

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：河北海达龙方食品有限公司

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）： 柯林平

报 告 日 期： 2025 年 10 月 11 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： [www.china-isc.org.cn](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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，不向第三方泄露。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： 张 丽  
组 员： 柯林平



受审核方名称：河北海达龙方食品有限公司

## 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-13 , CIV-6
2	柯林平	组员	审核员	2024-N1HACCP-4050340 2024-N1FSMS-4050340	CIV-13 , CIV-6

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张爱雯、刘金强、徐金东	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50430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体系能源管理体系）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：

ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；

#### b) 受审核方文件化的管理体系；本次为单体系审核结合审核联合审核一体化审核；

#### c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：ISC-FZ-C4-6-1糕点生产专项技术规范；

#### d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

#### 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：《糕点质量通则》（GB/T 20977-2024）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10月09日 08:30至2025年10月11日 12:00 实施审核。

审核覆盖时期：自2025年3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）：

F:位于河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼河北海达龙方食品有限公司资质范围内的热加工糕点（烘烤类：酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类；蒸煮类：发糕类、粽子类；发酵面制品：馒头、花卷、豆包、窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角）的生产

H:位于河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼河北海达龙方食品有限公司资质范围内的热加工糕点（烘烤类：酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类；蒸煮类：发糕类、粽子类；发酵面制品：馒头、花卷、豆包、窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角）的生产

注：一阶段进行过变更；以上变更理由：根据现场实际经营业绩。

**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：河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼

办公地址：河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼

经营地址：河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼

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09月29日 08:30至2025年09月29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：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划等。

**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（1）项，涉及部门/条款：办公室 F9.2/H5.3；

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（整改计划）整改时限：2025年11月11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10月9日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，OPRP监控、CCP监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，重视食品安全的控制、管理工作。



### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价:

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：无

## 二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2018年6月14日                      体系实施时间：2025年3月10日

#### 2) 法律地位证明文件有：

营业执照

统一社会信用代码：91131022MA0CE9ATXU

名称：河北海达龙方食品有限公司

注册资本：2000 万

类型：有限责任公司(自然人投资或控股)

成立日期：2018年6月14日

法定代表人：孙海英

营业期限至无固定期限

经营范围许可项目：食品加工（限制类除外）.....

住所：河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼

登记机关：河北北京南固安高新技术产业开发区行政审批局

核准日期：2025年8月15日

食品生产许可证

许可证编号：SC11113102200522

生产者名称：河北海达龙方食品有限公司

住所：河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼

生产地址：河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼

食品类别：糕点

发证机关：廊坊市行政审批局

发证日期：2025年5月30日

有效日期：2030年5月29日

附：食品生产许可品种明细表

糕点/热加工糕点（烘烤类糕点：酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类；蒸煮类：发糕类、粽子类；其他类：发酵面制品：馒头、花卷、豆包、其他：窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角）

经确认资质在有效期内，提供的营业执照、食品生产许可证扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：36人。



倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）： 无

#### 4) 范围内产品/服务及流程:

食品安全小组首先对生产过程步骤从生物的、化学的、物理的危害进行分析，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害的发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了OPRP点和CCP点:

烘烤类糕点（酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类）制作工艺流程图

1 原料验收-2 配料-3 和面-4 成型-5 熟制/烘烤-6 冷却-7 内包装-8 外包装-9 入库

发酵面制品（馒头、花卷、豆包、窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角）工艺流程图

1 原料验收-2 配料-3 和面-4 成型-5 醒发-6 熟制/蒸制-7 冷却-8 内包装-9 外包装-10 入库

发酵面制品/发面饼制作工艺流程图

1 原料验收-2 配料-3 和面-4 成型-5 醒发-6 熟制/烤烙-7 冷却-8 内包装-9 外包装-10 入库

蒸煮类/粽子类工艺流程图

1 原料验收-2 配料-3 成型-4 熟制/煮制-5 冷却-6 内包装-7 外包装-8 入库

蒸煮类/发糕制作工艺流程图

1 原料验收-2 配料-3 和面-4 成型-5 醒发-6 熟制/蒸制-7 冷却-8 内包装-9 外包装-10 入库

外包变更后：检验检测、检定校准、包装材料定制、馅料定制、虫鼠害消杀、运输

CCP1 金属探测

关键限值：金属检测仪精度要求：铁球直径 $\geq \phi 1.0\text{mm}$ ;铜铝等非铁金属 $\geq \phi 1.6\text{mm}$ ; 304 不锈钢 Sus 直径 $\geq \phi 2.0\text{mm}$ ;

监控对象：采用金属检测仪对包装后产品进行每袋过检;

OPRP1 原料验收

关键限值：全麦粉/小麦粉：磁性金属物 $\leq 0.003\text{g/kg}$ ; 镉 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ; 铬 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ; 总汞 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ; 铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ; 总砷 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ; 黄曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ; 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 $\leq 1000 \mu\text{g/kg}$ ; 玉米赤霉烯酮 $\leq 60 \mu\text{g/kg}$ ; 赭曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ; 滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ; 六六六 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ; 苯并(a)芘 $\leq 2.0 \mu\text{g/kg}$ ; 过氧化苯甲酰不得检出; 敌草快 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ; 酵母：金黄色葡萄球菌不得检出; 沙门氏菌不得检出; 单核细胞增生李斯特氏菌不得检出; 铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ; 砷 $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ; 芝麻酱：黄曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ; 总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ; 铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ; 菌落总数 $\leq 30000\text{CFU/g}$ ; 大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ; 金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ; 邻苯二甲酸二酯 $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ; 邻苯二甲酸二异壬酯 $\leq 9.0\text{mg/kg}$ ; 其他邻苯类致癌物质不得检出; 豆馅：总砷 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ; 铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ; 铬 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ; 镉 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ; 铜 $\leq 5.0\text{mg/kg}$ ; 黄曲霉毒素 $\leq 5 \mu\text{g/kg}$ ; 菌落总数 $< 10000\text{CFU/g}$ ; 大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ; 沙门氏菌不得检出; 金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ; 霉菌 $\leq 150\text{CFU/g}$ ; 糖桂花：氯化钠 $\leq 20\text{g/100g}$ ; 铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ; 二氧化硫 $\leq 0.35\text{g/kg}$ ; 霉菌 $\leq 50\text{CFU/g}$ ; 大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ; 菌落总数 $< 10000\text{CFU/g}$ ; 沙门氏菌不得检出; 金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ; 绵白糖/赤砂糖：螨不得检出; 二氧化硫残留量 $\leq 0.1\text{g/kg}$ ; 亚硝酸盐不得使用; 铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ; 总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ; 金黄色葡萄球菌不得检出; 志贺氏菌不得检出; 溶血性链球菌不得检出; 芝麻：铅 $\leq 0.15\text{mg/kg}$ ; 菌落总数 $\leq 10000\text{CFU/g}$ ; 大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ; 霉菌 $\leq 25\text{CFU/g}$ ; 沙门氏菌不得检出; 金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ; 黄曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ; 红枣：铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ; 菌落总数 $< 1000\text{CFU/g}$ ; 大肠菌群 $\leq 3.0\text{MPN/g}$ ; 霉菌 $\leq 50\text{CFU/g}$ ; 沙门氏菌不得检出; 金黄色葡萄球菌不得检出; 黄曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ; 玉米面：菌落总数 $\leq 10\text{CFU/g}$ ; 大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ; 霉菌 $\leq 150\text{CFU/g}$ ; 沙门氏菌不得检出; 金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ; 苯并芘 $\leq 2.0 \mu\text{g/kg}$ ; 玉米赤霉烯酮 $\leq$



60  $\mu$ g/kg; 黄曲霉毒素 $\leq 5 \mu$ g/kg; 碳酸氢钠: 菌落总数 $\leq 1000$ CFU/g; 大肠菌群 $\leq 3.0$ MPN/g; 沙门氏菌等致病菌不得检出; 砷 $\leq 1.0$ mg/kg; 重金属 $\leq 5.0$ mg/kg; 泡打粉: 菌落总数 $\leq 1000$ CFU/g; 大肠菌群 $\leq 3.0$ MPN/g; 霉菌和酵母菌 $\leq 500$ CFU/g; 沙门氏菌等致病菌不得检出; 砷 $\leq 1.0$ mg/kg; 重金属 $\leq 5.0$ mg/kg; 碳酸钠: 菌落总数 $\leq 1000$ CFU/g; 大肠菌群 $\leq 3.0$ MPN/g; 沙门氏菌等致病菌不得检出; 砷 $\leq 2.0$ mg/kg; 铅 $\leq 2.0$ mg/kg; 铁 $\leq 35$ mg/kg; 大豆油: 霉菌和酵母菌 $\leq 100$ CFU/g; 大肠杆菌及菌落总数均不得检出; 苯并芘 $\leq 2.0 \mu$ g/kg; 总汞 $\leq 0.05$ mg/kg; 溶剂残留量 $\leq 10$ mg/kg; 黄曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu$ g/kg; 塑化剂限量满足大豆油标准; 添加剂满足 GB2760; 盐: 污染物 GB2762; 食品添加剂 GB2760; 牛奶 GB25190-2010; 糯米 GB1345-2018; 香米面 GB/T10463-2008; 起酥油 GB15196; 无水酥油 GB15196-2015; 自来水 GB5749-2022; 鸡蛋液 GB2749-2015; 复配防腐剂 GB26687-2011;

行动准则: 来自有资质的生产厂家; 每批提供有效的检验报告, 各项指标符合相关的采购食材标准要求;

#### OPRP2 内包装材料消毒

关键限值: 总迁移量 $\leq 10$ mg/dm<sup>2</sup>; 高锰酸钾消耗量 $\leq 10$ mg/kg; 重金属 $\leq 10$ mg/kg;

行动准则: 臭氧杀菌, 时间 $\geq 30$ 分钟;

#### OPRP3 熟制

关键限值: 发酵面制品: 豆包: 铅 $\leq 0.5$ mg/kg; 总砷不得检出; 菌落总数 $< 10000$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 CFU/g $\leq 150$ ; 沙门氏菌不得检出; 馒头: 铅 $\leq 0.2$ mg/kg; 总砷不得检出; 菌落总数 $< 10000$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 CFU/g $\leq 150$ ; 沙门氏菌不得检出; 糖三角: 铅 $\leq 0.5$ mg/kg; 总砷不得检出; 菌落总数 $< 10$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 $\leq 150$ CFU/g; 沙门氏菌不得检出; 花卷: 酸价 $\leq 5$ mg/g; 过氧化值 $\leq 0.25$ g/100g; 铅 $\leq 0.2$ mg/kg; 总砷不得检出; 菌落总数 $< 10000$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 $\leq 150$ CFU/g; 沙门氏菌不得检出; 发面饼: 酸价 $\leq 5$ mg/g; 过氧化值 $\leq 0.25$ g/100g; 铅 $\leq 0.2$ mg/kg; 总砷不得检出; 菌落总数 $< 10000$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 CFU/g $\leq 150$ ; 沙门氏菌不得检出; 窝头: 酸价 $\leq 5$ mg/g; 铝不得检出; 铅 $\leq 0.2$ mg/kg 过氧化值 $\leq 0.25$ g/100g; 总砷 $\leq 0.5$ mg/kg; 苯甲酸及其钠盐不得检出; 山梨酸及其钾盐不得检出; 糖精钠不得检出; 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>  $\leq 20 \mu$ g/kg; 丙酸及其钠盐、钙盐不得检出; 柠檬黄不得检出; 日落黄不得检出; 苋菜红不得检出; 胭脂红不得检出; 亮蓝不得检出; 甜蜜素不得检出; 菌落总数 $< 50000$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 CFU/g $\leq 150$ ; 沙门氏菌不得检出; 志贺氏菌不得检出; 玉米面发糕: 酸价 $\leq 5$ mg/g; 铝 $\leq 100$ mg/kg; 铅 $\leq 0.2$ mg/kg 过氧化值 $\leq 0.25$ g/100g; 总砷 $\leq 0.5$ mg/kg; 苯甲酸及其钠盐不得检出; 山梨酸及其钾盐不得检出; 糖精钠不得检出; 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>  $\leq 20 \mu$ g/kg; 丙酸及其钠盐、钙盐不得检出; 柠檬黄不得检出; 日落黄不得检出; 苋菜红不得检出; 胭脂红不得检出; 亮蓝不得检出; 甜蜜素 $\leq 1.6$ g/kg; 菌落总数 $< 50000$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 CFU/g $\leq 150$ ; 沙门氏菌不得检出; 志贺氏菌不得检出;

烘烤类糕点: 酥皮类糕点: 酸价 $\leq 5$ mg/g; 铝 $\leq 100$ mg/kg; 铅 $\leq 0.5$ mg/kg 过氧化值 $\leq 0.25$ g/100g; 总砷不得检出; 苯甲酸及其钠盐不得检出; 山梨酸及其钾盐不得检出; 糖精钠不得检出; 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 不得检出; 丙酸及其钠盐、钙盐 $\leq 2.5$ g/kg; 柠檬黄不得检出; 日落黄不得检出; 苋菜红不得检出; 胭脂红不得检出; 亮蓝不得检出; 甜蜜素 $\leq 1.6$ g/kg; 菌落总数 $< 10000$ CFU/g; 大肠菌群 $< 10$ CFU/g; 金黄色葡萄球菌 $< 100$ CFU/g; 霉菌 CFU/g $\leq 150$ ; 沙门氏菌不得检出; 志贺氏菌不得检出; 酥层类糕点: 酸价 $\leq 5$ mg/g; 铝 $\leq 100$ mg/kg; 铅 $\leq 0.5$ mg/kg 过氧化值 $\leq 0.25$ g/100g; 总砷不得检出; 苯甲酸及其钠盐不得检出; 山梨酸及其钾



