

项目编号：20756-2024-QF

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：湖北楚之饮食品科技有限公司

审核体系：质量管理体系、食品安全管理体系

审核组长（签字）：汪桂丽

审核组员（签字）：无

报告日期：2025年12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](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
  - 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：汪桂丽

组员：无



## 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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	CIV-4
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1QMS-7043149	03.10.07

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张冉冉、徐佳瑶	向导	受审核方
2	无	观察员	

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**质量管理体系、食品安全管理体系**）认证后，进行，进行第 1 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，

经本次监督审核了解，公司新工厂已建成，新厂房营业执照和生产许可证资质正在办理中，公司本周期审核在老厂地址进行，公司质量和食品安全管理体系保持并基本有效运行中，因新厂房资质未办理完成，当前老厂房管理体系无重大变更；管理层介绍新厂房管理体系建立和推进工作按策划进行中，根据公司经营安排和需求，公司新厂房资质获得后，公司会在新厂房进行生产经营，原厂房改作其他公司使用，评价意见为待新厂资质获得、开始生产经营时会及时反馈，公司进行补充审核时，推荐恢复认证资格。

### 1.3 接受审核的主要人员

管食品生产通用卫生规范负责人等，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、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；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《食品安全管理体系 饮料生产专项技术规范》(ISC-FZ-C1-1-1)；



d) 相关的法律法规：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、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品生产通用卫生规范、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：《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》（GB/T 30885）、《果蔬汁类及其饮料》（GB/T 31121）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2）、《食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数》（GB/T 4789.3）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》（GB 4789.35）、《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》（GB 5009.6）、《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》（GB 5009.5）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》（GB 4789.26）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）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12月28日上午至2025年12月29日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10月11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:湖北省咸宁市咸宁国家高新开发区绿色双创产业园17栋1楼湖北楚之饮食品科技有限公司果汁饮料和蛋白饮料的生产

Q:果汁饮料和蛋白饮料的生产

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：湖北省咸宁市咸宁国家高新开发区绿色双创产业园 17 栋 1 楼

办公地址：湖北省咸宁市咸宁国家高新开发区绿色双创产业园 17 栋 1 楼

经营地址：湖北省咸宁市咸宁国家高新开发区绿色双创产业园 17 栋 1 楼

多场所地址：无

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）：无

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：获证客户未能在规定的期限内接受监督审核；

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况：暂停期间按照北京国标联合认证有限公司通知要求停止使用所有引用认证资格的宣传材料。企业具备执行法律法规及其他要求的能力；证书暂停期间，未发生食品安全和质量事故；质量和食品安全管理体系运作基本正常。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：经本次监督审核了解，公司新工厂已建成，新厂房营业执照和生产许可证资质正在办理中，公司本周期审核在老厂地址进行，公司质量和食品安全管理体系保持并基本有效运行中，因新厂房资质未办理完成，当前老厂房管理体系无重大变更；管理层介绍新厂房管理体系建立和推进工作按策划进行中，根据公司经营安排和需求，公司新厂房资质获得后，公司会在新厂房进行生产经营，原厂房改作其他公司使用，评价意见为待新厂资质获得、开始生产经营时会及时反馈，公司进行补充审核时，推荐恢复认证资格。

#### 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：

综合办公室 1 项不符合项，不符合 QF7.2 条款

生产技术部 1 项不符合项，不符合 Q8.5.1、F8.1

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：2026 年 1 月 28 日前提提交审核组长。

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 12 月 29 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项整改验证；管理评审、内审的有效性；

运行策划和控制、生产和服务提供控制、设施和设备管理；

产品放行、HACCP 体系验证、CCP、OPRP 监控及添加剂使用及管理情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

公司主要管理人员具备经营管理能力和产品有关基本知识；全员质量安全意识、确保顾客满意意识较强。公司质量和食品安全管理要求基本落实到位，质量和食品安全方针得到贯彻，公司目标基本达成，食品安全体系、质量管理体系基本能有效实施。



### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价:

该组织的管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进管理体系保持和运行，确保满足顾客要求，以顾客为关注焦点；贯彻质量食品安全的方针，确保目标策划适宜并得到分解落实，基本实现；公司配备资源较适宜、充分，对生产和服务过程、产品放行实施控制，有效实施 HACCP 计划，公司的管理体系保持并基本有效运行，成熟度尚可。

#### 2) 风险提示:

公司设备设施配备和保持情况；

食品添加剂、标签管理；

需加强内审员及关键岗位人员应知应会培训学习。

### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

## 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

公司在管理手册中规定了公司管理目标，管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

查到各部门质量和食品安全目标分解一览表，包括各部门、目标指标、责任人、分解情况、考核办法；

查有 2025 年 1 月-2025 年 11 月《质量和食品安全目标完成情况》，公司总目标、指标及各部门目标、指标均达成，公司质量/食品安全目标完成如下：

1 食品安全事故为 0；

2 顾客满意度 95%。

基本符合标准要求，2025年12月正在实施中。

### 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

#### 一、危害分析、危害控制计划策划情况

食品安全小组实施危害分析，确定需要控制的危害，确定为确保食品安全所要求的控制程度，并确定应用哪些控制措施组合以确保安全产品。在识别危害时，考虑：加工的前后步骤；加工设备、设施/服务、加工环境和人员；在食品链中的前后阶段。组织就成品中识别的食品安全危害，确定可接受水平。

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，HACCP计划中有危害分析工作单，确定危害是否显著，并确定了OPRP点和CCP点：

产品：植物蛋白饮料、果汁饮料

按加工步骤/过程进行危害分析，确定每步骤引入、控制或增加的潜在危害：生物的、化学的、物理的，进行风险评估，确定潜在危害是否显著，有预防、降低、消除显著危害的控制措施，控制措施的评价，控制



措施分类PRP或OPRP或CCP控制等。

抽原辅料验收危害分析

生物的：致病菌，化学的：农残、重金属等；物理的：无，致敏原：乳粉

经评估，显著危害：化学的：农残、重金属等 明确控制措施，控制措施分类：OPRP1

加工步骤/过程：煮浆

生物的：致病菌，化学的：皂角素、胰蛋白酶抑制剂、脲酶毒苷类；物理的：无

经评估，显著危害：化学的，明确控制措施，控制措施分类：OPRP2

加工步骤/过程：无菌灌装

生物的：致病菌，化学的：无；物理的：无 经评估，显著危害：生物的，明确控制措施，控制措施分类：OPRP3

加工步骤/过程：CIP清洗

生物危害：致病菌 化学危害：消毒剂残留 物理危害：无；明确控制措施，控制措施分类：OPRP4

加工步骤/过程：调配

生物的：致病菌 化学危害：食品添加剂超标 物理危害：无

经评估，确定本步骤引入、控制或增加的潜在危害：化学危害：食品添加剂超标；

明确控制措施，控制措施分类：CCP1

加工步骤/过程：高温杀菌

生物危害：致病菌 化学危害：无 物理危害：无

确定本步骤引入、控制或增加的潜在危害：生物危害：致病菌；

明确控制措施，控制措施分类：CCP2

加工步骤/过程：UHT灭菌

生物危害：致病菌 化学危害：无 物理危害：无

确定本步骤引入、控制或增加的潜在危害：生物危害：致病菌；

明确控制措施，控制措施分类：CCP3

加工步骤/过程：CIP清洗

生物危害：致病菌 化学危害：消毒剂残留 物理危害：无

确定本步骤引入、控制或增加的潜在危害：生物危害：致病菌；

明确控制措施，控制措施分类：CCP4

## 二、前提方案及环境卫生控制

食品安全小组根据 ISO 22000:2018, GB14881 食品生产通用卫生规范及专项技术要求和相关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，并经批准，考虑了 ISO 22000:2018的适用性及饮料生产专项技术规范、饮料生产许可实施细则、食品安全法、GB14881 等要求；根据 ISO22000 建立食品安全管理体系，应符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》的要求，目前未出口；

前提方案策划包括：加工厂 建筑物和设施，空气、水、能源等的供应设施，设备、废弃物及污水处理设施、加工用水的安全、与产品接触表面的清洁、防止交叉污染及污物的污染、手的清洗消毒和卫生设施的维护和卫生保持、

