25060502050 委托单位：衡水市东神食品有限公司 样品名称：鱼皮花生（裹衣花生）报告机构：深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期 2025 年 6 月 18 日 依据标准 GB19300-2014、GB2761-2017、GB29921-2021、GB2762-2022、GB2760-2024 报告结论：合格。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

提供的一体化管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等；企业近期于 2025 年 4 月 9-10 日策划并实施了一次内审（FH 一并实施）；现场与郭海涛、郭海涛、刘月婷沟通，三位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）近期于 2025 年 4 月 24 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，见管理评审改进计划和措施，过程有效。

2.4 持续改进 ☐符合 ☐基本符合 ☐不符合

- 1) 不合格品/不符合控制：企业产品加工过程中无返工品的产品，如有，返工品的存放、处置和使用需保持产品的质量、安全和可追溯，并符合相关法律法规要求；会对返工品进行标识，以确保可追溯，并按要求进行返工品的可追溯记录。
- 2) 纠正/纠正措施有效性评价：企业编制有《纠正和纠正措施控制程序》等，内容符合标准要求和企业实际；经了解，企业日常的监测、测量及检查未发生重大的投诉或不符合情况。
- 3) 投诉的接受和处理情况：无。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 2) 组织机构：无
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置：无
- 5) 产品及其主要过程：无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无
- 9) 联系方式：无



四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

■无变化

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，衡水市东神食品有限公司的

☐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

推荐意见：

■保持认证注册

审核组：张 丽

北京国标联合认证有限公司



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。