盐不得检出;糖精钠不得检出;黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 不得检出;丙酸及其钠盐、钙盐≤2.5g/kg;柠檬黄不得检出;日落黄不得检出;苋菜红不得检出;胭脂红不得检出;亮蓝不得检出,甜蜜素≤1.6g/kg;菌落总数<10000CFU/g;大肠菌群<10CFU/g;金黄色葡萄球菌<100CFU/g;霉菌 CFU/g≤150;沙门氏菌不得检出;志贺氏菌不得检出;酥类糕点:酸价≤5mg/g;铝≤100mg/kg;铅≤0.5mg/kg 过氧化值≤0.25g/100g;总砷不得检出;苯甲酸及其钠盐不得检出;山梨酸及其钾盐不得检出;糖精钠不得检出;黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 不得检出;丙酸及其钠盐、钙盐≤2.5g/kg;多种磷酸盐≤15.0g/kg;磷酸盐不得检出;焦磷酸盐不得检出;三聚磷酸盐 10mg/kg;三偏磷酸盐 10mg/kg 六偏磷酸盐 30mg/kg;柠檬黄不得检出;日落黄不得检出;苋菜红不得检出;胭脂红不得检出;亮蓝不得检出,甜蜜素≤1.6g/kg;菌落总数<10000CFU/g;大肠菌群<10CFU/g;金黄色葡萄球菌<100CFU/g;霉菌 CFU/g≤150;沙门氏菌不得检出;志贺氏菌不得检出;烤蛋糕类糕点:酸价≤5mg/g;铝≤100mg/kg;铅≤0.5mg/kg 过氧化值≤0.25g/100g;总砷不得检出;苯甲酸及其钠盐不得检出;山梨酸及其钾盐不得检出;糖精钠不得检出;黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 不得检出;丙酸及其钠盐、钙盐≤2.5g/kg;多种磷酸盐≤15.0g/kg;磷酸盐不得检出;焦磷酸盐不得检出;三聚磷酸盐 10mg/kg;三偏磷酸盐 10mg/kg 六偏磷酸盐 30mg/kg;柠檬黄不得检出;日落黄不得检出;苋菜红不得检出;胭脂红不得检出;亮蓝不得检出,甜蜜素≤1.6g/kg;菌落总数<10000CFU/g;大肠菌群<10CFU/g;金黄色葡萄球菌<100CFU/g;霉菌 CFU/g≤150;沙门氏菌不得检出;志贺氏菌不得检出;

蒸煮类:粽子:酸价≤5mg/g;铝≤100mg/kg;铅≤0.5mg/kg 过氧化值≤0.25g/100g;总砷≤0.5mg/kg;苯甲酸及其钠盐不得检出;山梨酸及其钾盐≤1.0g/kg;糖精钠不得检出;黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> ≤5 μ g/kg;丙酸及其钠盐、钙盐≤2.5g/kg;柠檬黄不得检出;日落黄不得检出;苋菜红不得检出;胭脂红不得检出;亮蓝不得检出,甜蜜素≤1.6g/kg;菌落总数<50000CFU/g;大肠菌群<10CFU/g;金黄色葡萄球菌<100CFU/g;霉菌 CFU/g≤50;沙门氏菌不得检出;志贺氏菌不得检出;发糕:酸价≤5mg/g;铝≤100mg/kg;铅≤0.2mg/kg 过氧化值≤0.25g/100g;总砷≤0.5mg/kg;苯甲酸及其钠盐不得检出;山梨酸及其钾盐不得检出;糖精钠不得检出;黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> ≤20 μ g/kg;丙酸及其钠盐、钙盐不得检出;柠檬黄不得检出;日落黄不得检出;苋菜红不得检出;胭脂红不得检出;亮蓝不得检出,甜蜜素≤1.6g/kg;菌落总数<50000CFU/g;大肠菌群<10CFU/g;金黄色葡萄球菌<100CFU/g;霉菌 CFU/g≤150;沙门氏菌不得检出;志贺氏菌不得检出;

行动准则:烘烤类糕点熟制:温度控制在上火 180℃-230℃ 下火 210℃-230℃,烘烤时间控制在 25-40min 左右即可;发酵面制品熟制:温度控制在 100℃~121℃ 范围(0.1~0.2Mpa),蒸煮时间控制在 12min~60min 范围,发面饼/温度控制在上火 190℃,下火 190℃ 时间控制在 6-7min 左右;蒸煮类熟制:粽子类:温度控制在 95℃-100℃,蒸煮时间控制在 180min 左右,发糕:温度控制在 100℃~121℃ 范围(0.1~0.2Mpa),蒸煮时间控制在 12min~60min 范围。

以上关键限值和行动准则策划满足安全产品实现需要。

### 三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

#### 3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

企业有策划并保持文件化的信息,建立了体系文件,包括:危害控制计划 HDLF-HACCP-2025 A/1、前期方案 PPR-01A/0 A/0、管理手册 HDLF-SC-2025 A/1、企业良好卫生规范 HDLF-WSGF-2025A/0 以及生产作业指导书等体系文件,策划的体系文件基本充分,策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自 2025 年 3 月 10 日发布、实施,成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。



公司通过讨论、会议的方式制定公司的管理方针，方针的制定集公司全体员工的智慧，经总经理批准发布，是公司全体员工的行动准则：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2025年9月15日）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”2025年3月至2025年9月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	年，实际发生情况	0	合格
办公室	体系文件受控率 100%	年，受控数/总数×100%	100%	合格
	培训合格率 100%	年，合格数/总数×100%	100%	合格
供销部	外部提供过程控制率 100%	年，控制数/总数×100%	100%	合格
生产部	食品卫生安全事故为零	年，实际发生情况	0	合格
品控部	产品社会监督抽查合格率 100%	年，合格数/总数*100%	100%	合格
	食品卫生安全事故为零	年，实际发生情况	0	合格
	危害控制措施有效率 100%	年，有效数/总数*100%	100%	合格
	错、漏检为 0	月，实际发生情况	0	合格
	CCP 点关键限值偏离为 0	月，实际发生情况	0	合格

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

**前提计划：**企业提供了策划的危害控制计划书，有明确流程图等信息，形成了良好卫生操作规范等控制要求，公司结合实际的生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程。

**良好卫生规范：**食品安全小组根据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）GB14881 食品生产通用卫生规范及专项技术要求和其他法律法规编制了前提方案；查前提方案，与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应，前提方案能在整个生产系统中实施，并经食品安全小组批准，考虑了 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的适用性及专项技术要求/文件编号：ISC-FZ-C4-6-1 糕点生产专项技术规范，食品安全法、GB/T 22000/ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立食品安全管理体系，符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》的要求，目前未出口；策划包括：基础设施与维护；其他前提方案：接触食品，包括原料、半成品、成品或与食品有接触的物品的冰和水符合 GB5749 要求；接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全，进行清洗、消毒，确保菌落总数、大肠菌群检测指标符合相关产品卫生规范要求；确保食品免受交叉污染，合理设置人流、物流、气流；保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；正确标注、存放和使用各类化学物质；保证与食品接触的员工的身心健康和卫生；辨识当前所面临的有害生物，制定控制方案，采取有效措施控制鼠害、虫害；对包装、储运卫生进行控制，必要时控制温度、湿度达到规定要求；运输工具应干燥、清洁，无异味，无传染性病虫害，并有防雨、防潮、防污染设施；糕点不得与有毒、有害、有辐射等物品混装、混运；运输工具应定期清洗和消毒；过敏原管理；产品信息和消费者意识；食品防护、生物警觉和生物恐怖；返工品……以上有形成文件，并规定了监控方式和验证；生产现场未见不符合情况；提供水检报告 编号：BK25G00185 样品名称：生产用水 委托单位：河北海达方食品有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：廊坊市百康和信医学实验室有限责任公司 依据标准：GB5749-2022 结论：合格 报告日期：2025 年 1 月 25 日 提供“车间消毒液使用记录表”日期：20250901 消毒项目：脚地垫 浓度 100PPM 21 日期：20250908 消毒项目：工具容器 浓度 50PPM 51 日期：20250914 消毒项目：生产环境 浓度 100PPM 61 日期：20250818 消毒项目：脚地垫 浓度 100PPM 21；提供 2025 年 3 月至今“洗手液酒精脚垫检查记录表”符合策划要求；提供 2025 年 3 月至今“更衣室工作服消毒记录表”紫外线开灯时间、关灯时间符合策划要求；提供 2025 年 3 月至今“脚垫消毒液更换记录表”，更换时间、



消毒液配置量等符合策划要求；提供 2025 年 3 月至今“手部消毒记录表”酒精消毒，时间等符合策划要求；提供 2025 年 3 月至今“设备及工具消毒记录”消毒项目：刀切机、风味机、全麦机、豆包机、窝头机、花卷机、馒头机、压面机等；清洁表面残渣，水和清洁剂清洗、消毒；提供（生区）手部消毒记录表 20250902 AM 酒精消毒 6: 30 11: 30 20250907 AM 酒精消毒 6: 30 11: 30 20250914 AM 酒精消毒 6: 30 11: 30 20250928 AM 酒精消毒 6: 30 11: 30；提供（包装）手部消毒记录表 20250825 AM 酒精消毒 8: 00 12: 00 20250831 AM 酒精消毒 8: 00 12: 00 20250721 AM 酒精消毒 7: 50 11: 30 20250714AM 酒精消毒 7: 50 11: 30；提供（生区）洗手液酒精脚垫检查记录表 20250901 洗手液使用 ok 酒精使用 ok 脚垫使用 ok 20250908 洗手液使用 ok 酒精使用 ok 脚垫使用 ok 20250928 洗手液使用 ok 酒精使用 ok 脚垫使用 ok 20251005 洗手液使用 ok 酒精使用 ok 脚垫使用 ok ；提供（生区）脚垫消毒液更换记录 20250901 A100PPM 脚垫消毒 8: 01; B100PPM 脚垫消毒 12: 01; 20250907 A100PPM 脚垫消毒 8: 01; B100PPM 脚垫消毒 12: 01; 20250914 A100PPM 脚垫消毒 8: 01; B100PPM 脚垫消毒 12: 01; 20250831 A100PPM 脚垫消毒 8: 01; B100PPM 脚垫消毒 12: 01; 提供更衣室工服消毒记录表（生区）日期：20250901 紫外线 开灯时间 7: 00 12: 00 关灯时间：7: 30 12: 00 日期：20251005 紫外线 开灯时间 7: 00 12: 00 关灯时间：7: 30 12: 00 日期：20250831 紫外线 开灯时间 7: 00 12: 00 关灯时间：7: 30 12: 00 日期：20250824 紫外线 开灯时间 7: 00 12: 00 关灯时间：7: 30 12: 00; 提供更衣室工服消毒记录表（包装）日期：20250907 紫外线 开灯时间 6: 30 关灯时间：7: 00 日期：20250914 紫外线 开灯时间 6: 30 关灯时间：7: 00 日期：20250921 紫外线 开灯时间 6: 30 关灯时间：7: 00 日期：20250930 紫外线 开灯时间 6: 30 关灯时间：7: 00; 提供 2025 年 3 月至今设备及工具消毒记录 20250901 刀切机、风味机、豆包机、全麦机、窝头机、花卷机、馒头机、压面机 内容：清洁表面残渣、水和清洁剂清洁、消毒；提供“库房温湿度记录”时间：20250801 8: 00 温度 28° C 湿度 35% 张爱变 时间：20250802 8: 01 温度 28° C 湿度 30% 张爱变 时间：20250804 8: 02 温度 28° C 湿度 35% 张爱变 时间：20250806 8: 03 温度 28° C 湿度 35% 张爱变；提供“内包材消毒记录”日期：20250902 产品名称：黑芝麻桃酥 数量：61 个臭氧灭菌：30min 开始时间：7: 30 结束时间：8: 00 日期：20250907 产品名称：奶黄酥条 数量：32 个臭氧灭菌：30min 开始时间：7: 30 结束时间：8: 00 日期：20250907 产品名称：枣沙糕 数量：71 个臭氧灭菌：30min 开始时间：7: 30 结束时间：8: 00 提供“车间防鼠防虫记录表”日期：20250720 检查结果：无问题 日期：20250921 检查结果：无问题；提供“食品添加剂领用记录”碳酸钠 领用日期：20250801 生产日期：20241212 使用数量：3.99 斤 领用人：张宝军 碳酸钠 领用日期：20250802 生产日期：20241212 使用数量：4.34 斤 领用人：张宝军 碳酸钠 领用日期：20250824 生产日期：20241206 使用数量：5.104 斤 领用人：张宝军 碳酸钠 领用日期：20250831 生产日期：20241206 使用数量：0.353 斤 领用人：张宝军 碳酸氢钠 领用日期：20250831 生产日期：20250609 使用数量：0.436 斤 领用人：于海岩 碳酸氢钠 领用日期：20250820 生产日期：20250609 使用数量：0.488 斤 领用人：于海岩 碳酸氢钠 领用日期：20250822 生产日期：20250609 使用数量：0.496 斤 领用人：于海岩 泡打粉 领用日期：20250901 生产日期：20241206 使用数量：0.353 斤 领用人：于海岩 泡打粉 领用日期：20250923 生产日期：20250108 使用数量：0.71 斤 领用人：于海岩 泡打粉 领用日期：20250924 生产日期：20250108 使用数量：0.73 斤 领用人：于海岩；提供前提方案的确认/2025 年 3 月 15 日和验证 2025 年 7 月 25 日，基本符合要求。

**采购 OPRP1/外包/销售/危害控制：**企业有按策划的要求对外部提供过程、产品和服务实施控制，策划了外部提供过程、产品和服务的控制、采购控制程序、供应商管理流程等；按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，提供了《合格供方/外包方名单》列入 40 余种产品的合格供应商；经沟通了解到企业生产的