有毒化学物的储存、标记和使用，虫害的防治、加工人员卫生控制、废弃物的处理，包装、贮存和运输，原材料采购、运输和贮存的卫生要求，产品信息和消费者的意识，产品防护、生物预警和生物恐怖，其他



信息（过敏原）。

车间宽敞明亮、布局科学、合理，区域标识、安全标识和产品标识等明确，产品生产所需的原材料、工位器具等放置整齐、车间有见到设备操作规程、作业指导书等生产作业文件。

现场生产设备正常，物料标识明确，员工按章操作，生产秩序井然，车间和仓库有按要求配备消防安全设施、生产车间、消防安全通道畅通，员工有按规定要求穿工作服，操作工岗前均有接受相应的岗前培训，过程运行环境基本满足要求。

查有卫生管控要求，有2025年10月21日、2025年12月28日卫生检查确认记录表，检查区域 配料间，检查人郑翔，记录审核人，检查项目包括人员卫生：着装、手、员工健康，工器具卫生检查4项、食品接触面3项、环境卫生检查7项，结果均合格。

查有饮料生产线清洁消毒计划：包括消毒对象、清洁方法、清洁要求、消毒方法、频率及操作人；

查有加工生产车间微生物涂抹检查表

抽有2025年11月1日 涂抹检查对象有调配罐1#、2#，灌装机1#、2#，检测项目及结果：大肠菌群<1、菌落总数 未检出，结果合格；化验员：韩菲，报告日期2025年11月3日

抽有2025年11月1日 涂抹检查对象两名员工手部，检测项目及结果：大肠菌群、菌落总数，结果合格；化验员：韩菲，报告日期2025年11月3日

抽有2025年11月16日 涂抹检查对象操作台、工器具，检测项目及结果：大肠菌群<1、菌落总数 未检出，结果合格；化验员：韩菲，报告日期：2025年11月18日

查有生产车间微生物检验原始记录

抽灌装车间 空气落菌 接样日期：2025年11月1日，抽前处理车间 空气落菌 接样日期：2025年11月16日，温度25℃、相对湿度50%，记录检测依据、仪器、培养基，菌落总数记录，培养温度36℃、培训时间48h；无异常，检验员韩菲；同时查到2025年10月1日、2025年5月3日加工生产车间、人员、设备及工器具涂抹检查表、空气落菌原如记录，控制项目同上，无异常

查有水质微生物检测原始记录表

抽有2025年11月1日 生产用水 出水口编号净水间1# 取样检测，报告日期：2025年11月3日

检测项目：菌落总数、大肠菌群，检测环境：温度36℃、湿度51%

有检验流程、原始记录及结果记录，检验判定：合格，检验人韩菲。

同时查到2025年9月1日、2025年5月6日生产水质微生物检测原始记录表，控制项目同上，检验结果：合格

### 三、设计和开发管理

与负责人沟通确认，赵茂春、李芳、徐佳瑶负责产品的设计和开发，其中赵茂春、李芳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，公司专业从事果汁饮料和蛋白饮料的生产，均依据相关标准和顾客要求生产。

策划文件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。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。



#### 四、外部提供过程、产品和服务/采购管理

企业保持并执行采购控制程序，对本公司果汁饮料和蛋白饮料的生产所需物资的采购进行控制；公司根据销售计划制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等。

查有《合格供方名录》，内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，

查对供方/服务方进行了评价，随机抽查评价情况：

抽有长沙花平食品添加剂有限公司、江西雪藤生物科技有限公司、河南金牛新材料股份有限公司、湖长天创塑化有限公司供应商评价表，结论：合格供应商，评价时间为 2025 年 5 月，未明确具体日期已现场交流

抽有恒天然商贸有限公司供应商评价表，结论：合格供应商，评价时间为 2025 年 10 月 31 日

抽有芬美意香料有限公司供应商评价表，结论：合格供应商，评价时间为 2025 年 11 月 01 日

抽有杭州安赛生物科技有限公司供应商评价表，结论：合格供应商，评价时间 2025 年 11 月 13 日  
评价内容：年检有效的营业执照、有效期内生产（流通）许可证、近期监督抽查或第三方检测报告、样品评价、质量稳定性、交付及时性、服务情况，

2025 年 7 月 10 日供方评定记录表，供方名称：江西雪藤生物科技有限公司 供应产品：食用香精  
有评价内容，评价部门：生产技术部、综合办公室

批准意见：同意列入合格供方。评定批准人：赵秀庚 日期：2025 年 7 月 10 日

2025 年 7 月 10 日供方评定记录表，供方名称：纷美包装（山东）有限公司 供应产品：纷美无菌  
砖包标准包，批准意见：同意列入合格供方。评定批准人：赵秀庚 日期：2025 年 7 月 10 日  
记录评价内容，评价部门：生产技术部、综合办公室。

其他长期合作的供方及服务方负责人介绍每年通过供货产品质量、供货或服务绩效进行评价，评价合格继续合格，评价不合格取消资格；因公司主要从事生产为代工生产，有时供方也是客户指定使用，公司对供方资质、产品质量安全情况、产品试用情况对供方进行评价。负责人介绍本审核周期无评价不合格供方或服务方。

公司采购流程：

负责人介绍，公司通过销售订单下计划，通过微信/电话/邮件发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动。

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。

查看到采购计划单/采购需求，有名称、规格、数量等基本信息，

抽有高钙黑芝麻牛奶 180 吨、高钙低脂牛奶 180 、五谷灵芝 180 吨采购计划，日期：2025-09-07，  
抽有小青柠（饮品）16 吨，日期：2025-09-11

采购产品验证：公司对采购物资到货后，现场对规格、型号、数量等与采购订单信息核对，验证供方报告或第三方报告，验收合格后入库；

OPRP1 原辅料验收

查江西谷物源食品有限公司，营业执照 统一社会信用代码 913609833513579339，食品生产许可证编号 SC10736098310145；

检验报告 报告编号：A2250001303104017E

样品名称：薏苡仁粉 生产日期：2025 年 2 月 8 日

委托单位：江西谷物源食品有限公司 检验类型：委托检验 厦门市华测检测技术有限公司

检测项目：水分、铅、总砷、镉、总汞、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门低菌、金黄色葡萄球菌 检验结论：无异常 签发日期：2025 年 2 月 24 日