产品为：热加工糕点：烘烤类：酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类；蒸煮类：发糕类、粽子类；发酵面制品：馒头、花卷、豆包、窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角；以上产品生产的主要原料为：小麦粉、食糖、豆油、酵母、食盐、豆沙馅料等；食品添加剂有碳酸钠、复配膨松剂（泡打粉）；包装材料、消毒剂等；主要原辅料供应商：北京永京红乐商贸有限公司/五星馒头用小麦粉、全麦小麦粉、北京政亿大业商贸有限公司/食用小麦麸、柘城县培中农产品加工经营部/食用小麦麸、北京京粮古币油脂有限公司/麻酱、廊坊市兴盛食品有限公司/白砂糖、绵白糖、赤砂糖、北京鸿基天翔发都商贸有限公司/非转大豆油、北京汇丰聚源商贸有限公司/玉米粉、黑香米面、脱皮芝麻、新疆红枣、江米、粽子叶、马莲、北京金鑫建华食品有限公司/豆沙馅、枣蓉馅、糖桂花、干酵母、食品添加剂/碳酸钠等、雪川食品河北有限公司/马铃薯雪花全粉、固安县盐业专营有限公司/食盐、楠柏腾飞（北京）国际贸易有限公司/复配膨松剂、嘉里粮油（天津）有限公司/起酥油、河北中威亿利食品有限公司/红豆沙、枣蓉馅、秦皇岛金海特种食用油工业有限公司/无水酥油、太阳食品（天津）有限公司/鸡蛋液、肃宁县旭丰芝麻加工厂/黑芝麻、保定宝贝乳业有限公司/烘焙食品配料粉；包装材料/食品接触面：新华慧（阜城）塑料包装制品有限公司/包装袋定制外包：凤阳佳松新型材料科技有限公司/硅胶蒸笼垫、北京普润德印刷有限公司/纸箱；消毒液类：北京华龙星宇科技发展有限公司/消毒粉剂、德州亿申康消毒制品有限公司/75%酒精、北京鸿基天翔发都商贸有限公司/洗洁精、河南汉永酒精有限公司/食用酒精；经与部门负责沟通，证实了以上供应商均由相关部门实施了供应商评价，提供了“供方评价记录表”评价时间：2025年3月20日，通过对企业采购环节实施控制，对经过审核的合格供应商信息进行集中登记，便于后续采购时快速筛选、联系供方，保障物资供应渠道的合规性与稳定性，评价内容包括：名称、地址、经营范围、质量、能力等，有各部门审批意见，审批人结论：同意列入合格供方名单；评审参与部门和人员：食品安全小组组长：李婉铭，供销部经理：张爱变，生产部经理：徐金东 批准人签名：总经理：刘金强 评审时间为2025年3月20日；抽查以上合格供应商评价资料：附有供方营业执照、生产许可证、检验报告及与其签订的采购协议；协议中明确了双方权责及质量和安全标准要求；采购信息包括采购计划、采购合同/协议和采购产品的技术要求；采购产品主要通过验证供应商资质、外观包装完整性、品名规格的符合性、检验报告等方式；抽查主要原料采购验证情况：提供原材料第三方资质机构检验报告：小麦粉 报告编号：A2250025436101033C 样品名称：五星馒头用小麦粉 委托单位：五得利集团新乡面粉有限公司 天津华测检测认证有限公司 SN/T0293-2014、GB/T5509-2008、GB/T5508-2011、GB/T5506.2-2008、GB/T5509.19-2008 检测项目类别涵盖了品质指标（如粉质曲线稳定时间、降落数值、湿面筋等）卫生安全指标（如重金属镉、铬、汞、铅、总砷，真菌毒素黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮等）理化指标（如灰分、水分、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值）品质相关：湿面筋含量29.3%，可反映面筋的质量情况；粉质曲线稳定时间5.2min、降落数值398s，能体现面粉的加工特性等；安全相关：重金属类（镉、铬、汞、铅、总砷）及黄曲霉毒素B<sub>1</sub>玉米赤霉烯酮均未检出或符合限量要求；脱氧雪腐镰刀菌烯醇检测结果为81.5 μg/kg，其他理化：灰分0.45%、水分13.7%、含砂量0.01%等，处于正常范围内，检验结论：符合检验依据的要求，报告日期：2025年2月17日；小麦粉 编号：A2250001824101002Cb 委托单位：好面缘集团（雄安）面粉有限公司 生产日期：20241228 数量：5kg 规格：25kg 商标：好面缘 生产商及地址同委托单位地址 样品状态：完好 等级：一等 接收日期：2025年01月02日 检测日期：2025年01月02日~2025年01月21日 检测机构：CTI 华测检测 检测项目：气味和口味、色泽、组织形态与杂质、硫酰氟 检验结论：该产品相关项目符合Q/HMY 0001S-2023《馒头、面条



用小麦粉》及 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定要求；芝麻酱（混合芝麻酱）报告编号：A2250098952101001C 检测机构：华测检测认证集团北京有限公司 样品详情：名称为二八酱，商标“古币”规格 5kg/瓶 生产日期 2025 年 2 月 20 日 批号 20250220 数量 330g\*8 瓶 状态为半固态 生产商为天津东宇顺油脂股份有限公司 委托单位为北京京粮古币油脂有限公司 接收日期 2025 年 02 月 24 日，检测日期 2025 年 02 月 24 日~2025 年 03 月 01 日 检测项目：涵盖过氧化值（以脂肪计）水分、酸价（以脂肪计，KOH）脂肪含量、铅（以 Pb 计）等 15 项，检测依据：引用 GB 5009.6-2016（脂肪测定）GB 5009.3-2016（水分测定）GB 5009.229-2016（酸价测定）等多项食品安全国家标准，检验结论：有标准指标的项目符合 Q/WQDYS 0001-2022《混合芝麻酱》要求；无标准指标的项目仅提供检测数据；大豆油 一级大豆油的检验报告 编号：NoSWT25010004-01 出具机构：北京市食品检验研究院（北京市食品安全监控和风险评估中心）样品规格型号 10 升；商标：悦福；质量等级/一级（浸出）生产日期/批号：20250102 收样日期：20250103 委托及生产单位：均为北京厨尔适食品有限公司 检验项目：涵盖色泽、气味滋味、透明度等感官指标，水分及挥发物、酸价、过氧化值等理化指标，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 重金属（铅、总砷）等安全指标，以及脂肪酸组成、邻苯二甲酸酯类等多项检测项目 检验结论：依据 GB/T 1535-2017《大豆油》等多项国家标准及相关文件判定，所检项目合格（含皂量项目结果见数据页）该产品为非转基因，同批次还有 20 升、5 升规格（信息由委托方提供）标注检测项目的检测地址为北京市海淀区永丰产业基地丰德东路 17 号 报告可证明该批次“悦福”一级大豆油的质量安全符合相关标准要求，其中“非转基因”标注、全面的检测项目（涵盖感官、理化、安全等维度）体现了产品在品质与安全性方面的合规性 检验依据：GB/T1535-2017、GB2760-2014、GB2761-2017、GB2762-2022 检验结论：合格，符合检验依据的要求 报告日期：2025 年 1 月 16 日；大豆油 提供了秦皇岛金海特种食用油工业有限公司出具的出厂检验报告，产品名称/代码：金海大豆原油（食用植物油料）代码 LM43-01 规格：10 千克/箱 生产日期：20250825 产品执行标准 GB 15196-2015；质合编号 2025-A219 批号 250825A219（93.75 吨）感官要求：色泽、气味滋味、组织状态三项检测结果均符合产品应有的特性要求，单项判定合格，检验方法依据 GB 15196-2015 3.2 理化指标：酸价（以 KOH 计）检测结果 0.33mg/g≤标准要求 1.0mg/g；过氧化值（以脂肪计）检测结果 0.0058g/100g≤标准要求 0.13g/100g，单项判定均合格，检验方法分别依据 GB 5009.229-2016、GB 5009.227-2023 微生物指标：大肠菌群<10 CFU/g，菌落总数<10 CFU/g，均满足标准要求，单项判定合格，检验方法依据 GB 4789.3-2016（平板计数法）净含量：检测结果 10.00 千克，符合“允差短缺量 150g”的要求，单项判定合格，检验方法依据 JJF 1070-2023 检验结论：该批产品经检验，符合 GB 15196-2015 标准及相关要求 签发日期 20250901；干酵母（国光低糖高活性干酵母）检验机构：三峡公共检验检测中心 报告编号：SX2025SP00597 名称：国光低糖高活性干酵母 生产日期/批号 20250103 数量 5 袋×500g/袋 状态：样品正常，符合检测要求商标：国光 生产/受检/委托单位（标称）：安琪酵母（赤峰）有限公司 委托单位地址：内蒙古赤峰市翁牛特旗乌丹镇工四路 1 号 检验类型：委托检验 到样日期：20250120 检验日期：20250121~20250212 检验依据：GB/T 20886.1-2021（酵母相关国家标准）GB 31639-2023（食品安全国家标准 酵母）结论：该样品所检指标符合 GB/T 20886.1-2021、GB 31639-2023 标准要求；其他：检测地址为宜昌高新区生物园二路 21 号；报告盖有“三峡公共检验检测中心检验检测专用章”签发日期为 2025 年 2 月 13 日；碳酸钠（食品添加剂 碳酸钠（无水碳酸钠）出具机构：天津市产品质量监督检测技术研究院 报告编号：TQT03-2651-2025 名称：食品添加剂 碳酸钠；规格型号：40Kg 商标：红三角；数量：500g 状态：袋装、完好 编/批号：20250703



委托单位：天津渤化永利化工股份有限公司 送样日期：20250704 送样者：李婉娇 检验日期：20250714~20250716 检测标准：GB1886.1-2021《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠》检验项目：涵盖色泽、状态、总碱量（干基/湿基）水分、铅、砷等，检验项目 单位 标准要求 检测结果 单项判定 色泽：无色或白色 白色 合格 状态：晶粒、粒状或粉状 粉状 合格 总碱量（以  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  计，干基）% $\geq$ 99.2 99.6 合格 总碱量（以  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  计，湿基）% $\geq$ 97.9 99.4 合格 水不溶物（干基）% $\leq$ 0.03 0.01 合格 氯化物（以  $\text{NaCl}$  计，干基）% $\leq$ 0.70 0.40 合格 铁（Fe，干基）mg/kg $\leq$ 35.0 9.1 合格 铅（Pb，干基）mg/kg $\leq$ 2.0 未检出（ $<$ 0.02）合格 砷（As，干基）mg/kg $\leq$ 2.0 未检出（ $<$ 0.01）合格 检测结论：该送检样品所检项目符合 GB1886.1-2021 标准规定；碳酸钠（俗称纯碱）作为食品添加剂，在食品工业中可用于面食发酵、调节酸度等用途，天津渤化永利化工是国内化工龙头企业，其“红三角”牌碳酸钠为知名品牌；本次检验依据食品安全国家标准开展，覆盖感官、理化、安全等维度，结论证明该批次产品质量符合食品添加剂使用要求；芝麻（脱皮芝麻）报告编号 ZD2024SY0503 产品名称：脱皮芝麻（烘烤类）型号规格为计量销售；委托单位/受检单位/标称生产单位：藁城区亨泰芝麻加工厂 生产批号：20241110 样品总量：检验用 2kg 委托人/送样人：齐会 送样时间 20241111 检验时间：20241111 至 20241116 样品状态：非定型包装，颗粒状固体；检验项目：能量、蛋白质、脂肪等 5 项，经检验，所检项目符合 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求，编制人郭纯娟，审核人赵青，批准人签字（手写签名）报告日期 2024 年 11 月 16 日编制人郭纯娟 审核人赵青 批准人签字（手写签名）赤砂糖 检验报告编号：G25-000385 委托单位：广西凤糖生化股份有限公司 生产单位：广西凤糖生化股份有限公司柳城糖厂 样品相关：样品名称为赤砂糖 型号规格 50kg/袋 商标“网山”等级二级 生产日期 20250108（中期样）样品状况：微小颗粒状 塑料袋装，满足检验要求 检测日期 20250110~20250122 检验依据：GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》GB 5009 系列食安全检测标准 QB/T 8040-2024《赤砂糖试验方法》等，判定依据：GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》GB/T 35884-2018《赤砂糖》检验结论，检样品按 GB/T 35884-2018、GB 13104-2014 判定：所有项目合格（二级）签发信息：盖有广西壮族自治区产品质量检验研究院检验检测专用章，签发日期 20250124；糖桂花 检验报告编号：AMJC/20250224003 产品名称：糖桂花 生产日期/批号：20250222 质量等级无标注；标称生产单位/委托单位：定陶县汇鑫玫瑰贸易有限公司 检验时间 20250224 至 20250301 样品信息：数量 6 袋 状态完好、适宜检验 检验环境符合要求 判定依据：GB/T 10782-2021、GB 2762-2022、GB 2760-2024、GB 14884-2016、GB 29921-2021 等标准，检验项目：感官、水分、总糖、氯化钠、铅、二氧化硫、霉菌、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，共 11 项，经检验，所检项目中感官、总糖（以葡萄糖计）氯化钠（以  $\text{NaCl}$  计）铅（以  $\text{Pb}$  计）二氧化硫（以二氧化硫残留量计）霉菌、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌符合相关标准要求；水分项目只出数据、不作判定；注：GB/T 10782-2021 是蜜饯质量标准，GB 2762 等是食品安全相关国标，此次检测表明该批次糖桂花的安全及质量指标符合对应标准要求，签发信息：盖有检验检测专用章，签发日期 2025 年 03 月 03 日；豆沙馅/枣蓉馅 核查了“河北中威亿利食品有限公司”的馅料出厂检验报告单 产品为枣蓉馅 20250605006，抽样日期 2025 年 6 月 5 日，抽样基数 4050kg 检验日期为 2025 年 6 月 5 日-7 日检验标准与设备：产品标准执行 GB/T 21270-2007，检验标准涉及 GB5009.3-2016 等，检验设备包括天平、干燥箱、培养箱，检验环境为室温，检验项目及结果：外观和感官（组织形态、色泽、滋味与口感、杂质）均符合标准要求，水份含量 21.5%，符合 $\leq$ 40%的标准，菌落总数、大肠菌群检测结果均合格，净含量 15.0kg 符合  $15\text{kg}\pm 0.15\text{kg}$  的要求，检验



结论：该批产品所检项目符合 GB/T 21270-2007 标准要求，判定为合格，签发日期为 2025 年 6 月 7 日；这是一份河北中威亿利食品有限公司的馅料出厂检验报告单，产品为 15kg 红豆沙，生产批号 20250525003，抽样日期 2025 年 5 月 25 日，抽样基数 1440kg，检验日期为 2025 年 5 月 25 日-27 日检验相关信息：产品标准执行 GB/T 21270-2007，检验标准涉及 GB5009.3-2016 等，检验项目及结果：外观和感官（组织形态、色泽、滋味与口感、杂质）均符合标准要求，水份含量 25.5%，满足 $\leq 40\%$ 的标准；菌落总数、大肠菌群检测结果均合格，净含量 15.0kg，符合  $15\text{kg} \pm 0.15\text{kg}$  的要求，检验结论：该批产品所检项目符合 GB/T 21270-2007 标准要求，签发日期为 2025 年 5 月 27 日，检验结论：符合产品标准的要求；复配防腐剂 V 号 报告编号：A2250093382101006C 检测机构：黑龙江省华测检测技术有限公司 样品名称：复配防腐剂 V 号；规格：110g/袋；生产日期/批号：20250212 委托单位及生产厂家：齐齐哈尔市鹤润食品原料有限公司，检测日期 2025 年 02 月 21 日~2025 年 02 月 27 日 检测项目：感官、砷(以 As 计)、铅(Pb)、沙门氏菌、志贺氏菌等 6 项，判定依据：GB 26687-2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》日期 2025 年 02 月 27 日 感官/无异味、异臭，无腐败及霉变现象，无视力可见的外来杂质/不应有异味、异臭，不应有腐败及霉变现象，不应有视力可见的外来杂质 符合 GB 26687-2011 4.2 砷(以 As 计)mg/kg 未检出 定量限： $0.04 \leq 2.0$  符合 GB 5009.11-2024 铅(Pb)mg/kg 未检出 定量限： $0.05 \leq 2.0$  符合 GB 5009.12-2023 沙门氏菌/25g 未检出/不得检出 符合 GB 4789.4-2024 志贺氏菌/25g 未检出/不得检出 符合 GB 4789.5-2012 金黄色葡萄球菌/25g 未检出/不得检出 符合 GB 4789.10-2016 检测结论：符合检验依据的要求；红枣 检测机构：华测检测出具的新疆红枣检测报告编号：A225009212810100201C 样品名称 新疆红枣，商标“亿树园”规格 500g/袋，生产日期 2025.2.20 生产商/委托单位 沧州亿树园食品有限公司 检测日期 2025 年 02 月 21 日~2025 年 03 月 04 日 检测项目：铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，检测依据：涵盖食品中铅测定 (GB 5009.12-2023) 微生物检验 (如沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数等国标 经检测，所检项目符合以下标准要求：GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》T/HBFIA 0004-2020《红枣制品》GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》检验结论：该批次“亿树园”新疆红枣，在重金属（铅）及微生物（致病菌、菌落等）指标上，符合预包装食品、红枣制品类的安全及质量标准 检验结论：符合 报告日期：2025 年 3 月 4 日；绵白糖 编号：No. A4EA21106A4F1194723 青岛谱尼测试有限公司出具的检测报告 样品名称 优级绵白糖 规格 500g/袋 商标“凌雪”等级优级 生产日期 20241016 委托单位 内蒙古凌云海糖业科技集团有限公司 检测日期 20241022~20241030 样品状态固态，限值标准：执行 GB/T 1445-2018(绵白糖产品标准,优级等级要求)GB 13104-2014(食糖食品安全国家标准)GB 2760-2014(食品添加剂使用标准)GB 2762-2022(食品安全国家标准 污染物限量)等，签发日期为 2024 年 10 月 30 日检测机构为青岛谱尼测试有限公司，该检测是对“凌雪”牌优级绵白糖的委托检测，所依据的标准既涵盖绵白糖产品质量 (GB/T 1445-2018) 也包含食糖安全相关的国家标准 (如 GB 13104 等) 可用于验证该批次绵白糖的质量等级及安全性是否符合要求；食用盐 报告编号为 A2240750348101001C 报告对象：精制食用盐（加碘）由河北中盐龙祥盐化有限公司生产及委托检测，检测信息：样品接收于 2024 年 11 月 29 日，检测日期为 2024 年 11 月 29 日 - 12 月 12 日 检测项目包含感官要求、白度、碘含量等 14 项，检测依据为多项食用盐及制盐工业相关国家标准，检测结论：所检项目符合 GB 26878 - 2011 等多项食品安全及食用盐相关国家标准的要求，出具单位：天津华测检测认证有限公司，A2240750348101001C，对精制食用盐（加碘）的 14 项指标进行了检测：检测结果概览：所有检测项目的结果均满足对应的标准要求，单项结论均为



“符合”例如：感官要求：色白、味咸无异味，无明显外来异物，符合 GB/T 5461-2016 的要求；白度：85.7 度，满足标准中“ $\geq 80$ 度”的要求；碘含量（以碘元素计）：21mg/kg，处于“18~33mg/kg”的标准区间内；重金属及有害物指标（镉、总汞、铅、总砷等）镉、总汞、铅、总砷均未检出，钡含量 $< 15$ mg/kg（满足 $\leq 15$ mg/kg 的要求）亚铁氰化钾（以亚铁氰根计）0.0031g/kg，满足 $\leq 0.01$ g/kg 的标准要求，检测方法与标准：各项目检测方法均依据对应的国家标准（如 GB/T 5461-2016、GB 5009 系列等）这份检测结果进一步佐证了该批次食用盐在感官、理化指标、安全性等方面均符合相关国家标准；食品添加剂复配膨松剂 报告编号：No. A4EC31101A4F11B7006 样品名称：食品添加剂 复配膨松剂 委托单位：天富（江苏）科技有限公司 生产日期/批号：20241216 341216406 到样日期 20250102 检测日期：20250102~20250114 样品状态：固态；检测类别：委托检测；检测环境：符合要求 限值标准：GB 1886.245-2016（备注说明样品信息由委托单位提供）检测机构：青岛谱尼测试有限公司 具体检测项目及结果：感官（色泽、状态）白色、粉末 符合要求 符合 GB 1886.245-2016 2.2 二氧化碳气体发生量（标准状态下）mL/g $\geq 35.0$  96.5 符合 GB 1886.245-2016 附录 A.3 加热减量 $\leq 3.0$  0.59 GB 1886.245-2016 附录 A.4 硝酸不溶物 $\leq 2.0$  0.092 符合 GB 1886.245-2016 附录 A.5 pH(10g/L 溶液) 5.0~9.0 7.2 符合 GB 1886.245-2016 附录 A.6 砷(As) mg/kg  $\leq 2.0$  未检出 ( $< 0.01$ ) 符合 GB 5009.76-2014 第二法 重金属 mg/kg $\leq 20$   $< 20$  符合 GB 1886.245-2016 附录 A.7 铝%未检出 ( $< 0.05$ ) GB 1886.245-2016 检验结论：该样品的感官、理化指标、安全性等检测项目结果均符合对应标准限值要求，单项结论均满足或符合检测依据的标准规定，报告日期：2025 年 1 月 14 日；起酥油（特种食用油）公司购进的起酥油为进口的，提供编号：2202519000205295001 中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明 收货人：渤星粮油（天津）有限公司 发货人：Wilmar Trading (Asia) Pte 输出国家或地区：印度尼西亚 入境口岸：天津 入境日期：2025 年 08 月 05 日 品名：起酥油 报检数/重量：/\*\*409280 千克 包装种类及数量：\*\*25580 纸制或纤维板制盒/箱 合同号：S640017950 提/运单号：ONEYSUBC22876300 号码：N/M 详细货物信息：品牌为花旗牌（英文：HUAQ I 牌）原产国（地区）印度尼西亚，规格 16 千克/箱，数/重量/\*\*409280 千克，生产日期（批号）20250703（25RK1 335 707）保质期（天）未明确标注，用途为食用，检验检疫结论 上述货物经检验检疫合格评定，予以通关放行，签章与日期，盖有“中华人民共和国天津保税区海关检验检疫专用章 001”签字及日期为 2025 年 08 月 05 日；华星牌二氧化氯消毒粉剂 生产企业提供的“中关村国际医药检验认证科技有限公司”的检验报告 信息如下：名称：华星牌二氧化氯消毒粉剂 数量：4 袋 性状：粉剂 送检及生产单位：北京华龙星宇科技发展有限公司顺义分公司 生产日期：20250102 规格：30g/袋 受理日期 20250107 检验完成日期 20250119 检验依据《消毒技术规范》（2002 年版）第 2.2.1.2.6 项第一法、WS/T 10009-2023《毒产品检测方法》6.5 和 6.6.2 第二法，检验结论：二氧化氯含量平均值为 10.6%（W/W）原液中铅含量 $< 0.002$ mg/L 原液中砷含量 $< 0.10$   $\mu$ g/L 该报告用于证明华星牌二氧化氯消毒粉剂的成分及安全性指标符合检验要求，其中二氧化氯是消毒粉剂的有效成分，铅、砷为安全性检测项目，检测结果均处于安全范围内；除油洗洁精报告编号：W\*\*\*322 样品名称：洁劲 100 专业除油洗洁精（清新橙橙香）生产单位：益海嘉里食品营销有限公司 检验机构：上海市质量监督检验技术研究院 检验结论：符合 报告日期：2025 年 2 月 8 日依据标准：GB/T9985-2022GB14930.1-2022；食用酒精 编号 MG241216-ZF02001，检测机构同时关联德国莱茵 TÜV-孟州高新技术公共服务中心 报告基本信息：检测项目与结果：感官 GB 31640-2016 外观/无色透明 符合 合格 气味/具有乙醇固有香气，无异嗅 符合 合格 滋味/纯净、微甜，无异味 符合 合格 色度 GB/T



394.2-2008≤10 4 合格 乙醇 GB 5009.225-2016 %vol≥75.0 合格 硫酸试验色度 GB/T 394.2-2008≤60 10 合格 氧化时间 GB/T 394.2-2008 min≥20 36 合格 醛(以乙醛计) GB 31640-2016 mg/L≤30 0 合格 甲醇 GB 5009.266-2016 mg/L≤150 未检出(检出限 7.5mg/L) 合格 正丙醇 GB/T 394.2-2008 mg/L≤100 未检出(检出限 0.5mg/L) 合格 异丁醇+异戊醇 GB/T 394.2-2008 mg/L≤30 未检出(检出限 0.5mg/L) 合格 酸(以乙酸计) GB/T 394.2-2008 mg/L≤20 7 合格 酯(以乙酸乙酯计) GB/T 394.2-2008 mg/L≤25 0 合格 不挥发物 GB/T 394.2-2008 mg/L≤25 7 合格 铅(以 Pb 计) GB 5009.12-2023 mg/L≤1.0 未检出(检出限 0.02mg/L) 合格 结论说明:所有检测项目均符合对应的国家标准(如 GB 31640-2016、GB/T 394.2-2008 等)证明该批次食用酒精在感官、成分纯度、安全性(如铅、甲醇等有害物质限量)等方面均达标;食用酒精广泛用于食品加工、医药等领域,此类检测是保障其使用安全的重要环节;零售包装袋 这是一份商品零售包装袋的检验检测报告,报告编号 GHZ02407059 检验机构:河北省产品质量监督检验研究院 产品名称:商品零售包装袋,规格型号 350mm×(200+60+60)×0.03mm、1kg 生产日期/批号:20241128 报告日期:2025 年 2 月 21 日 受检及生产单位:新华塑(阜城)塑料包装制品有限公司 委托单位:河北省市场监督管理局 样品总量 60 个(检验用 40 个、备用 20 个) 样品状态有印刷、无提手、封样完好; 抽样日期 20241202, 检验日期 20241230 至 20250217 检验项目:标识、厚度及偏差、漏水性、跌落性能、封合强度、感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属(以 Pb 计)脱色试验, 检验/判定依据:BB/T 0039-2013、GB 4806.7-2023、《2024 年食品相关产品省级监督抽查细则》 检验结论:该样品所检项目符合相关标准及细则要求,判定为合格; 备注:食品用,材质 PE;模拟物及试验条件为 10%乙醇、70℃; 该报告可证实该批次商品零售包装袋(食品用 PE 材质)在质量与安全指标上符合食品接触用塑料材料及制品的国家标准,保障其在食品包装应用中的安全性; 经抽查以上供应商资料及供方提供的有效期在年内的合格检测报告,能证实按照公司体系要求的采购控制供应商管理控制要求实施控制,效果较好; 抽查采购过程管理情况:经与部门负责人沟通, 采购流程:根据生产需求制定采购计划→报总经理审核批准→实施采购; 经核查均能做的从合格供应商处实施采购; 抽查采购合同履行情况:查与“北京金鑫建华食品有限公司”签署的“买卖合同书”该买卖合同涉及的原材料为:豆沙馅、枣蓉馅、糖桂花、干酵母、食品添加剂/碳酸钠等,甲乙双方关于食品相关产品购销协议约定了双方的权利和义务,销售产品及价格:甲方向乙方出售其经营的相关产品,产品价格以甲方出具的出库单载明的销售价格为准; 验收标准和验收方式:甲方采用送货方式,乙方需在货到现场时及时验收; 对异议期限、质量问题处理均有明确的规定,该协议用于规范甲乙双方在食品相关产品购销过程中的权利义务,尤其在产品验收、质量异议处理等环节明确了时效与责任,保障交易的规范性与产品质量追溯性; 抽查了面粉/食盐/白糖/大豆油/包装袋的“采购合同”或“买卖合同书”以上采购合同均规定了双方的权利和义务,甲乙双方关于食品相关产品购销协议约定了双方的权利和义务,销售产品及价格:甲方向乙方出售其经营的相关产品,产品价格以甲方出具的出库单载明的销售价格为准。验收标准和验收方式:甲方采用送货方式,乙方需在货到现场时及时验收; 对异议期限、质量问题处理均有明确的规定,该协议用于规范甲乙双方在食品相关产品购销过程中的权利义务,尤其在产品验收、质量异议处理等环节明确了时效与责任,保障交易的规范性与产品质量追溯性; 经与部门负责人沟通了解到签订的采购合同期限通常为期 1 年或 2 年,供应商大部分都是国内的知名企业和上市公司,能有效控制源头把关,降低因原辅料问题带来的食品安全风险; 合同履行情况较好,未发生因原辅料采购不及时导致的情况; 糕点生产的使用的牛奶、鸡蛋液采购控制情况:提供了 2025 年 8 月 26 日的采购计划,入库单,供方检测报告及“河