同时查到 2025 年 2 月 9 日生产荞麦粉检测报告，报告编号 A2250001303104025C，结果无异常；

同时查到 2025 年 2 月 9 日生产糙米粉检测报告，报告编号 A2250001303104009E，结果无异常；

同时查到 2025 年 2 月 7 日生产糙米粉检测报告，报告编号 A2250001303104016E，结果无异常；



济南泉康生物科技有限公司章丘分公司，营业执照 统一社会信用代码 91370181MA3F2NO77U，食品生产许可证编号 SC13237018100664；

检验报告 报告编号:FQI01018302267 签发日期：2025 年 1 月 14 日

样品名称:复配乳化增稠剂

委托单位:济南泉康生物科技有限公司

检验类型:委托检验 青岛中一监测有限公司

检验结论：经检验，该样品除不作判定的项目外，其他所检项目符合 GB 26687\_2011 的要求。

同时查到复配增稠稳定剂检验报告，签发日期 2025 年 1 月 14 日，报告编号:FQJ01018302267，结果：符合

查有济南泉康生物科技有限公司 营业执照 91370112672289775P，食品生产许可证 SC13237018100664，均在有效期内。

检验报告 报告编号:FQJ07051602655 日期: 2025 年 7 月 10 日

样品名称:复配乳化增稠剂

委托单位:济南泉康生物科技有限公司 检验类型:委托检验 青岛中一监测有限公司

检验结论：经检验，该样品除不作判定的项目外（总汞、镉未检出），其他所检项目符合 GB 26687-2011 的要求。

同时查看到 2025 年 12 月 8 日生产复配乳化增稠剂 307，出厂成品检验报告单，检验项目包括感官、理化指标、微生物指标，合格；

查有山东广盛源生物技术开发有限公司，统一社会信用代码 91371301MA3RDHUR6A，生产许可证，编号 SC20137130203687，在有效期内

检测报告 报告编号:2510904605

样品名称:液体油溶性香精

检测单位：上海华测品标检测技术有限公司 检测类型:委托检验

判定依据：GB 30616-2020《食品安全国家标准食品用香精》

检查结论：符合 日期:2025 年 02 月 24 日

查有芬美意香料（张家港）有限公司 营业执照 91320592MA1NC97R53，生产许可证 SC2023205820143，在有效期内。

检测报告 报告编号:A2250608131101007E 日期:2025 年 08 月 25 日

样品名称: 梔子茉莉味香精

检测单位：上海华测品标检测技术有限公司 检测类型:委托检验

生产商：芬美意香料（张家港）有限公司

检查结论：经检验，所检项目符合 GB 30616-2020《食品安全国家标准食品用香精》和客户提供的技术要求。

同时查到浙江澳杰生物技术有限公司 液体水溶性香精 2510904602，浙江方圆检测集团股份有限公司检测合格报告，报告编号:2510904602

查山东英轩实业股份有限公司 营业执照 编号 913707001657698540，食品生产许可证 编号 SC11537072500430

山东省产品质量检验研究院检验报告，报告编号:CP0500187-2025 签发日期:2025 年 02 月 19 日

样品名称:食品添加剂 柠檬酸钠 送检单位:山东英轩实业股份有限公司 检验类别:委托检验

检验结论：经检验所检项目符合 GB 1886 235-2016《食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸》要求。



山东省产品质量检验研究院检验报告, 报告编号:CP0500186-2025

样品名称:食品添加剂一水柠檬酸 送检单位:山东英轩实业股份有限公司 检验类别:委托检验

检验结论:经检验,所检项目符合 GB 1886.235-2016《食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸钠》要求。签发日期:2025年02月19日

金城化学(江苏)有限公司,有营业执照统一社会信用代码 91320100765283954D,有食品生产许可证,均在有效期内

检验检测报告,报告编号:NZJ(2025)SP01-02088Z

产品名称:甜蜜素(结晶品)

委托单位:金城化学(江苏)有限公司 检验检测类别:委托检验.

检测单位:南京市产品质量监督检验院、南京市质量发展与先进技术应用研究院

检验检测结论:样品经检验,所检项目符合 GB1886.37-2015《食品安全国家标准食品添加剂环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》标准规定的结晶品的要求。签发日期:2025年2月24日

查有安徽金禾实业股份有限公司 营业执照 编号 913411007964331777T,食品生产许可证 编号 SC20134112200010,在有效期内。

检测报告 ASH25-0002766-02 报告日期:2025年01月24日

委托单位:安徽金禾实业股份有限公司

样品名称:三氯蔗糖 生产日期:2025年1月5日

生产商:安徽金禾实业股份有限公司

检测单位:通标标准技术服务(上海)有限公

检验项目:感官检验 色泽、气味、组织状态,微生物检验菌落总数、霉菌和酵母、大肠菌群、志贺氏菌、金黄色葡萄菌、大肠埃希氏菌、肠杆菌科、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌,理化检验 三氯蔗糖、重金属、总汞、锡、二氧化硫、氯酸盐、高氯酸盐、总砷、铅、镉、铬等31项。

检验结论:符合。

查有江苏维多股份有限公司 营业执照 编号 91320400733756841M,有食品生产许可证 SC20132048101405,均在有效期内

检测报告 No.:ASH25-00002248-02 样品名称:阿斯巴甜

客户名称:江苏维多股份有限公司.

检验类型:委托检验. 通标标准技术服务(上海)有限公司

检测结论:经检测,该样品除微生物、重金属(以Pb计)、总砷(As)、镉(Cd)、总汞(Hg)项目无限量要求外。其余所检项目符合 GB 188647-2016 要求。签发日期:2025年1月17日

查有安辉维多食品配料有限公司 营业执照一社会信用代码 91341300557800320A,有食品生产许可证 SC20134130200070,均在有效期内。

检测报告 No.:ASH25-0000967-08A2

样品名称:安赛蜜

客户名称:安辉维多食品配料有限公司 检验类型:委托检验. 通标标准技术服务(上海)有限公司

检测结论:经检测该样品除大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌项目、沙门氏菌项目无限量要求外,其余项目符合 GB2550-2010、客户限值。签发日期:2025年2月12日

查有新拓洋生物工程有限公司,有营业执照 91410600MLA45W9753A、有食品生产许可证 编号:SC20141060300105,在有效期内



检测报告 No.: QDF25-0014899-22 样品名称:维生素 C

客户名称:新拓洋生物工程有限公司 检验类型:委托检验. 通标标准技术服务(青岛)有限公司

检测结论: 经检测, 该样品所检项目符合 GB14754-2010 要求。签发日期: 2025 年 03 月 07 日

查有河北鸿丰食品有限公司 营业执照、食品生产许可证 编号: 91130903MACX8R9K7P, 均在有效期内

成品检验报告单, 编号: TX2025SP0313 样品名称: 浓缩青柠汁

生产日期: 2025 年 03 月 08 日

检验结论: 经检测, 有标准指标的项目符合 GB17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB2762《食品安全标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求, 无标准指标的项目仅提供检测数据。

检测单位: 河北盛世天祥检测服务有限责任公司 签署日期: 2025 年 03 月 24 日

成品检验报告单, 编号: TX2025SP0220

样品名称: 浓缩柠檬汁 生产日期: 2025 年 03 月 21 日 生产单位: 河北鸿丰食品有限公司

检验结论: 经检测, 有标准指标的项目符合 GB17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB2762《食品安全标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求, 无标准指标的项目仅提供检测数据。

检测单位: 河北盛世天祥检测服务有限责任公司 签署日期: 2025 年 04 月 04 日

黑龙江益得莱乳业科技有限公司, 营业执照 统一社会信用代码 91231281MA1BMN4J25, 食品生产许可证编号 SC10523128106092; 均在有效期内。

有检测报告 No.: A2250258713101001Ca 样品名称:全脂乳粉

检验类型:委托检验 检测单位: 黑龙江省华测检测技术有限公司

判定项目:依据 GB19644-2024 的要求、客户提供限量

检测结论:符合或无异常。

签发日期: 2025 年 5 月 13 日

同时查到新西兰全脂奶粉入境货物检验检疫证明, 发货人 FONIERRA INGREDIENTS LIMITED, 证明日期: 2025 年 3 月 8 日, 合同号: 250422846, 提/运单号: AKL400856900

生产日期/批号: 20241202/23312827

并查看到该批货物中华人民共和国海关进口货物报关单, 编号:222520251000050793, 并有出厂合格报告单。

浙江华康药业股份有限公司, 营业执照 统一社会信用代码、食品生产许可证编号 SC201333082400753, 在有效期内;

有检测报告 No.QDF24-0091251-02 样品名称: 木糖醇

客户名称:江西明缘高新材料有限公司 检验类型:委托检验 通标标准技术服务有限公司广州分公司

检测结论:经检测, 该样品所检项目符合 GB 1886.214-2016 要求。签发日期: 2025 年 01 月 07 日

同时查到公司食品添加剂轻质碳酸钙检测合格报告, 编号 GZF25-0000818-01, 签发日期 2025 年 1 月 15 日, 检测单位通标标准技术服务有限公司广州分公司

山东海天生物化工有限公司, 营业执照 统一社会信用代码 9137078675446211728, 食品生产许可



证编号 SC201370789600766; 均在有效期内。

有检测报告 No:20252090219 样品名称:食品添加剂 碳酸氢钠

检测单位:潍坊市产品质量检验研究院检验院

检验依据:GB1886.2-2015 GB5009.76-2014、GB5009.74-2014

检测结论:合格。 签发日期:2025年3月24日

湖北兴发化工集团股份有限公司, 营业执照 统一社会信用代码 9142050027175060612X, 食品生产许可证编号 SC20142052600024; 均在有效期内。

有检测报告 No: SX2025SP00542 样品名称:食品添加剂 三聚磷酸钠

检验类型:委托检验 检验项目:11项 检测单位:三峡公供检验检测中心

检验依据:GB1886.335-2021 检测结论:合格, 签发日期:2025年2月10日

陕西环玉食品科技有限公司, 有营业执照统一社会信用代码 91610526MA6YB17T3D、工业产品生产许可证编号(陕)XK16-114-00090, 消毒产品生产企业卫生许可证陕卫消证字[2024]第E002号, 危险化学品经营许可证编号陕渭经危化字(2025)000002, 非药品类易制毒化学品经营备案证明(陕)3J[2025]61052600002, 危险化学品登记证 61052400051, 均在有效期内;

检验报告 No: BTAZKTKB5631877F1a 样品名称:环玉 RJP35 过氧化氢消毒液

委托单位:陕西环玉食品科技有限公司 检测单位:谱尼测试集团上海有限公司

检验项目:过氧化氢、稳定度、酸度、磷酸盐、铁、锡、铅、砷、不挥发物;

检验结论:符合。签发日期:2025年04月29日

检验报告 No: PLTC2025051268

样品名称:苏涤 140A 酸性清洗剂 委托单位:陕西环玉食品科技有限公司

检验类别:委托检验 湖北省普林标准技术服务有限公司

检验结论:依照 Q/HYHX 01-2025《食品设备、器具用酸性清洗剂》标准, 所检检验项目合格。

签发日期:2025年06月09日

查有包材及包装物验收记录

抽有2025年9月3日良品铺子高钙低脂(包材), 生产日期2025年9月1日, 记录批号、数量, 对外观及异物印刷质量、质量要求、检验报告单验收无异常, 均符合;

抽有2025年9月29日小青柠VC果汁饮料包材, 生产日期2025年8月23日, 记录批号、数量, 对外观及异物印刷质量、质量要求、检验报告单验收无异常, 均符合;

抽生产日期2025年9月8日南方颂福中老年高钙包材均有验收记录, 记录生产日期、批号, 数量, 外观无污染无划痕, 图案文字清晰, 符合要求, 供方检验报告单合格; 检验袁建云。

同时查看到武汉联创兴盛包装有限公司瓦楞纸检验报告, E瓦良品盒高钙低脂牛奶饮品, 检验项目有物理性能5项, 外观质量8项, 结论:合格, 日期2025年9月17日

检测报告 豫 XK16-204-01819 样品名称:无色透明膜

委托单位:武汉友发包装科技有限公司

检验类别:委托检验 检测单位:通标标准技术服务有限公司广州分公司

检验项目:铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铬(Cr(VI))、多溴联苯之和(PBB)、一溴联苯(MonoBB)、二溴联苯(DiBB)、三溴联苯(TriBB)、四溴联苯(TetraBB)、五溴联苯(PentaBB)、六溴联苯(HexaBB)、七溴联苯(HeptaBB)、八溴联苯(OctaBB)、九溴联苯(NonaBB)、十溴联苯(DecaBB)、多溴二苯醚之和(PBDE)、一溴二苯醚(MonoBDE)、二溴二苯醚(DiBDE)、三溴二苯醚(TriBDE)、四溴二苯醚(TetraBDE)、五溴二苯醚(PentaBDE)、六溴二苯醚(HexaBDE)、七溴二苯醚(HeptaBDE)、八溴二苯醚(OctaBDE)、九溴二苯醚(NonaBDE)、十溴二苯醚(DecaBDE)、邻苯二甲酸



二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸丁卡酯(BBP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异丁酯(DIBP)

检验结论：符合，检测报告：2025年3月21日

查河南金牛新材料股份有限公司，营业执照统一社会信用代码91411300706686374G，生产许可证豫XK16-204-01819，均在有效期内

检验检测报告：皖质检字第2025-SL(F)-0857 样品名称：液体食品无菌包装用纸基复合材料  
生产单位：河南金牛新材料股份有限公司 检测单位：国家高分子材料质量检验检测中心(安徽)  
安徽省功能高分子材料分析研究有限公司 检验类别：委托检验

检验依据：GB 31604.30-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 邻苯二甲酸酯的测定和迁移量的测定》、客户技术要求

检测项目：菌落总数、霉菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、β型溶血性链球菌、邻苯二甲酸二甲酯、邻苯二甲酸二乙酯、邻苯二甲酸二异丁酯、邻苯二甲酸二正丁酯、邻苯二甲酸二(2-甲氧基)乙酯、邻苯二甲酸二(4-甲基-2-戊基)酯、邻苯二甲酸二(2-乙氧基)乙酯、邻苯二甲酸二戊酯、邻苯二甲酸二己酯、邻苯二甲酸丁基苄基酯、邻苯二甲酸二(2-丁氧基)乙酯、邻苯二甲酸二环己酯、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯、邻苯二甲酸二苯需、邻苯二甲酸二正辛酯、邻苯二甲酸二壬酯、邻苯二甲酸二烯丙酯、邻苯二甲酸二异壬酯

检验结论：无异常，报告日期：2025年4月9日

查有临沂润东塑料制品有限公司，营业执照统一社会信用代码91371327MA3CAH3A5C，有生产许可证，编号鲁XK16-204-03450，均在有效期内。

山东省产品质量检验研究院

检验报告 No: J25J15931802BR 样品名称：聚丙烯PP饮用吸管 直径4.2×150mm

检验检测类别：委托 检测单位：深圳市京立安检测有限公司 报告日期：2025年5月21日

生产单位：临沂润东塑料制品有限公司

检验项目：感官(外观、色泽、异味、污物)、理化指标(总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属(以Pb计))，塑化剂迁移量(邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯、邻苯二甲酸二丁酯、邻苯二甲酸二异壬酯/二异癸酯、芳香族伯胺迁移总量，4%(体积分数)乙酸，100℃.0.5h、芳香族伯胺迁移总量，50%(体积分数)乙醇，回流温度，0.5h)，其他安全指标(脱色试验、残留单体)、标签标识

检验结论：合格。

查外包过程相关控制如下：

水是由当地自来水公司提供，提供水质检验报告，编号：HJ20250515bYS

样品名称：生产用水 生活饮用水

检验类别：委托检验 外包服务方：江苏华麟一合生物科技有限公司

检测依据 GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》，检测项目39项

检验结论：无异常。签发日期：2025年5月16日

外包方名称湖北特种设备检验检测研究院，服务类型：检验检测，服务评价：资质符合，服务合格

外包方名称江苏佳信检测技术有限公司，服务类型：检验检测，服务评价：资质符合，服务合格

外包方名称咸宁市计量检定测试所，服务类型：检定校准，服务评价：资质符合，服务合格

外包方名称：咸宁清清灭鼠灭蟑服务有限公司

服务项目：四害(老鼠、蟑螂、蚊子、苍蝇)。

承包期限：2025年12月11日至2027年12月10日



查有害生物防治承包合同，合同最后有双方签字盖章，明确双方权利和责任。

承包期内作业频次：5-10月每月2次，11-4月每月1次。

咸宁清消灭鼠灭蟑服务有限公司

有害生物控制技术报告单 2025年8月14日

控制害虫种类：鼠类、蟑螂、苍蝇、蚊子、飞虫 作业情况：首次服务

内容包括：作业区域、使用物料名称、物料带入数量、使用数量、带出数量、废弃物料带出数量、作业方式；作业情况，有负责人李芳签字。

## 五、生产和服务提供控制、危害控制计划实施/监控

公司编制了前提方案控制程序、金属探测仪操作和验证规程、工序、设备操作规程、化学品控制管理、标签管理制度、标签管理制度、标签管理制度、标签管理制度、清洗消毒控制措施、工服清洗控制措施、虫害降低措施、人员卫生控制措施等；

查有各主要岗位作业指导书：CIP清洗标准作业指导书、小料称量岗位标准作业指导书、水处理清洗消毒SOP等；

依据产品工艺流程进行生产，车间生产安排主要依据生产计划和作业指导书进行。

按照供销部的信息(客户下单)，编制《生产计划》、生产配方，下达工艺要求；负责人介绍，为防止混料、错料、单号错误，要求操作人员对照生产任务指令单仔细核对产品品种、规格和工艺参数，防止出现质量问题，防错策划控制基本符合标准要求。