北海达龙方食品有限公司原料验证记录”记录编号：HLD-CG-014)信息如下：原料与供货信息 原料名称 牛奶（辽宁辉山乳业沈阳有限公司） 供货单位 楠柏酱及（北京）国际贸易有限公司 生产日期 20250515 规格 每盒×1L 验收日期 20250901 供货单位联系电话/索证验收情况 索证项目 是否具备：营业执照 有；检验报告 有；SC/QS 证书 有；检验合格证 有；产品出厂检验报告 有；验收检验情况（感官）外观与气味：呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味，无异味；状态：呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀；异物：无正常视力可见异物（抽样 3 盒检验）标准说明：产品检验应符合 GB2170，标签应符合 GB7718 的规定，结论与签字 结论：合格；验收人：李婉铭（感官检验及结论签字）索证验收环节验收人：王念 批准人：李婉铭；该记录用于验证牛奶原料的供货资质、感官质量等是否符合企业采购与质量要求，是食品生产企业原料验收环节的重要文档，保障原料质量可追溯及生产合规性；提供了 2025 年 9 月 1 日的采购计划，入库单，供方检测报告及“河北海达龙方食品有限公司原料验证记录”记录编号：HLD-CG-014)原料与供货信息 原料名称 鸡蛋液（德青源） 供货单位 北京金鑫连华食品有限公司 生产日期 20240829 规格 2×6 包/箱 验收日期 20240901 供货单位联系电话/索证验收情况/索证项目 是否具备：营业执照 有；检验报告 有；SC/QS 证书 有；检验合格证 有；产品出厂检验报告 有；验收检验情况（感官）外观与气味：具有产品正常的色泽、正常的滋味与气味，无异味；状态：正常的形态、形状，无酸败、霉变、虫蛀及其他危害食品卫生的异物；包装：应急好，无破损、无渗漏现象；标准说明（抽样 1 箱）符合 GB2749、GB28050 的规定，结论与签字 结论：合格 验收人：李婉铭（感官检验及结论签字）索证验收环节验收人：王菊 批准人：李婉铭；该记录用于验证鸡蛋液原料的供货资质、感官质量等是否符合企业采购与质量要求，是食品生产企业原料验收环节的重要文档，保障原料质量可追溯及生产合规性；抽服务外包方：组织识别的外包过程：检验检测、检定校准、包装材料定制、虫鼠害消杀、密闭箱式冷藏车或厢式货车运输（出厂至客户处）经沟通了解到该公司与“北京市海乐达食品有限公司”签署了面制品加工协议，公司仅生产，销售均有海乐达公司销售；海乐达和海达龙方的法人是夫妻关系，明确了各自的工作内容，前者是销售公司，后者是生产加工生产企业；海乐达主要负责产品运输和销售；外包方：北京市海乐达食品有限公司 抽查《委托生产食品协议》协议编号：2025-001 委托方：北京市海乐达食品有限公司（地址：北京市密云区大唐庄村东区西配房 12 号门脸房）受委托方：河北海达龙方食品有限公司（地址：河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧，电子道东侧 1 号楼）合作前提：委托方具备销售委托生产食品的销售许可资质，受托方具备生产许可资质，双方以委托生产方式合作；委托方权利义务：可在合规范范围内提出委托生产要求，监督生产全过程，验收食品，对合格产品负责销售并承担安全责任；受托方权利义务：在合规范范围内接受委托生产，食品生产用水符合 GB 5749-2006，厂房及设备符合食品生产安全要求；委托生产食品明细 食品名称 所属类别及编号 执行标准 包装形式 净含量 刀切馒头 糕点 2401 GB/T20977 袋装 500 克精制馒头糕点 2401 GB/T20977 袋装 600 克 饅面馒头 糕点 2401 GB/T20977 袋装 500 克 其他关键要求；标签要求：需按《食品安全法》等法规标注委托双方名称、委托关系、地址、生产许可证号等事项；质量和包装：产品商标等知识产权属委托方，包装由委托方制作；验收与监督：委托方按 GB/T20977 标准验收；受托方可对生产中品种、规格等质量问题提出书面异议，且需对产品配方合规性及相关损失负责；该协议附表包含了不同规格的面制品和糕点 50 余种，有效期：自 2025 年 6 月 25 日至 2026 年 6 月 24 日（壹年）该协议用于规范食品委托生产环节的权责划分、质量标准及合作细节，保障委托生产过程符合食品安全与生产许可等法规要求。经沟通了解到外包服务包括运输过程和销售服务；外包方：天津市香易洁环保科技有限公司 双方签署



了《环境消杀服务合同》合同内容信息如下：甲方（委托方）名称：河北海达龙方食品有限公司 地址：河北省廊坊市固安县新兴示范区锦绣大道南侧，电子东道东侧1号楼 联系方式/乙方（服务方）名称：天津市香易洁环保科技有限公司 地址：天津市河北区北斗花园8-2804 联系人/联系方式/服务对象：甲方指定的冷库，施工作业面积为100 m<sup>2</sup> 消杀目标：针对冷库常见微生物（如霉菌、细菌）进行消杀，确保符合国家相关卫生标准 服务方式：一次性消杀（已勾选确认） 药剂与工具：乙方使用符合国家环保和食品安全标准的药剂，并提供药剂合格证明；消杀工具由乙方自备并负责维护，合同服务期限：2025年07月01日至2025年07月31日；外包方：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 提供：检验/检测外包服务 服务时间：2025年7月 验收：第三方资质齐全，已经进行交付 验收人：李婉铭；外包方：河北天恒计量检测有限公司 提供：检定/校准外包服务 服务时间：2025年7月 验收：第三方资质齐全，已经进行交付 验收人：李婉铭；外包方：新华慧（阜城）塑料包装制品有限公司 提供：包装定制外包服务合同 服务时间：2025年3月 验收：合格交付 验收人：李婉铭；外包方：北京金鑫建华食品有限公司 双方签署的《买卖合同》，合同信息内容如下：加工方（甲方）名称：北京金鑫建华食品有限公司 住所地：北京市通州区恒业八街6号院26号1层101-10474 法定代表人：王宁 电话：010-89531860 买受人（乙方）名称：河北海达龙方食品有限公司 住所地：河北省廊坊市固安县锦绣大道南侧，电子道东侧1号楼 法定代表人：孙炳英 电话：13552416490 销售产品范围：甲方向乙方出售食品原辅料（豆沙馅/枣蓉等）及外包装等系列产品，产品价格以甲方出库单载明的销售价格为准，产品验收标准：以产品的国家标准（国标）或企业标准（企标）为验收依据；质量异议期限：乙方验收时发现货物品种、型号等不符合约定，需在收到货物后7日内向甲方提出书面异议；若乙方未及时提出异议，或自收到货物之日起3日内未通知甲方，视为货物符合约定；质检抽样责任/质量问题解决方案等；该合同用于规范食品原辅料及外包装的购销合作，明确了产品验收、质量异议处理等关键环节的权责，是食品生产企业（乙方）保障原料质量、防范采购风险的重要法律文件，符合食品行业原料采购的合规性与质量追溯要求；采购过程/外包方控制情况评价：经与部门负责人沟通，查阅相关合同/协议、抽查原辅料采购/验收，外包方（供方）评价记录，其识别的外包过程：检验检测、检定校准、包装材料定制、馅料定制、虫鼠害消杀、运输（密闭箱式货车）基本能按照控制要求实施控制，食品安全源头把关基本符合食品安全要求。

**研发：**与负责人徐金东沟通确认，公司生产的主要产品已经20多年，前期已完成设计开发的各项要求，设计开发输出的技术文件包括：负责产品的设计和开发，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事热加工糕点（烘烤类：酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类；蒸煮类：发糕类、粽子类；发酵面制品：馒头、花卷、豆包、窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角）的生产，均依据相关标准和顾客要求生产，有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产；查公司管理手册8.3条款，按新标准要求，规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求，经沟通了解，体系运行以来未发生设计变更的情况；公司所生产的产品生产工艺均已定型，使用的原材料固定，不对工艺、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，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，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：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；基本符合要求；公司在2025年制定了采用ISO22000:2018/HACCP认证标准建立实施和运行



热加工糕点管理,成立了食品安全小组,制定了 HACCP 体系运行,依据设计开发的要求梳理了相关设计开发输出包括采购要求、生产操作要求、品质控制要求、危害控制计划控制要求、防止交叉污染措施的要求等,经与负责人徐金东沟通,公司具备目前生产产品的设计开发能力,基本满足设计开发的能力要求。

**危害控制/CCP/OPRP 点监控:**提供了 2025 年 3 月至今/审核时间段的生产记录及监控记录,具体有:关键控制点配料和面记录、产品醒发记录、产品蒸制记录、产品烤烙记录、产品入库记录、产品出库台账、产品留样记录、内包材消毒记录、金属探测记录、产品烘烤记录;核查有操作指导书,抽查 2025 年 9 月份生产批记录,包含了产品生产、追溯、危害控制监控、包材消毒等实施记录:提供“关键控制点配料和面记录”生产日期:20250801 信息包括:产品名称,配料表、和面时间、锅数等,和面时间均为 15 分钟,每个产品生产的锅数 1-3 锅不等,计量单位:斤;产品名称:精制馒头 配料:面粉 166.67 面肥 125 碱面 1.08 水 58.33;产品名称:大窝头 配料:面粉 75.00 玉米面 75 酵母 0.75 水 66.00;产品名称:花卷 配料:面粉 228.18 酵母 1.14 盐 0.46 大豆油 5.70 水 102.68;产品名称:大馅豆包 配料:面粉 332.00 碱面 0.17 豆馅 333.31 酵母 1.66 水 132.80;产品名称:糖三角 配料:面粉 27.14 酵母 0.11 绵白糖 2.17 红糖 3.80 芝麻 0.04 水 10.86;产品名称:发面饼 配料:面粉 45.45 泡打粉 0.09 酵母 0.36 水 24.55;奶黄酥条 面粉:13.87 鸡蛋液:3.7 盐:0.09 白砂糖:0.65 水:5.36;奶黄馅:鸡蛋液:8 绵白糖:8 面粉:2 大豆油:4 无水酥油:2 烘培食品配料粉:4 牛奶:2 盐:0.2 白皮豆沙酥 面粉:51.2 起酥油:16 红豆沙馅:45 白砂糖:2.11 大豆油:5.5 水:15.36 枣沙糕 面粉:24 泡打粉:0.42 绵白糖:24 大豆油:30 枣馅:30 碳酸氢钠:0.42 发糕 面粉:50.00 玉米面:4.00 酵母:0.48 绵白糖:1.20 水:10.0 生产日期:20250802 小枣粽子 红枣:2.60 糯米:74.00 水:28.8 生产日期:20250902 黑芝麻桃酥 无水酥油:8 泡打粉:0.4 鸡蛋液:6 绵白糖:26 大豆油:14 水:2 黑芝麻:2 碳酸氢钠:0.32 碳酸氢铵:1.2 生产日期:20250802 小枣粽子 枣泥:2.60kg 糯米:74.00kg 大豆油:28.80kg;抽查产品“醒发记录”生产日期:20250821 信息包括:产品名称、数量、醒发时间、醒发温度、湿度等;每种产品数量 1-6 不等;产品名称:精制馒头 数量:5 车 进入醒发时间:7:12 醒发温度:43° C 湿度:61% 出醒发时间:8:02 醒发工:张桂东;产品名称:大窝头 数量:3 车 进入醒发时间:8:22 醒发温度:43° C 湿度:62% 出醒发时间:9:02 醒发工:张桂东;产品名称:花卷 数量:4 车 进入醒发时间:9:17 醒发温度:42° C 湿度:61% 出醒发时间:9:47 醒发工:张桂东;产品名称:大馅豆包 数量:4 车 进入醒发时间:10:42 醒发温度:43° C 湿度:62% 出醒发时间:11:02 醒发工:张桂东;产品名称:糖三角 数量:1 车 进入醒发时间:11:38 醒发温度:42° C 湿度:62% 出醒发时间:11:58 醒发工:张桂东;产品名称:发糕 数量:1 车 进入醒发时间:19:30 醒发温度:52° C 湿度:60% 出醒发时间:20:00 醒发工:王海龙;抽查“产品入库记录”信息包括:产品名称、净含量、生产日期、检验状态、数量;生产日期:20250829 产品名称:精制馒头 净含量:600g 生产日期:20250829 检验状态:合格 数量:444 袋 产品名称:大窝头 净含量:500g 生产日期:20250829 检验状态:合格 数量:279 袋 产品名称:花卷 净含量:500g 生产日期:20250829 检验状态:合格 数量:235 袋 产品名称:大馅豆包 净含量:500g 生产日期:20250829 检验状态:合格 数量:269 袋 产品名称:糖三角 净含量:350g 生产日期:20250829 检验状态:合格 数量:71 袋 产品名称:黑芝麻桃酥 生产日期:20250902 检验状态:合格 数量:90kg 产品名称:奶黄酥条 生产日期:20250907 检验状态:合格 数量:46kg 产品名称:白皮豆沙酥 生产日期:20250907 检验状态:合格 数量:122kg 产品名称:枣沙糕 生产日期:20250907 检验状态:合格 数量:105kg 产品名称:发糕 净含量:500g 生产日期:20250807 检验状态:合格 数量:30 袋 产品名称:小枣粽子 净含量:100g 生产日期:20250802 检验状态:合格 数量:418 个 产品名称:发糕 净含量:500g 生产日期:20250807 检验状态:合格 数量:30 个;提供“产品出库台账”,表中信息有产品名称、规格型号、生产批次、购货单位、联系方式、数量;生产日期:20250802 产品名称:精制馒头 净含量:600g 生产日期:20250801 数量:300 袋 购货厂家:北京市海乐达食品有限公司;产品名称:



大窝头 净含量: 500g 生产日期: 20250801 数量: 180 袋 购货厂家: 北京市海乐达食品有限公司 产品名称: 花卷 净含量: 500g 生产日期: 20250801 数量: 251 袋 购货厂家: 北京市海乐达食品有限公司 产品名称: 大馅豆包 净含量: 500g 生产日期: 20250801 数量: 498 袋 购货厂家: 北京市海乐达食品有限公司 产品名称: 糖三角 净含量: 350g 生产日期: 20250801 数量: 38 袋 购货厂家: 北京市海乐达食品有限公司 产品名称: 奶黄酥条 生产日期: 20250907 数量: 43kg 产品名称: 白皮豆沙酥 生产日期: 20250907 数量: 119kg 产品名称: 枣沙糕 生产日期: 20250907 数量: 102kg 产品名称: 黑芝麻桃酥 生产日期: 20250903 数量: 87kg 产品名称: 小枣粽子 生产日期: 20250802 规格: 100g/个 数量: 412 个; 提供“产品留样记录”, 信息包括: 产品名称、净含量、生产日期、保质期、留样数量; 经沟通了解, 同类产品因工艺过程类似、原料配方相同, 故留样 1 个品种类; 生产日期: 20250814 产品名称: 饅面馒头 净含量: 500g 生产日期: 20250814 产品保质期: 3 天 留样数量: 6 袋 清除日期: 20250816 记录人: 范磊 复核: 徐\*平 产品名称: 大窝头 净含量: 500g 生产日期: 20250814 产品保质期: 3 天 留样数量: 6 袋 清除日期: 20250816 记录人: 范磊 复核: 徐\*平 产品名称: 小花卷 净含量: 500g 生产日期: 20250815 产品保质期: 3 天 留样数量: 6 袋 清除日期: 20250817 记录人: 范磊 复核: 徐\*平 产品名称: 大馅豆包 净含量: 400g 生产日期: 20250814 产品保质期: 3 天 留样数量: 6 袋 清除日期: 20250816 记录人: 范磊 复核: 徐\*平 产品名称: 糖三角 净含量: 350g 生产日期: 20250819 产品保质期: 3 天 留样数量: 6 袋 清除日期: 20250821 记录人: 范\* 复核: 余\* 产品名称: 发糕 净含量: 500g 生产日期: 20250807 产品保质期: 3 天 留样数量: 6 袋 清除日期: 20250809 记录人: 葛\* 复核: 余\* 产品名称: 小枣粽子 净含量: 100g 生产日期: 20250802 产品保质期: 2 天 留样数量: 6 袋 清除日期: 20250404 记录人: 葛\* 复核: 余\*;