抽有楚之饮 2025.11.8 订单计划：根据市场需求量，工厂产量，成品库存量，现做出以下生产计划，维维小青柠 VC 饮料 250ml\*24 排产量 1000 箱；

抽有 2025 年 11 月 20-30 日高钙低脂牛奶饮料生产计划：1\*16 460 箱，7360 包；1\*20 637 箱，12740 包；

### 抽维维小青柠 VC 饮料生产记录

查有“生产投料记录”

产品名称：维维小青柠 VC 饮料 生产日期：2025 年 12 月 22 日 生产批号：20251222C 产量 35 吨

执行配方，投料品名：柠檬浓缩汁、苹果浓缩汁、三氯蔗糖、阿斯巴甜、一水柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、食盐、维生素 C、11253 柠檬香精、11309 青吉香精

记录原料生产日期，在保质期；有 7 批投料品种、称重记录、复称记录，有记录人和复核人签名；

查到维维小青柠饮料配方，上述配料执行配方要求，食品添加剂使用量符合 GB2760 的要求。

提供“饮料生产线测试记录（二）”

品种：维维小青柠 VC 饮料 日期：2025 年 12 月 22 日 利乐膜/瓶批号：20251222X

饮料毛重 有 11 次记录 记录标准毛重、毛重值、皮重；

成品：温度 24.5℃，PH 3.14，记录打码检查 20251222C，固形物 1.5%，净含量 250ml，包装渗漏检测 √ CIP

碱液：2.1% 酸 1.5%

双氧水检测 1 号机浓度 35%、浓度 35%

纸层剥离 13:00 效果：正常

生产用水：PH 7.00

检验员：袁建云 有审核签名

品种：维维小青柠 VC 饮料日期：2025 年 12 月 22 日

查有饮料生产线前处理记录

抽有前处理记录，记录测试时间，热水温度 65℃，剪切温度 60℃，调配时间，调配体积，杀菌时间 30s、温度 105.2℃，有操作工、审核人签名；



## CCP1: 调配

查有调配化料记录

抽有 4 批维维小青柠 VC 饮料调料化料记录, 化料温度 45°C, 剪切时间 5min, 定容 5 吨, 颜色、口感均√, 有操作工签名;

## CCP3: UHT 杀菌(利乐砖)

查有“UHT 杀菌跟踪记录”

时间: 2025 年 12 月 22 日

车间: 前道 班别: 白班

生产品种: 维维小青柠 VC 水果饮料

有 4 次杀菌记录, 汽源压力 0.6MPa、预备时间 11: 45、13: 00、14: 50、16: 40, 杀菌温度: 105.5-106.2° C 杀菌时间 30 秒, 罐装排料温度: 34-34.2° C 工作方式自动 关键限值符合, 纠偏无。有操作工签名, 但审核人未签名提醒注意。

## OPRP3: 无菌灌装

查有灌装机操作记录

抽查 1 号机 13: 00-4: 30 32 笔灌装机操作记录, 有饮料毛重记录, 对产品口感、包装渗透检查、横封检查、纵封检查, 贴条检查、折角检查均为√;

记录更换包材时间、纸卷号、数量; 有 PP 条更换时间、编号;

有灌注机参数记录: 水压 0.63MPa、双氧水密度 1.124kg/L、温度 23.1°C、浓度 34.7%、气压 0.49MPa、蒸汽温度 145°C、无菌空气压力 0.30MPa

12: 10 进行双氧水残留监测, 方法: 试纸比对法, 判定合格。

成品数: 75280 个, 不良品数 1500 个

有操作工和审核人签名。

## OPRP4: CIP 清洗

查有 2025 年 12 月 22 日 CIP 清洗消毒记录

抽设备名称有调配罐 1 个、乳化罐 2 个

酸碱清洗时间 30min, 温度 80°C, 碱浓度 2.3、酸浓度 1.7, 清洗后净水 PH 值 7.2, 清洗效果良好; 有操作人、审核人签名

同时查到维维小青柠维 C 饮料, 生产日期: 2025 年 8 月 22 日, 有生产投料记录表、灌装机操作记录、UHT 杀菌跟踪记录、饮料生产线测试记录(二)、调配化料记录、CIP 清洗消毒记录、配料记录, 控制基本同上。

同时查到维维小青柠维 C 饮料, 生产日期: 2025 年 9 月 14 日, 有生产投料记录表、灌装机操作记录、UHT 杀菌跟踪记录、饮料生产线测试记录(二)、调配化料记录、CIP 清洗消毒记录、配料记录, 控制基本同上。

## 复合蛋白饮料: 高钙黑芝麻牛奶饮品生产记录

查有“生产投料记录”

产品名称: 高钙黑芝麻牛奶 生产日期: 2025 年 9 月 1 日 生产批号: 20250901C 产量 12 吨

执行配方, 投料品名, 记录原料生产日期, 在保质期; 有三次称重、复称记录, 有记录人和复核人签名。

提供“饮料生产线测试记录(二)”

品种: 高钙黑芝麻牛奶饮品 日期: 2025 年 9 月 1 日 利乐膜/瓶批号: 202591C

饮料毛重 有 8 次记录 记录标准毛重、毛重值、皮重;

成品: 温度 30°C, PH7.55, 记录打码检查 20250901C, 固形物 4%, 净含量 250ml, 包装渗漏检测√

CIP

碱液: 2.2% 酸 1.6%

双氧水检测 7: 00 1 号机浓度 36.2%、2 号机浓度 36%

纸层剥离 14: 00 效果: 正常



生产用水：测试时间 7: 05 PH 7.3

检验员：袁建云 审核：耿春芳

品种：高钙黑芝麻牛奶饮品 日期：2025 年 9 月 1 日

查有饮料生产线前处理记录

抽有前三批前处理记录，测试时间 11: 00、12: 20、13: 40，热水温度 85℃，剪切温度 80℃，翻缸时间 11: 40、13: 00、14: 20，调配时间 11: 30、12: 50、14: 10，调配体积 4t，均质压力 28mpa，杀菌时间 30s、温度 138.2℃，有操作工、审核人签名；

CCP1：调配

查有调配化料记录

抽有前三批调料化料记录，化料温度 80℃，剪切时间 11: 00、12: 20、13: 40，定容 4 吨，均质压力 28mpa，颜色、口感均√，有操作工、品尝人两名签名；

查到高钙黑芝麻牛奶饮品配方，查有 2025 年 9 月 1 日生产配料表，执行配方，食品添加剂使用量符合 GB2760 的要求。

CCP3：UHT 杀菌(利乐砖)

查有“UHT 杀菌跟踪记录”

时间：2025 年 9 月 1 日

车间：前道 班别：白班

生产品种：高钙黑芝麻牛奶饮品

抽三次杀菌记录，汽源压力 0.6MPa、预备时间 11: 45、13: 05、14: 25，工作压力 28MPa 杀菌温度：138° C 罐装排料温度：34° C 杀菌时间 15s，关键限值符合，纠偏无。有操作工签名，但审核人未签名提醒注意。

OPRP3：无菌灌装

查有灌装机操作记录

抽查 2 号机 14: 00-18: 00 9 批灌装机操作记录，有饮料毛重记录，对产品口感、包装渗透检查、横封检查、纵封检查，贴条检查、折角检查均为√；

记录更换包材时间、纸卷号、数量；有 PP 条更换时间、编号；

有灌注机参数记录：水压 0.51MPa、双氧水密度 1.124kg/L、温度 32.4℃、浓度 36%、气压 36 MPa、蒸汽温度 150℃、无菌空气压力 0.30MPa

成品数：22831 个，不良品数 251 个

有操作工和审核人签名。

同时抽查 1 号机 13: 50-17: 50 9 批灌装机操作记录，控制项目基本同上；

同时查到含乳饮料 高钙低脂牛奶饮品，生产日期：2025 年 9 月 1 日，生产批号 20250901C，生产投料记录表、1 和 2 号机灌装机操作记录、UHT 杀菌跟踪记录、饮料生产线测试记录（二）、饮料生产线前处理记录、调配化料记录，控制基本同上，基本符合。

同时查到良品铺子高钙低脂牛奶饮品，生产日期：2025 年 5 月 14 日，生产批号 20250514C，生产投料记录表、1#、2#机灌装机操作记录、UHT 杀菌跟踪记录、饮料生产线测试记录（二）、饮料生产线前处理记录、调配化料记录，控制基本同上，基本符合。

同时查到复合蛋白饮料 高钙黑芝麻牛奶饮品，生产日期：2025 年 12 月 08 日，生产批号 202512081C，生产投料记录表、1#、2#机灌装机操作记录、UHT 杀菌跟踪记录、饮料生产线测试记录（二）、饮料生产线前处理记录、调配化料记录，控制基本同上，基本符合。

同时查到复合蛋白饮料 五谷灵芝牛奶饮品，生产日期：2025 年 7 月 13 日，生产批号 20250713C，生产投料记录表、1#、2#机灌装机操作记录、UHT 杀菌跟踪记录、饮料生产线测试记录（二）、饮料生产线前处理记录、调配化料记录，控制基本同上，基本符合。

同时查到植物蛋白饮料 原味豆奶饮品，生产日期：2025 年 3 月 14 日，生产批号 20250314C，生产投料记录表、1#、2#机灌装机操作记录、UHT 杀菌跟踪记录、饮料生产线测试记录（二）、饮料生产线前处理记录、调配化料记录，控制基本同上，基本符合。

**OPRP4: CIP 清洗**

显著危害: 生物性危害: 致病菌; 化学性危害 消毒剂残留;

行动准则: 碱洗: 浓度  $2.0 \pm 0.3\%$  温度  $75 \sim 85^{\circ}\text{C}$ , 循环时间 30min; 水冲洗至中性; 酸洗: 浓度  $1.2 \sim 2.5\%$ ; 温度  $75 \sim 85^{\circ}\text{C}$ , 循环时间 20min; 水洗至中性;

查有 2025 年 12 月 28 日 CIP 清洗消毒记录

设备名称有调配罐、乳化罐、UHT 杀菌机、利乐包罐装机

酸碱清洗时间 30min, 温度  $80^{\circ}\text{C}$ , 碱浓度 2.3、酸浓度 1.7, 清洗后净水 PH 值 7.2, 清洗效果良好; 有操作人、审核人签名

查有 2025 年 9 月 1 日 CIP 清洗消毒记录

设备名称有调配罐、乳化罐、UHT 杀菌机、利乐包罐装机

酸碱清洗时间 30min, 温度  $80^{\circ}\text{C}$ , 碱浓度 2.3、酸浓度 1.7, 清洗后净水 PH 值 7.2, 清洗效果良好; 有操作人、审核人签名

查有 2025 年 5 月 14 日 CIP 清洗消毒记录

设备名称有调配罐、乳化罐、UHT 杀菌机、利乐包罐装机

酸碱清洗时间 30min, 温度  $80^{\circ}\text{C}$ , 碱浓度 2.3、酸浓度 1.8, 清洗后净水 PH 值 7.2-7.4, 清洗效果良好; 有操作人、审核人签名

**CCP2 杀菌 (PET 瓶)**

设备: 杀菌釜, 本审核周期杀菌釜未启用。

通过杀菌釜进行杀菌; 杀菌要求:

植物蛋白饮料: 杀菌温度  $121^{\circ}\text{C}$ , 杀菌时间 30 分钟;

果汁饮料: 杀菌温度  $95^{\circ}\text{C}$ , 杀菌时间 15 分钟。

冷却: 设备: 灌装机 将杀菌的半成品冷却至  $26^{\circ}\text{C}$  以下, 产品表面无水渍。

外包装: 设备: 打码机、贴管机

贴标或喷码: 对产品进行批次标注, 以当日生产日期为批次原则;

包装: 产品规格进行装箱, 装箱时核对产品外箱和外包装, 确保一致; 外包装用瓦楞纸箱。

入库: 设备: 地牛

包装好的产品运入成品库, 码放整齐, 成品库要求地上放置隔板, 成品码放在隔板上, 与墙离开 10 厘米的距离。

内包材消毒: 内包材使用前进行紫外灯消毒 30 分钟以上。目前只有利乐包, 无需消毒。

设备: 杀菌灯

一次均质: 设备: 均质机

开启均质机, 将配料过的产品通过均质机进行均质, 将物料打碎, 使物料均匀一致, 并使分散介质微粒化, 以使产品获得细腻的口感。

分离: 设备: 均质机

工作前检查各传动部件, 务必保证其转动灵活, 检查安全防护装置的可靠性及润滑部位是否使设备处于良好润滑状态;

开机前先开出口管道和回流管道的阀门再开进口管道阀门, 防止开启后压力过大损坏机泵;

豆浆分离网 120 目, 操作过程中, 如发现分离网破裂, 要及时更换。

二次均质: 设备: 均质机

通过与 UHT 相连的均质机再次对产品进行均质, 将物料进一步打碎, 保证产品最终的口感符合标准要求;

灌装: 灌装料液温度: 燕麦乳不低于  $60^{\circ}\text{C}$ , 坚果蛋白饮品  $\leq 40^{\circ}\text{C}$ , 灌装量 250ml 和 300ml。



负责人对以下工序进行讲解，因无此工序方面订单（豆奶乳和燕麦乳饮料），本阶段无实际工序生产安排  
泡豆、清洗：设备：泡豆池、泡豆筐，除去杂物；浸泡过程捞除浮物，浸泡时间：大豆浸泡时间通常春秋季节水温 10℃—20℃，浸泡 8—10 小时；冬季水温在 5℃左右，浸泡 15—18 小时；夏季水温 20℃以上，浸泡 6—8 小时；

大豆与水的比例一般 1:1.5，浸泡好的大豆是干大豆重量的 2.2 倍。

磨浆、调浆：设备：胶体磨

放豆斗内放豆不宜过多，以与斗面平行为宜；

仔细检查出汁，出汁均匀、细腻，无片状豆瓣，如出现片状豆瓣立即停机，通知随班机修，调整磨片。如磨片损坏，及时更换；浆池内搅拌均匀，兑水均匀，保证浆水的稀稠均匀；浆池内保证无豆沫，出现豆沫及时使用植物油消除；

生产完毕关闭电源，检查防豆槽内有无剩余原料，用清水冲洗磨浆机机身及内部，保证外部和内部的清洁；生产完毕，其他辅助设施和设备也要用清水冲洗洁净；

以糖度计(BRIX)为检测工具测定浆的浓度，使用糖度计前先测水，调节螺丝使其归“0”，校准后再对浆进行检测，各品种对浆的浓度要求为：无糖豆浆 7.5-8.5，原味豆浆（甜豆浆）9-10。

目前现场采购现成的大豆粉，采用酶解工艺，关键控制点设定为灭酶，温度为 90~95℃；时间为 10~15min；

OPRP2：煮浆（豆乳）

设备：煮浆罐

首先落实生产供气是否正产，气压是否正常，能否满足煮浆需要；将煮浆罐内的碱水煮沸对煮浆罐进行消毒，并将热碱水打入管道对管道进行消毒；

打完煮浆罐内的碱水，检查煮浆罐内有无异物或杂质，用清水冲洗并打入管道，保证煮浆罐内及管道清洁；浆汁进入煮浆罐，煮浆罐所盛浆汁距煮浆罐顶部 20 厘米；

打开气阀进行煮浆，操作工不得离岗，时刻注意罐内的浆汁变化；

浆汁煮到 70-75℃，保持 30-40 分钟，然后升温至 90℃，维持 10 分钟；

生产完毕，用清水将煮浆罐清洗干净，然后放入食用碱，加清水，加热烧开，将罗底放入内一起消毒。

酶解：设备：酶解罐

对于燕麦乳产品，在浆液中加入中温淀粉酶和麦芽糖酶，进行酶解过程；调浆完成后，泵入酶解罐，开始加热，升温至 70—75℃，维持 30 分钟；

酶解终点：用折光仪进行可溶性固形物检测达到 6.0%以上。

现场观察：

生产现场各区域划分清楚明确、清洁卫生，并标识明确，未其他与生产无关杂物；各个操作间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁；地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场没有明显积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；灭蝇灯正常开启，人净配有紫外线灯、臭氧消毒状态正常；手部消毒配有自动酒精喷淋设施。车间基本制度上墙。