OPRP2 抽查内包材消毒记录, 表中信息有产品名称、数量、臭氧灭菌时间; 经沟通了解, 操作人员对包材先手动打号(生产日期、上市日期), 再臭氧灭菌 30 分钟后, 通过物流通道进入包装间(洁净区), 由包装车间操作人员使用, 提供“内包材消毒记录” 生产日期: 20250806 产品名称: 精制馒头 数量: 294 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 7: 30 结束时间: 8: 00 产品名称: 大窝头 数量: 179 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 7: 30 结束时间: 8: 00 产品名称: 小花卷 数量: 72 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 7: 30 结束时间: 8: 00 产品名称: 大馅豆包 数量: 407 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 7: 30 结束时间: 8: 00 产品名称: 糖三角 数量: 68 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 7: 30 结束时间: 8: 00 生产日期: 20250807 产品名称: 发糕 数量: 35 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 8: 00 结束时间: 8: 30; CCP1 提供“金属探测记录”信息包括: 产品名称、规格、金探时间、金属探测器灵敏度校验、产品数量、批次、金探校正(每 2 小时一次) 检验日期: 20250821 产品名称: 精制馒头 数量: 600 个 探测时间: 8: 45 金属探测器灵敏度校验/通过 产品数量: 357 袋 批次: 20250821 金探校正: 正常 产品名称: 大窝头 数量: 500 个 探测时间: 10: 15 金属探测器灵敏度校验/通过 产品数量: 256 袋 批次: 20250821 金探校正: 正常 产品名称: 小花卷 数量: 500 个 探测时间: 11: 20 金属探测器灵敏度校验/通过 产品数量: 88 袋 批次: 20250821 金探校正: 正常 产品名称: 大馅豆包 数量: 500 个 探测时间: 12: 36 金属探测器灵敏度校验/通过 产品数量: 336 袋 批次: 20250821 金探校正: 正常 产品名称: 糖三角 数量: 350 个 探测时间: 14: 20 金属探测器灵敏度校验/通过 产品数量: 86 袋 批次: 20250821 金探校正: 正常; 提供 OPRP3 熟制过程 1 发酵面制品“产品蒸制记录” 生产日期: 20250818 产品名称: 精制馒头 蒸箱编号: A1 B1 进蒸箱时间: 7: 52 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 大窝头 蒸箱编号: A1 B3 进蒸箱时间: 9: 08 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 花卷 蒸箱编号: A2 B1 进蒸箱时间: 9: 42 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 大馅豆包 蒸箱编号: A2 B2 进蒸箱时间: 11: 07 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 20min 产品名称: 糖三角 蒸箱编号: A1 进蒸箱时间: 12: 10 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 玉米面发糕 蒸箱编号: A4 进蒸箱时间: 20: 00 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 60min 生产日期: 20250424 产品名称: 发面饼 上火温度: 190° C 上火温度: 190° C 烙制时间: 7min 生产日期: 20250420 产品名称: 发面饼 上火温度: 190° C 上火温度: 190° C



烙制时间: 7min 生产日期: 20250313 产品名称: 发面饼 上火温度: 190° C 上火温度: 190° C  
烙制时间: 7min 2 蒸煮类/粽子蒸煮记录 生产日期: 20250802 产品名称: 小枣粽子 进锅时间:  
8: 50-11: 50 蒸煮温度: 100° C 蒸煮时间: 180min 产品名称: 小枣粽子 进锅时间: 14: 07-17:  
07 蒸煮温度: 100° C 蒸煮时间: 180min 生产日期: 20250807 产品名称: 发糕 蒸箱编号:  
A4 进蒸箱时间: 20: 00 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 60min 3 烘烤类糕点烘烤记录生产日  
期: 20250902 黑芝麻桃酥 烘烤温度/上火 190° C/下火 210° C 烘烤时间: 8: 00~8: 20min 数  
量: 28 盘 生产日期: 20250907 奶黄酥条 烘烤温度/上火 190° C/下火 210° C 烘烤时间: 10:  
55~11: 15min 数量: 24 盘 生产日期: 20250907 白皮豆沙酥 烘烤温度/上火 211° C/下火  
218° C 烘烤时间: 12: 10~12: 32min 数量: 25 盘 豆沙糕 烘烤温度/上火 220° C/下火 210°  
C 烘烤时间: 13: 05~13: 25min 数量: 20 盘; 现场查看工人先将按照配料标准配好的面粉、  
酵母、老面放入和面机中, 使用 20℃ 左右 (夏季用常温水、冬季用水适当加温至 40℃ 左右) 的  
水进行和面; 现场有和面机, 计量后的物料转移至全自动和面机进行和面, 和面机运转 15 分钟;  
和好后的物料基本符合要求; 生产部负责人徐金东介绍老面的制作方法为: 日常老面与和好的面团  
按 1:1~3 的比例进行混合和面, 面和后, 压面、成型后, 放入蒸盘中推入醒发室醒发后, 进入  
蒸箱蒸制, 冷却后包装、过金探、外包、入库; 现场审核期间受审核方生产的产品情况: 现场查  
看了精制馒头 20251009、大窝头 20251009、花卷 20251009、豆包 20251009、糖三角 20251009、  
发面饼 20251009、奶黄酥条 20251010、白皮豆沙酥 20251010、枣沙糕 20251010、发糕 20251010、  
黑芝麻桃酥 20251011、粽子 20251011 的制作过程, 包括配料、醒发、内包材消毒、金探、蒸制、  
蒸煮、烘烤等, 均满足策划要求; 产品名称: 精制馒头 配料: 面粉 166.67 面肥 125 碱面 1.08  
水 58.33; 产品名称: 大窝头 配料: 面粉 75.00 玉米面 75 酵母 0.75 水 66.00; 产品名称: 花  
卷 配料: 面粉 228.18 酵母 1.14 盐 0.46 大豆油 5.70 水 102.68; 产品名称: 豆包 配料: 面  
粉 332.00 碱面 0.17 豆馅 333.31 酵母 1.66 水 132.80; 产品名称: 糖三角 配料: 面粉 27.14 酵  
母 0.11 绵白糖 2.17 红糖 3.80 芝麻 0.04 水 10.86; 产品名称: 发面饼 配料: 面粉 45.45 泡  
打粉 0.09 酵母 0.36 水 24.55; 产品名称: 奶黄酥条 配料: 面粉 13.87 鸡蛋液 3.7 盐 0.09 白  
砂糖 0.65 水 5.36 奶黄馅/鸡蛋液 8 绵白糖 8 面粉 2 大豆油 4 无水酥油 2 烘培食品配料粉 4  
牛奶 2 盐 0.2 产品名称: 白皮豆沙酥 配料: 面粉 51.2 起酥油 16 红豆沙馅 45 白砂糖 2.11 大  
豆油 5.5 水 15.36 产品名称: 枣沙糕 配料: 面粉 24 泡打粉 0.42 绵白糖 24 大豆油 30 枣馅  
30 碳酸氢钠 0.42 产品名称: 发糕 配料: 面粉 50.00 玉米面 4.00 酵母 0.48 绵白糖 1.20 水  
10.0 产品名称: 粽子 配料: 红枣 2.60 糯米 74.00 水 28.8 产品名称: 黑芝麻桃酥 配料: 无  
水酥油 8 泡打粉 0.4 鸡蛋液 6 绵白糖 26 大豆油 14 水 2 黑芝麻 2 碳酸氢钠 0.32 碳酸氢铵 1.2  
产品名称: 精制馒头 过程: 醒发 数量: 6 车 进入醒发时间: 9: 00 醒发温度: 55° C 湿度: 67%  
出醒发时间: 9: 45 醒发工: 张桂东 产品名称: 大窝头 过程: 醒发 数量: 2 车 进入醒发时间:  
9: 10 醒发温度: 501° C 湿度: 65% 出醒发时间: 9: 55 醒发工: 张桂东 产品名称: 花卷 过  
程: 醒发 数量: 4 车 进入醒发时间: 9: 00 醒发温度: 55° C 湿度: 67% 出醒发时间: 9: 45 醒  
发工: 张桂东 产品名称: 大馅豆包 过程: 醒发 数量: 4 车 进入醒发时间: 9: 10 醒发温度:  
501° C 湿度: 65% 出醒发时间: 9: 55 醒发工: 张桂东 产品名称: 糖三角 过程: 醒发 数量:  
1 车 进入醒发时间: 9: 00 醒发温度: 55° C 湿度: 67% 出醒发时间: 9: 45 醒发工: 张桂东 产  
品名称: 发糕 过程: 醒发 数量: 1 车 进入醒发时间: 9: 00 醒发温度: 55° C 湿度: 67% 出  
醒发时间: 9: 45 醒发工: 王海龙 产品名称: 精制馒头 内包材消毒数量: 500 个 臭氧灭菌 30min/  
开始时间: 7: 20 结束时间: 8: 20 产品名称: 大窝头 内包材消毒数量: 220 个 臭氧灭菌 30min/  
开始时间: 7: 40 结束时间: 8: 20 产品名称: 小花卷 内包材消毒数量: 120 个 臭氧灭菌 30min/  
开始时间: 7: 40 结束时间: 8: 20 产品名称: 大馅豆包 内包材消毒数量: 350 个 臭氧灭菌 30min/  
开始时间: 7: 30 结束时间: 8: 00 产品名称: 糖三角 内包材消毒数量: 150 个 臭氧灭菌 30min/  
开始时间: 7: 30 结束时间: 8: 00 产品名称: 发糕 内包材消毒数量: 20 个 臭氧灭菌 30min/  
开始时间: 8: 00 结束时间: 8: 30 产品名称: 发面饼 内包材消毒数量: 30 个 臭氧灭菌 30min/  
开始时间: 9: 00 结束时间: 9: 40 产品名称: 奶黄酥条 内包材消毒数量: 50 个 臭氧灭菌 30min/



开始时间: 9: 00 结束时间: 9: 40 产品名称: 白皮豆沙酥 内包材消毒数量: 100 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 10: 00 结束时间: 10: 40 产品名称: 枣沙糕内包材消毒数量: 100 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 10: 10 结束时间: 10: 50 产品名称: 黑芝麻桃酥 内包材消毒数量: 60 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 10: 15 结束时间: 10: 55 产品名称: 粽子 内包材消毒数量: 50 个 臭氧灭菌 30min/开始时间: 10: 20 结束时间: 10: 55 产品名称: 精制馒头 检测数量: 200 袋 探测时间: 8: 01 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 大窝头 检测数量: 260 袋 探测时间: 9: 15 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 小花卷 检测数量: 100 袋 探测时间: 10: 20 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 大馅豆包 检测数量: 260 袋 探测时间: 11: 32 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 糖三角 检测数量: 60 袋 探测时间: 14: 40 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 酥类 检测数量: 20 袋 探测时间: 15: 00 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 酥层类 检测数量: 20 袋 探测时间: 15: 10 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 酥皮类 检测数量: 20 袋 探测时间: 15: 25 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 烤蛋糕类 检测数量: 30 袋 探测时间: 15: 30 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 发糕类 检测数量: 10 袋 探测时间: 15: 40 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 粽子 检测数量: 10 袋 探测时间: 15: 45 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 玉米面发糕 检测数量: 20 袋 探测时间: 15: 50 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 发面饼 检测数量: 5 袋 探测时间: 15: 55 金属探测器灵敏度校验/通过 金探校正: 正常 产品名称: 馒头 过程: 熟制 蒸箱编号: A1 B1 进蒸箱时间: 8: 10 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 大窝头 过程: 熟制 蒸箱编号: A1 B3 进蒸箱时间: 8: 15 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 花卷 过程: 熟制 蒸箱编号: A2 B1 进蒸箱时间: 8: 20 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 大馅豆包 过程: 熟制 蒸箱编号: A2 B2 进蒸箱时间: 8: 30 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 20min 产品名称: 糖三角 过程: 熟制 蒸箱编号: A1 进蒸箱时间: 9: 10 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 30min 产品名称: 玉米面发糕 过程: 熟制 蒸箱编号: A4 进蒸箱时间: 9: 20 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 60min 产品名称: 发面饼 过程: 熟制 上火温度: 190° C 上火温度: 190° C 烙制时间: 7min 产品名称: 发面饼 过程: 熟制 上火温度: 190° C 上火温度: 190° C 烙制时间: 7min 产品名称: 发面饼 过程: 熟制 上火温度: 190° C 上火温度: 190° C 烙制时间: 7min 产品名称: 小枣粽子 过程: 蒸煮进锅时间: 8: 50-11: 50 蒸煮温度: 100° C 蒸煮时间: 180min 产品名称: 发糕 过程: 熟制 蒸箱编号: A4 进蒸箱时间: 14: 01 蒸制温度: 100° C 蒸制时间: 60min 产品名称: 黑芝麻桃酥 过程: 烘烤 烘烤温度/上火 190° C/下火 210° C 烘烤时间: 8: 00~8: 25min 数量: 25 盘 产品名称: 奶黄酥条 过程: 烘烤 烘烤温度/上火 190° C/下火 210° C 烘烤时间: 10: 55~11: 25min 数量: 20 盘 产品名称: 白皮豆沙酥 过程: 烘烤 烘烤温度/上火 211° C/下火 218° C 烘烤时间: 12: 10~12: 41min 数量: 30 盘 产品名称: 豆沙糕 过程: 烘烤 烘烤温度/上火 220° C/下火 210° C 烘烤时间: 13: 05~13: 35min 数量: 30 盘。

**追溯:** 企业建立了文件化的产品标识程序, 有助于实现产品的追溯; 产品的标识符合相关法律法规及标准要求; 现场原辅料仓库存放的纸箱、内包材等分区存放, 放置在隔板上, 每个区域有标识, 标识内容包括产品名称、存放数量, 现场查看标识清晰, 帐、物一致; 生产过程的产品按照批号进行管理, 按照批号和记录进行标识; 产品可以通过生产记录、发货记录等实现追溯; 出厂产品标识包括: 产品名称、贮藏方法、食用方法、生产商、食品生产许可证号、执行标准、生产日期、保质期、产地、地址、电话、包装生产许可证号、营养成分表; 现场抽查产品标识符合要求; 提供: 饅面馒头生产追溯报告 产品名称: 饅面馒头 批次编号: 20250816A 生产日期: 2025年8月16日 生产企业: 河北海达龙方食品有限公司 保质期: 常温3天(2025年8月16日-2025年8月18日) 企业地址: 河北省廊坊市固安县 联系方式/原材料追溯: 原材料名称/规格/供应商/供应商地址/生产批次/到货日期 小麦粉/一级/25kg / 袋/北京永京红乐商贸有限公司/北京市朝阳区