因到年底订单量少，本日安排生产量少，现场观察发酵罐、调配罐、UHT 杀菌机、均质机、CIP 酸碱罐和 CIP 水罐，设备表面清洁干净、各连接管道有明确标识，有物流标识、气流及水流等；观察无异常；负责人对现场管理控及工艺进行基本介绍，与文件规定基本一致；

现场正在生产红苹果维 C 水果饮料，灌装线、包装线当期只有一条生产线，现场观察无异常，员工佩戴发网

着工装、口罩，公司自动化程度较高，除装箱需要人工，其他基本自动化完成；装箱有数量防错工具，采用不锈钢戳子，不同规格不同戳子，正好摆满一戳子为一箱；现场询问工人包材控制方式，基本能回答、生产过程注意事项，现场负责人回答基本全面。

公司对使用物料进行领用控制，询问及观察现场添加剂管理，公司未提供出食品添加剂控制台帐，并需注意加强日常规范管理；

无需确认过程。



产品检验合格后供销部按顾客要求交付，销售人员负责产品售后服务如负责与顾客联络，妥善处理顾客抱怨，保存相关记录，负责对顾客满意程度进行测量，确定顾客的需求和潜在需求等。

生技部保管员负责按发货通知准确办理出库手续、装卸过程做好产品防护，轻拿轻放，防磕碰，对车辆卫生进行检查，不允许与其他化学品或有污染产品混装。

2025年10月28日《销售出库单》 经办人：程刚强 有客户信息，品牌：良品铺子，商品名称：高钙低脂奶饮品 250ml\*12 287提、五谷灵芝奶饮品 250ml\*12 数量：339提；生产日期：2025年9月/10月，司机/接货人签名、有手机号，有车牌号冀DDY3668

查有2025年5月20日《销售出库单》 经办人：程刚强 有客户信息，品牌：维维利乐包 250ml，商品名称：小青柠维C饮料 250ml\*10 1640箱 生产日期：2025年5月18日，司机/接货人签名、有手机号，有车牌号鄂AA12111。

查有2025年11月1日《销售出库单》 经办人：程刚强 有客户信息，品牌：维维利乐包 250ml，商品名称：小青柠维C饮料，250ml\*24 各500提 生产日期：2025年10月，司机/接货人签名、有手机号，有车牌号鄂AA1X30W。

## 六、标识及可追溯性、应急准备和响应、撤回/召回管理情况

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；饮料中添加食品添加剂、食品营养强化剂，标识符合相关标准要求；产品未经过辐照处理。

产品可以通过交付批号、各种控制过程记录、交付记录等进行标识和追溯，企业通过材料入厂验证、过程验证、出厂检验等留存的报告、原始记录的方法来识别输出，以确保产品和服务合格。

通过出厂的批号车间和仓库主要通过划分区域、物料标识卡、生产过程控制记录、产品检验记录等进行标识，车间和仓库原材料、产品等有按规定分区、分类存放，发现产品放置整齐，状态标识明确，未发现不同类型和状态产品发生混用和误用，产品实现全过程中有使用了适宜的方法识别产品，可确保在必要时实现可追溯性。

查有留样登记记录：

查到2025年11月1日小青柠VC饮料留样登记：记录名称、批号、规格、数量、留样人/日期、到期日期；

查到2025年11月24日良品铺子高钙低脂牛奶饮品留样登记：记录名称、批号、规格、数量、留样人/日期、到期日期；

查到2025年8月10日高钙黑芝麻牛奶饮品留样登记：记录名称、批号、规格、数量、留样人/日期、到期日期；

查到2025年3月14日原味豆奶饮品留样登记：记录名称、批号、规格、数量、留样人/日期、到期日期。

查有2025年5月5日产品可追溯性测试报告（成品），追溯使用时间2.5小时

产品名称：红苹果维C小果饮料 规格250mL/盒\*10盒/箱 批号20250410X 数量12511箱

有追溯信息：销售 出库记录、客户收货信息等；采购信息；仓库 原料出入库、成品入库信息；生产部 投料工艺记录、包装工艺记录；品控记录：成品检测报告、工序质量检查记录，物料平衡97.7%

追溯体系不需要变更，结论：公司可追溯体系充分、有效，成品回收率100%。

同时查到2025年5月5日产品可追溯性测试报告（原料）追溯使用时间1.5小时

产品名称：浓缩苹果汁 规格25kg/箱 批号20241206 数量1700kg(68箱)

有追溯信息：原料检测记录、原料出入库情况、投料记录及工艺记录；采购合同及合购订单等

追溯体系不需要变更，结论：公司可追溯体系充分、有效，回收率100%。

记录追溯参与人。

总经理建立、实施并保持程序《应急准备和响应控制程序》，以管理能影响食品安全的潜在紧急情况 and 事



故，该程序与组织在食品链中的作用相适宜。

查有生产过程质量异常应急方案：包括目的、范围、职责与分工、应急小组，包括糖度异常、配料异常、PH异常、调配液异常处理、灌装异常、无菌管道泄露，能源中断如停水、停电、停汽异常处理。

查有火灾应急预案：包括组织机构、人员组成、操作规范；

查有“火灾应急演练记录” 时间：2025年5月20日 地点：加工车间 参加人员：各部门管理人员及车间操作人员；记录演习经过及内容，结论：演习成功，措经过以上演练，《火灾应急预案》是适宜的，无需修订。记录人：徐佳瑶

撤回：能够确保完整、及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，通过：授予人员启动撤回和执行撤回的权限；负责人介绍：本审核周期未发生CCP关键限值超出情况或OPRP计划失控情况，未产生潜在不安全产品及不合格产品。公司未发生食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

查有“应急演练召回记录” 时间：2025年6月20日 记录参加人员、演练内容、效果及评价，效果：对我公司的反应速度和处理应急事件的效率感到十分的满意，评价：通过以上的演练，表明公司的各职能部门对于食品安全管理手册中的有关程序文件的理解和执行能力是能够满足要求的，但还应在现有的基础上加强学习、加深理解，以便更好的应用。

## 七、产品防护、致敏原物质管理和食品欺诈预防

食品安全小组在策划中，食品安全小组及生产技术部承担食品安全防护工作，建立并保持食品防护计划，对企业外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运输 接受安全、水安全、人员安全、信息安全、供应连安全、其他方面的安全进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急处理方案，明确纠正措施、紧急应急组织和联系方式等，基本符合标准要求。

公司保持并执行产品储运管理要求、外来人员管理制度、视频监控系統管理制度等；对原辅料及成品控制出入，有库存明细、有出入库、入库单。

查有车辆检查及装车记录

抽2025年5月14日 豫ET0025 司机姓名邵伟达 车辆检查情况4项，有检查内容、检查结果符合；有装车产品信息，包括品名、规格、类型、数量，有装车情况及装车人员，有固定或防护措施：高栏、盖雨布

抽2025年4月30日 湘C01179 司机姓名杨家开 车辆检查情况4项，有检查内容、检查结果符合；有装车产品信息，包括品名，规格、类型、数量，有装车情况及装车人员，有固定或防护措施：高栏、盖雨布

仓库现场查看，地面干净整洁、干燥，原辅料、产成品外包装完好无损、标签明确清楚；分品种、分区存放，成品存放在生产车间外包装现场专区內，原辅料存放有仓库，目前无大量贮存，提醒加强添加剂专库专帐管理规范性，已现场进行交流。

致敏原物质管理

由于产品设计或因生产中可能的交叉接触，存在于产品中的过敏原要明示，明示体现在供给消费者产品的标签上，体现在用于进一步加工的产品标签或随附的证件上，防止因清洗、更换生产线和 / 或产品排序而无意造成的过敏原交叉污染。