王四营乡 20250730/2025年8月3日饮用水/符合 GB 5749-2022 标准/市政自来水市政/生产当日取用/碳酸钠 500g /袋/北京鸿基天翔发都商贸有限公司/北京市大兴区龙发大街1号 20241212/2025年5月19日/生产过程追溯:生产设备/设备名称/设备编号/生产当日运行状态/是否清洗消毒/和面机/JJ-002/正常/是/否,馒头生产线/FJ-004/正常/是/否,不锈钢蒸车/YY-003/正常/是/否,金属检测仪/KL-005/正常/是/否/生产工序及关键参数:配料混合:时间15分钟,温度26℃,按配方精准投放小麦粉、饮用水、碳酸钠,设备自动搅拌均匀;成型:馒头成型机设定单个重量120g,成型后放入专用蒸盘;醒发:温度42℃,湿度61%,发酵时间50分钟,发酵后面团体积膨胀至初始2倍;蒸制:温度95-100℃,蒸制时间30分钟,确保馒头熟透无夹生;冷却:冷却室温26℃,冷却至馒头中心温度30℃以下;包装:采用食品级PE包装膜,包装后标明生产日期、上市日期;生产人员:岗位/姓名/健康证编号/配料员/孙艳山/13082424001960/操作工/王万强/13082425000908/质检员/马林/210001212202539/包装工/李爱花/25030410810497407537/检验检测追溯/原材料检验:小麦粉:检验项目包括水分(12.2%标准≤14.5%)灰分(0.44%标准≤0.44%)面筋质(30.9%标准≥22.0%)碳酸钠:检验项目包括二氧化碳气体发生量(97.7标准≥35)加热减量(0.28标准≤3.0)硝酸不溶物(0.10标准≤2.0)PH(7.0,标准5.0-9.0)砷(<1标准≤1)重金属(<5标准≤20)半成品检验:发酵后面团:检验项目包括弹性(良好,无塌陷)蒸制后馒头:检验项目包括中心温度(98℃,标准≥90℃)感官(色泽乳白、组织均匀、无异味)成品检验:感官:形态完整、表面光滑、无杂质,口感松软有嚼劲,无异味;微生物:菌落总数(45CFU/g,标准≤10000CFU/g)大肠菌群(未检出,标准≤100CFU/g)水分:37.8%,标准35%-40%;仓储与物流追溯/仓储/存储仓库:成品库温度26℃,湿度50%;出库时间:2025年8月17日0:38出库数量:26箱(每箱24个)物流:委托方提供车辆:北京市海乐达食品有限公司运输车辆编号:京ACK8722(冷藏车,车厢温度2-8℃)配送目的地:北京市朝阳区高碑店到货时间:2025年8月17日18:30;枣沙糕生产追溯报告/基本信息/产品名称:枣沙糕批次编号:20250907生产日期:2025年9月7日生产企业:河北海达龙方食品有限公司保质期:常温7天(2025年9月7日-2025年9月9日)企业地址:河北省廊坊市固安县联系方式/原材料追溯/原材料名称/规格/供应商/供应商地址/生产批次/到货日期/小麦粉/一级25kg/袋/北京永京红乐商贸有限公司/北京市朝阳区王四营乡20250730/2025年8月3日饮用水/符合GB 5749-2022标准/市政自来水/市政/生产当日取用/碳酸钠500g/袋/北京鸿基天翔发都商贸有限公司/北京市大兴区龙发大街1号20241212/2025年5月19日/起酥油/嘉里粮油(天津)有限公司/天津自贸试验区(天津港保税区)津滨大道95号20250703/20250830泡打粉/楠柏腾飞(北京)国际贸易有限公司/北京市通州区永乐经济开发区恒业八街6号院20号楼401绵白糖/廊坊市兴盛食品有限公司/廊坊市广阳区万庄镇伊指挥营村/20241117/20250402大豆油/北京汇丰聚源商贸有限公司/辽宁省盘锦市盘锦临港经济开发区泰形山街12号/20250315/20250621枣馅/北京金鑫建华食品有限公司/北京市通州区恒业八街6号院26号1层101-10474/20250605/20250830碳酸氢钠/北京鸿基天翔发都商贸有限公司/天津海新区临港经济区渤海十路3369号20241206/20250120生产过程追溯/生产设备/设备名称/设备编号/生产当日运行状态/是否清洗消毒/和面机JJ-002/正常、烤炉(平炉)PL-001正常、不锈钢蒸盘 ZP-001-5正常/生产工序及关键参数:严格执行产品配方(产品配方附后)食品添加剂的使用,必须符合GB2760,配料时注意卫生,配料前先对电子秤进行检查,然后分料;搅拌:先把鸡蛋全蛋液、白糖放入搅拌机中进行搅拌,快速搅拌1-2min即可,然后加入蛋糕油,快速搅拌,时间为10-15min;搅拌程度为搅拌料膨胀到不再对外膨胀为止。此时状态为乳白色泡沫状,最后加小麦粉慢速搅拌均匀即可;成型:把搅拌好的蛋糕料分别装入抹好油的专用模具中(占模具总量的四分之三为好)否则产品容易变形;烘烤:入炉的最佳温度为上火180℃-260℃,下火温度为180℃-230℃,此时即可入炉烘烤,烘烤时间为15-22min,此时产品的造型为模具膨胀圆满,颜色为暗红色;冷却:将烘烤后的产品移至冷却间,室温下冷却40-60min;内包装:包装员工要求佩戴口罩,洗手消毒,工作服整洁并消毒,生产中每小时进行一次洗手消毒;计量:检查电子秤,计量准确;产品净含量要求:标准净含量+5g≥实际净含量≥标准净含量;外包装:将包装好的产品按要求进行外包装



处理；入库：入成品库再次检查质量及清点数量后入库；生产人员：配料员/孙艳山/13082424001960/操作工/王万强 13082425000908 质检员/马林 210001212202539 包装工/李爱花 25030410810497407537 检验检测追溯：原材料检验：小麦粉：检验项目包括水分（12.2%标准 $\leq$ 14.5%）灰分（0.44%标准 $\leq$ 0.44%）面筋质（30.9%标准 $\geq$ 22.0%）半成品检验：发酵后面团：检验项目包括弹性（良好，无塌陷）烘烤后成品：检验项目包括中心温度（98℃标准 $\geq$ 90℃）感官（色泽乳白、组织均匀、无异味）成品检验：感官：形态完整、表面光滑、无杂质，口感松软有嚼劲，无异味；微生物：菌落总数（45CFU/g 标准 $\leq$ 10000CFU/g）大肠菌群（未检出，标准 $\leq$ 100CFU/g）水分：40%，标准 35%-60%；仓储与物流追溯/仓储：存储仓库：成品库温度 26℃，湿度 50%；出库时间：2025 年 9 月 7 日 0:38，出库数量：10 箱（每箱 30 块）物流：委托方提供车辆：北京市海乐达食品有限公司 运输车辆编号：京 ACK8722（冷藏车，车厢温度 2-8℃）配送目的地：北京市朝阳区高碑店 到货时间：2025 年 9 月 7 日 10:20；小枣粽子生产追溯报告 报告基本信息/产品名称：小枣粽子 批次编号：20250519 生产日期：2025 年 5 月 19 日 生产企业：河北海达龙方食品有限公司 保质期：常温 3 天（2025 年 5 月 19 日-2025 年 8 月 21 日）企业地址：河北省廊坊市固安县 联系方式：13321186821 原材料追溯：原材料名称/规格/供应商/供应商地址 生产批次/到货日期：小麦粉/一级，25kg / 袋/北京永京红乐商贸有限公司/北京市朝阳区王四营乡 20250730/2025 年 8 月 3 日；饮用水/符合 GB 5749-2022 标准/市政自来水/市政/生产当日取用；糯米 500g / 袋/北京鸿基天翔发都商贸有限公司/北京市大兴区龙发大街 1 号 20241212/2025 年 5 月 19 日 红枣/北京汇丰聚源商贸有限公司/北京市朝阳区王四营乡 20250310 生产过程追溯：生产设备/设备名称/设备编号/生产当日运行状态/是否清洗消毒 不锈钢蒸锅 YY-004 正常 金属检测仪 KL-005 正常；生产工序及关键参数：泡米：将糯米放入缸中，加入清水。水要没过米的表面 10-15cm，浸泡 3-4h 后，把水控出，再加入清水淘洗 2-3 遍；包粽时将米取出，放在铺好纱布的蒸盘上，边控水边包制；清洗粽叶：将粽叶拆捆放入夹层锅中，加入清水，水没过粽叶，打开蒸汽阀门，加热 2h 后捞出粽叶，放入清水池中，清洗粽叶正反两面至粽叶表面清洁无异物，约洗 2-3 遍取出待用；清洗小枣：小枣清洗三遍，挑出杂质及虫蛀、腐烂小枣，控水待用；成型：将清洗好的粽叶，两先放三分之一的米，再放三个小枣，再把米填满称重，重量在 100-105g 之间，一手提住圆锥形，竖起部分的粽叶，将圆锥形上口盖住，并顺势将粽叶围在圆锥形两边使圆锥变成四角形，用线绳将四角形的粽子捆好，松紧适度；熟制：将包好的粽子放入夹层锅中，放入量为夹层锅的三分之二至四份之三。注入清水，水没过粽子 15-20cm，打开蒸汽阀门，加热至煮沸。计时开始，保持温度（沸腾）至煮好约 3h，出锅前品尝，要求口感粘、糯，无硬心，无夹生为好；冷却：将煮好的粽子取出，放入食品箱中，用冷水冲泡至不烫手，同时要求产品表面无粘附的米粒及杂物，使产品表面干净，无异物；生产人员/岗位/姓名/健康证编号 配料员/孙艳山 13082424001960 操作工/王万强 13082425000908 质检员/马林 210001212202539 包装工/李爱花 25030410810497407537 检验检测追溯：原材料检验：糯米：检验项目包括感官：无杂质，无虫蛀；红枣：颜色正常，大小均匀，无杂质，无霉变；半成品检验：无漏米，无松绑；成品检验：感官：形态完整、无杂质，口感紧致有嚼劲，无异味；微生物：菌落总数（45CFU/g，标准 $\leq$ 10000CFU/g）大肠菌群（未检出，标准 $\leq$ 100CFU/g）仓储与物流追溯：仓储：存储仓库：成品库温度 26℃，湿度 50%；出库时间：2025 年 5 月 20 日 0:38，出库数量：30 箱（每箱 50 个）物流：委托方提供车辆：北京市海乐达食品有限公司 运输车辆编号：京 ACK5720（冷藏车，车厢温度 2-8℃）配送目的地：北京市朝阳区高碑店 到货时间：2025 年 5 月 20 日 9:24；追溯说明：本报告追溯信息覆盖原材料采购、生产加工、检验检测、仓储物流全环节，可通过批次进行追溯，如发现产品质量问题，可凭本报告及产品包装，联系企业售后服务部（13321186821）申请退换货及追溯调查。

**致敏物质的管理：**现场提供了致敏物质清单，经识别本公司生产所用原料：小麦粉、芝麻、花生为潜在致敏原，通过装箱过程控制，在包装工序确认标签标识。

**食品欺诈预防：**食品欺诈的预防小组通过现场查看、文件记录审核等方式对以上内容进行了确认和验证，经综合讨论认为：本公司的食品欺诈的预防计划基本符合相关法律法规和企业生产实际的要求，能充分达到企业食品欺诈的预防的目的，计划制定可行、有效。



**验证:** 提供微生物、水分、净含量检验原始记录, 产品名称: 小花卷 规格: 500g/袋 生产日期: 20250801 抽样日期: 20250801 抽样数量: 6 袋 检验日期: 20250801 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱; 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 21 2, 220; 2, 22 3, 170; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 净含量  $\geq 500$ , 1, 603, 2, 597, 3, 612... 414, 合格; JJF1070 检验: 李婉铭 校准: 赵瑞霞; 产品名称: 红豆沙包 规格: 350g/袋 生产日期: 20250801 抽样日期: 20250801 抽样数量: 6 袋 检验日期: 20250801 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 35 2, 340; 2, 37 2, 380; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 净含量  $\geq 350$ , 1, 627, 2, 599, 3, 592... 603, 合格; JJF1070 检验: 李婉铭 校准: 赵瑞霞; 产品名称: 精制馒头 规格: 600g/袋 生产日期: 20250802 抽样日期: 20250802 抽样数量: 6 袋 检验日期: 20250802 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 49 3, 430; 2, 42 3, 410; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 净含量  $\geq 600$ , 1, 617, 2, 609, 3, 622... 617, 合格; JJF1070 检验: 李婉铭 校准: 赵瑞霞; 产品名称: 发面饼 规格: 500g/袋 生产日期: 20250803 抽样日期: 20250803 抽样数量: 6 袋 检验日期: 20250803 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 39 2, 410; 2, 44 4, 420; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 净含量  $\geq 500$ , 1, 598, 2, 607, 3, 612... 605, 合格; JJF1070 检验: 李婉铭 校准: 赵瑞霞; 产品名称: 大窝头 规格: 500g/袋 生产日期: 20250804 抽样日期: 20250804 抽样数量: 6 袋 检验日期: 20250804 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 34 2 310; 2, 29 2, 310; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 净含量  $\geq 500$ , 1, 623, 2, 598, 3, 614... 610, 合格; JJF1070 检验: 李婉铭 校准: 赵瑞霞; 产品名称: 糖三角 规格: 350g/袋 生产日期: 20250805 抽样日期: 20250805 抽样数量: 6 袋 检验日期: 20250805 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 29 2, 280; 2, 23 2, 260; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 净含量,  $\geq 350$ , 1, 564, 2, 550, 3, 570... 554, 合格; JJF1070 检验: 李婉铭 校准: 赵瑞霞; 产品名称: 黑芝麻桃酥 规格: 90g/袋 生产日期: 20250902 抽样日期: 20250902 抽样数量: 3kg 检验日期: 20250902 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 13 2, 120; 2, 10 0, 90; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 检验: 李婉铭 校准: 邵志芳; 产品名称: 奶黄酥条 规格: 46g/袋 生产日期: 20250907 抽样日期: 20250907 抽样数量: 3kg 检验日期: 20250907 主要仪器: 电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间: 菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ; 大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18-24\text{h}$ ; 项目: 菌落总数, 1, 10 1, 90; 2, 11 2, 120; 3、4、5... 合格; GB4789.2 大肠菌落, 1, 0, 2, 0, 3、4、5...  $<10$ , 合格; GB4789.3 检验: 李婉铭 校准: 邵志芳; 产品名称: 白皮豆沙酥 规格: 122g/袋 生产日期: 20250907 抽样日期: 20250907 抽样数量: 3kg 检验日期: 20250907 主要仪器:



电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间：菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ；大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18\text{-}24\text{h}$ ；项目：菌落总数，1，13 1，120；2，12 2，110；3、4、5...合格；GB4789.2 大肠菌落，1，0，2，0，3、4、5... $<10$ ，合格；GB4789.3 检验：李婉铭 校准：邵志芳；产品名称：枣沙糕 规格：105g/袋 生产日期：20250907 抽样日期：20250907 抽样数量：3kg 检验日期：20250907 主要仪器：电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间：菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ；大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18\text{-}24\text{h}$ ；项目：菌落总数，1，13 2，120；2，10 1，90；3、4、5...合格；GB4789.2 大肠菌落，1，0，2，0，3、4、5... $<10$ ，合格；GB4789.3 检验：李婉铭 校准：邵志芳；产品名称：发糕 规格：500g/袋 生产日期：20250807 抽样日期：20250807 抽样数量：6 袋 检验日期：20250807 主要仪器：电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间：菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ；大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18\text{-}24\text{h}$ ；项目：菌落总数，1，10 1，85；2，11 1，110；3、4、5...合格；GB4789.2 大肠菌落，1，0，2，0，3、4、5... $<10$ ，合格；GB4789.3 检验：李婉铭 校准：邵志芳；提供 20250802 “粽子成型抽检记录” 产品名称：小枣粽子 净含量：107g 扎线松紧适中 ok 是否漏米：否；提供“微生物、水分、净含量检验原始记录” 产品名称：小枣粽子（熟制） 规格：100g/个 生产日期：20250802 主要仪器：电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间：菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ；大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18\text{-}24\text{h}$ ；项目：菌落总数，1，3 0，35；2，4 0，50；3、4、5...合格；GB4789.2 大肠菌落，1，0，2，0，3、4、5... $<10$ ，合格；GB4789.3 检验：李婉铭 校准：邵志芳；产品名称：发糕 规格：500g/个 生产日期：20250807 主要仪器：电热恒温培养箱、分析天平、高压灭菌锅、干燥箱 培养温度、时间：菌落总数  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ；大肠菌群  $36^{\circ}\text{C}\pm 1$ 、 $18\text{-}24\text{h}$ ；项目：菌落总数，1，10 1，85；2，11 1，110；3、4、5...合格；GB4789.2 大肠菌落，1，0，2，0，3、4、5... $<10$ ，合格；GB4789.3 净含量 $\geq 500$  556g/袋 检验：李婉铭 校准：邵志芳；提供“出厂检验报告” 产品名称：刀切馒头 规格：500g/袋 生产日期：2025年8月1日 生产数量：325 袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：280 250 310 280 290 合格 大肠杆菌 $<10$  合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年8月3日；产品名称：小花卷 规格：500g/袋 生产日期 2025年8月1日 生产数量：13 袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：220 170 230 210 210 合格 大肠杆菌 $<10$  合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月5日；产品名称：红豆包 规格：350g/袋 生产日期：2025年8月1日 生产数量 218 袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：340 380 310 320 310 合格 大肠杆菌 $<10$  合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年8月3日；产品名称：发面饼 规格 500g/袋 生产日期：2025年8月3日 生产数量：45 袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数 410 420 460 490 450 合格 大肠杆菌 $<10$  合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年8月5日；产品名称：大窝头 规格 500g/袋 生产日期：2025年8月4日 生产数量 244 袋 执行标准 GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含



量 500g; ok 微生物: 菌落总数: 310 310 310 310 260 合格 大肠杆菌<10 合格 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期: 2025 年 8 月 6 日; 产品名称: 糖三角 规格: 350g/袋 生产日期 2025 年 8 月 5 日 生产数量 58 袋 执行标准: GB/T20977 检验项目: 包装标识符合 GB7718; ok 包装外观: 完整、无破损、清洁卫生; ok 色泽: 正常; ok 滋味、气味: 无异味; ok 状态: 无霉变、无生虫, 正常; ok 净含量: 500g; ok 微生物: 菌落总数: 280 260 260 220 290 合格 大肠杆菌<10 合格 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期 2025 年 8 月 5 日; 产品名称: 黑芝麻桃酥 生产日期 2025 年 9 月 2 日 生产数量: 90kg 执行标准 GB/T20977、GB7099 检验项目: 感官、水分、菌落总数、大肠杆菌 形态: 外观整齐、底面平整、无霉、无变形, 具有该产品应有的形态特性; ok 色泽: 均匀、具有该产品应有的色泽特征; ok 组织: 无不规则空洞、无糖粒、无粉块具有该产品应有的组织特征, 包馅产品应馅皮比例合理、皮厚薄均匀; ok 滋味、口感: 味纯正、无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征; ok 杂质: 无肉眼可见的杂质; ok 水分 $\leq$ 42.0; ok 菌落总数 120 90 130 140 130 ok 大肠杆菌<10 ok 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期 2025 年 9 月 4 日; 产品名称: 奶黄酥条 生产日期 2025 年 9 月 7 日 生产数量 46kg 执行标准: GB/T20977、GB7099 检验项目: 感官、水分、菌落总数、大肠杆菌 形态: 外观整齐、底面平整、无霉、无变形, 具有该产品应有的形态特性; ok 色泽: 均匀、具有该产品应有的色泽特征; ok 组织: 无不规则空洞、无糖粒、无粉块具有该产品应有的组织特征, 包馅产品应馅皮比例合理、皮厚薄均匀; ok 滋味、口感: 味纯正、无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征; ok 杂质: 无肉眼可见的杂质; ok 水分 $\leq$ 42.0; ok 菌落总数: 90 120 110 80 120 ok 大肠杆菌<10 ok 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期: 2025 年 9 月 9 日; 产品名称: 白皮豆沙酥 生产日期: 2025 年 9 月 7 日 生产数量 122kg 执行标准: GB/T20977、GB7099 检验项目: 感官、水分、菌落总数、大肠杆菌 形态: 外观整齐、底面平整、无霉、无变形, 具有该产品应有的形态特性; ok 色泽: 均匀、具有该产品应有的色泽特征; ok 组织: 无不规则空洞、无糖粒、无粉块具有该产品应有的组织特征, 包馅产品应馅皮比例合理、皮厚薄均匀; ok 滋味、口感: 味纯正、无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征; ok 杂质: 无肉眼可见的杂质; ok 水分 $\leq$ 42.0; ok 菌落总数: 120 110 140 100 120 110 ok 大肠杆菌: <10 ok 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期: 2025 年 9 月 9 日; 产品名称: 枣沙糕 生产日期: 2025 年 9 月 7 日 生产数量: 105kg 执行标准: GB/T20977、GB7099 检验项目: 感官、水分、菌落总数、大肠杆菌 形态: 外观整齐、底面平整、无霉、无变形, 具有该产品应有的形态特性; ok 色泽: 均匀、具有该产品应有的色泽特征; ok 组织: 无不规则空洞、无糖粒、无粉块具有该产品应有的组织特征, 包馅产品应馅皮比例合理、皮厚薄均匀; ok 滋味、口感: 味纯正、无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征; ok 杂质: 无肉眼可见的杂质; ok 水分 $\leq$ 42.0; ok 菌落总数: 120 90 120 160 170 ok 大肠杆菌<10 ok 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期: 2025 年 9 月 4 日; 产品名称: 小枣粽子(熟制) 生产日期: 2025 年 8 月 2 日 生产数量: 418kg 执行标准: SB/T10377 包装标识: 使用正确, 标识复合 GB7718, 且正确、完整、清晰, 打印生产日期不脱落; ok 包装外观: 完整、无破损、清洁卫生、无污染、无混装; ok 净含量: ok 感官: 粽角端正, 扎线松紧适当, 无明显露角、粽体无外露; ok 色泽: 剥去粽叶, 粽体米粒具有应有的色泽, 馅料具有所用物料相应的色泽、有光泽; ok 组织形态: 粽体不过烂, 内有馅料, 粽子内外无杂质, 无夹生, 不得有霉变、生虫及其他外来污染物; ok 滋味与气味: 糯而不烂, 咸甜适中, 具有粽叶、糯米及其他物料固有的香味, 不得有酸败、发霉、发馊等异味; ok 菌落总数: 35 50 60 45 35 ok 大肠杆菌<10 ok 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期: 2025 年 8 月 4 日; 产品名称: 发糕 生产日期: 2025 年 8 月 7 日 生产数量: 30 袋 执行标准: GB/T20977 包装标识: 使用正确, 标识复合 GB7718, 且正确、完整、清晰, 打印生产日期不脱落; ok 包装外观: 完整、无破损、清洁卫生、无污染、无混装; ok 净含量: 500g ok 感官: 色泽: 具有该产品



正常应有的色泽; ok 滋味与气味: 具有该产品应有的气味和滋味; ok 菌落总数: 85 110 11065 70 ok 大肠杆菌 < 10 ok 结论: 合格 检验员: 李婉铭 签发日期: 2025年8月9日; 提供第三方检验报告 编号: BK25S03249 样品名称: 发糕(热加工糕点)/发酵面制品/玉米面发糕 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年04月15日; 报告编号: BK25S09377 样品名称: 大馅豆料(热加工糕点)/发酵面制品/豆包 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年07月31日; 报告编号: BK25S09372 样品名称: 饅面馒头(热加工糕点)/发酵面制品/馒头 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年07月31日; 报告编号: BK25S09373 样品名称: 精制馒头(热加工糕点)/发酵面制品/馒头 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年07月31日; 报告编号: BK25S09374 样品名称: 大窝头(热加工糕点)/发酵面制品/窝头 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年07月31日; 报告编号: BK25S09376 样品名称: 刀切馒头(热加工糕点)/发酵面制品/馒头 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年07月31日; 报告编号: BK25S09379 样品名称: 发面饼(热加工糕点)/发酵面制品 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年07月31日; 报告编号: BK25S09380 样品名称: 风味馒头(热加工糕点)/发酵面制品 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年07月31日; 报告编号: BK25S12165 样品名称: 黑芝麻桃酥/酥类 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年9月26日; 报告编号: BK25S12166 样品名称: 枣沙糕(热加工糕点)/烤蛋糕类 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年9月26日; 报告编号: BK25S103250 样品名称: 小枣粽子(熟制)/蒸煮类 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: SB/T10377-2004、GB28050-2011 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年5月7日; 报告编号: BK25S03255 样品名称: 白皮豆沙酥(热加工糕点)/酥皮类 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T20977-2007、GB28050-2011、《食品标识管理规定》 检验结论: 经检验, 所检样品项目符合标准要求 检验日期: 2025年4月15日; 报告编号: BK25S03253 样品名称: 奶黄酥条(热加工糕点)/酥层类 委托单位: 北京市海乐达食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据: GB/T 20977-2007、GB28050-2011、



《食品标识管理规定》 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年4月15日；报告编号：BK25S03308 样品名称：糖三角（热加工糕点）/发酵面制品 委托单位：北京市海乐达食品有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007、GB28050-2011、《食品标识管理规定》 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年4月15日；报告编号：BK25S03309 样品名称：香米馒头（热加工糕点）/蒸煮类/发糕类 委托单位：北京市海乐达食品有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB7099-2015、GB7718-2011、GB28050-2011、《食品标识管理规定》 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年4月15日；报告编号：BK25S10392 样品名称：花卷（热加工糕点）/发酵面制品 委托单位：北京市海乐达食品有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年8月29日。

### 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

提供的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8月30-31日策划并实施了一次内审；现场与李婉铭、刘飞沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

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9月15日实施了管理评审，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，见采取的措施和改进跟踪验证，验证结论为：有效；管理评审的输出及相关决定和措施的落实有效。

### 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：

公司制定并执行有《不合格输出控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》；食品安全小组组长组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审；查不合格品调查纠正报告和处理记录，均有授权，出厂产品未发生因不合格而导致的召回情况；未发生CCP点偏离情况。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场交流审核期间未发生食品安全方面重大事故或事件情况，内审开具的1项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：无

### 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）：

公司基本情况：公司位于河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧1号楼；企业目前体系覆盖有效人数：36人，其中含管理人员5人，其中技术人员2人；公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、生产部、办公室、供销部、品控部；

提供厂区布局图、车间布局图、设备设施清单；组织的规模情况/资源配置情况：占地面积10亩地，



总建筑面积 4500m<sup>2</sup>，主要包括：加工车间（含脱包间、和面间、压面成型间、醒发间、蒸制间、烤制间）、冷却间、原料仓库、包材仓库等；设备配置有和面机、压面机、蒸箱、电饼铛、蒸箱 8 个等，生产规模为：年生产烘烤类糕点 360000 公斤，年生产发酵面制品（馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角）56000 公斤；

生产现场配置有：灭蝇灯、洗手消毒设施、更衣室、废弃物箱等；监视测量资源包括：台秤、食品中心温度计等；办公配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；运输用冷藏车 5 辆；

以上资源基本满足生产的需要。

## 2) 人员及能力、意识：

管理者和员工基本具备食品安全/HACCP 体系、专业技术知识及操作技能、法律法规等方面的能力、意识。

## 3) 信息沟通：

通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式进行沟通，内容包括：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况以及收集对食品安全有影响的信息；沟通对象包括：员工、管理层、外部供应商和承包商、客户和/或消费者、监管部门以及对 HACCP 体系的有效性或更新有影响或受其影响的其他组织。

## 4) 文件化信息的管理：

外来文件进行了识别，未发生作废勿用；记录有按照要求进行标识、贮存、保护、检索，符合保存期限和处置控制，保持清晰、易于识别和检索，且超过产品的保质期，符合相关法律法规要求。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧 1 号楼河北海达龙方食品有限公司资质范围内的热加工糕点（烘烤类：酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类；蒸煮类：发糕类、粽子类；发酵面制品：馒头、花卷、豆包、窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角）的生产

H: 位于河北省廊坊市固安县新兴产业示范区锦绣大道南侧、电子道东侧 1 号楼河北海达龙方食品有限公司资质范围内的热加工糕点（烘烤类：酥类、酥层类、酥皮类、烤蛋糕类；蒸煮类：发糕类、粽子类；发酵面制品：馒头、花卷、豆包、窝头、玉米面发糕、发面饼、糖三角）的生产

## 五、审核组推荐意见：

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，河北海达龙方食品有限公司的

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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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  整改或  提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认



证注册。

不予推荐

审核组: 张 丽 柯林平

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](http://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。