致敏物质提示：含坚果、大豆、乳粉、燕麦；与负责人沟通及现场观察，对过敏原物质有识别和明细，与其他产品分区、独立放置。

查有2025年1月15日过敏原控制评价确认报告：本程序中制定了监控食品过敏原的控制计划，按照标准对过敏原进行了细致分类，能保证控制措施的有效实施。通过有效监控，可以及时发现过敏原，实施纠正并得到改进。编制了过敏原清单及过敏原评估记录，可以有效地甄别及监控过敏原的进入及造成的风险。结果：通过抽检及客户反馈，均为发现及发生过敏原污染事件。通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该



过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

#### 食品欺诈预防

查有2025年1月15日食品欺诈预防计划确认报告：食品欺诈预防计划，制定了脆弱性风险评估等级，能保证控制措施的有效实施。通过有效监控，可以及时发现食品欺诈，实施纠正并得到改进等。结论：食品安全小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查有2025年9月20日食品欺诈预防计划验证报告：组织相关人员进行学习，按照要求对公司脆弱性环节从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行评估，评估出产品原辅料、包装材料等物料是公司薄弱环节，并按照要求编制了《食品欺诈预防计划》，明确了预防控制措施、监视措施、纠偏、验证等内容，现场核查，体系运行这段时间公司按照《食品欺诈预防计划》对脆弱环节进行管控，管控效果良好。

验证结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。验证人：李芳 验证日期：2025.9.20

查到食品欺诈预防计划评审报告：公司《食品欺诈预防计划》运行良好、有效，评审时间：2025.9.20

#### 八、管理体系的验证和分析、产品放行控制

公司保持并执行食品安全验证控制程序，组织建立、实施和保持验证策划，规定验证活动的目的、方法、频次和职责。

验证活动证实：PRP已实施且有效；危害分析的输入持续更新；OPRP计划和HACCP计划已实施且有效；危害水平在确定的可接受水平之内；组织确定的其他措施得以实施且有效。验证结果作为形成文件的信息加以保留，且与食品安全小组沟通。

当验证是基于成品的抽样测试，且测试样品的结果不满足食品安全危害的可接受水平时，受影响批号/批次的产品作为潜在不安全产品进行处置。目前未发生。

验证活动结果的分析：食品安全小组系统地评价所策划验证的每个结果。当验证不能证实符合策划的安排时，组织采取措施达到规定的符合性。验证结果的分析作为食品安全管理体系验证的输入。

公司开展如下验证活动：

2025年9月20日公司开展良好操作规范的验证，查有验证记录，记录验证项目、验证内容、验证结果及验证结果分析：满足策划的安排和食品安全管理体系的要求，目前无改进的需求，验证人员：李芳、徐佳瑶

2025年9月20日开展了HACCP体系验证，有HACCP体系验证记录，验证项目包括评价产品和加工过程、评价产品的历史，评价CCP点设置是否合适？评价关键限值、监控程序、纠偏程序、验证程序和记录保持系统是否有效；审查现行的CCP文件；审查HACCP体系的操作性前提方案；验证结论：符合，无异常。目前不需要修改，包括工艺流程验证不需要修改，符合，验证人员：李芳

2025年9月20日开展了HACCP计划验证，有HACCP计划验证记录，验证结论：满足策划的安排和食品安全管理体系的要求。目前无改进的需求；符合规定的可接受水平，验证人员：李芳、徐佳瑶

2025年9月20日开展前提方案的验证记录，验证内容包括企业一般卫生情况、企业卫生间、废水、废料的处理、原料、加工用水、洗手消毒与更衣室、加工环境、加工过程的控制、设备设施卫生、人员卫生、不合格品的控制、包装储存与运输、检验、其他，验证结论：前提方案PRP的实施达到了预期效果。验证人员：李芳 验证日期：2025.9.20

查有HACCP验证分析报告，包括目的、验证时间2025年9月20日，验证范围、HACCP体系的验证结果：本HACCP体系有效的运行，编制：李芳 审批：李兵 日期：2025年9月20日；现场交流注意验证充分性。



原辅料验收见采购管理检查表。

半成品由品控员在线走动式巡检管理，主要是外观检查、计量、包装，查有工序质量、安全检查记录查有成品出厂检测报告

品名：良品铺子高钙黑芝麻牛奶复合蛋白饮品

生产日期：2025年09月01日 包装/规格：250ml/盒 商品编码11020207 抽样20盒

检验依据：GB/T30885 报告日期：2025年09月06日

检验结论：合格

同时查到生产日期2025年09月01日良品铺子高钙低脂牛奶复合蛋白饮品出厂检验报告，控制项目同上，结论合格，报告日期：2025年09月06日

品名：南方颂福黑芝麻牛奶复合蛋白饮品

生产日期：2025年05月14日 生产批号：20250514C 包装/规格：250ml/瓶 抽样20瓶

检验依据：GB7101 报告日期：2025年05月16日

检验结论：符合GB7101标准要求的出厂检验项目。

查到2025年12月22日生产小青柠味维C饮料成品出厂检验报告

有规格、抽查数量、批号、检验日期、报告日期

检验依据：GB/T31121

检测项目：色泽、滋味 气味、状态、菌落总数、大肠菌群、标签、净含量、包装质量

检测结果：样本经检测，符合GB/T31121标准要求的出厂检验项目，判定合格，准予出厂。

同时查到2025年8月22日生产小青柠味维C饮料出厂检验报告，控制项目基本同上，检验结果：符合。

提供第三方型式检验报告：

蛋白饮料

查有良品铺子含乳饮料 高钙低脂牛奶饮品检验检测报告， 编号：20250718-127 签发日期：2025年07月23日

委托单位：湖北楚之饮食品科技有限公司 检验类别：委托检验

检验机构：江苏华麟一后生物科技有限公司 生产日期 2025年07月13日

检验结论：检验,所检项目(蔗糖除外)符合QB/T4222-2023《复合蛋白饮料》.GB7101-2022(食品安全国家标准饮料)、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准要求。

产品类型：调制豆奶饮料，微生物项目不得复检。

同时查到良品铺子复合蛋白饮料 高钙黑芝麻牛奶饮品 生产日期 2025年07月14日检验检测报告，编号：20250718-126A，报告日期：2025年07月23日，检测结论：经检验，所检项目(蔗糖、脲酶试验除外)符合QB/T4222-2023《复合蛋白饮料》GB 7101-2022《食品安全国家标准饮料》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》标准要求；

查到良品铺子复合蛋白饮料 五谷灵芝牛奶饮品 生产日期 2025年07月13日检验检测报告，编号：20250718-125，报告日期：2025年07月23日，检测结论：经检验，所检项目(蔗糖、脲酶试验除外)符合QB/T4222-2023《复合蛋白饮料》、GB7101-2022《食品安全国家标准饮料》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准要求。



查到良品铺子植物蛋白饮料 原味豆奶饮品 生产日期 2025年03月14日检验检测报告, 编号: JX-HD-7044-001, 报告日期: 2025年07月4日, 检测项目: 色泽、滋味和气味、组织状态、蛋白质、总固形物、脂肪、脲酶活性、单件净含量偏差、铅(以P计)、锡(以Sn计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红、三氯蔗糖、苋菜红、亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计)、柠檬黄、日落黄、安赛蜜、霉菌、菌落总数、大肠菌群、酵母、沙门氏菌

检测结论: 经检测, 受检测样品所检测项目符合上述检测依据中相关标准的要求。

果汁饮料

查有小青柠味维C水果饮料检验检测报告, 编号: 20250916-323

委托单位: 湖北楚之饮食品科技有限公司 检验类别: 委托检验

检验机构: 江苏华麟一合生物科技有限公司

生产日期 2025年09月14日

检验结论: 经检验, 所检项目(可溶性固形物、锌、铜、铁、展青霉素、金黄色葡萄球菌、六六六、滴滴涕除外)符合GB/T31121-2014《果蔬汁类及其饮料》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、JF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》标准要求, 报告日期: 2025年09月19日。

### 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

#### 内部审核

提供的一体化QF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。

企业策划并实施了2025年度内审工作, 公司于2025年9月14-15日实施了QF一次内审;

查有2025年度内审计划、2025年内部审核实施计划, 内审组成员: 审核组/审组长/李芳(A)、组员/徐佳瑶(B), 查参加会议人员有签到。

查内审检查表, 抽有综合办公室审核实施情况、有生产技术部内审检查表、有管理层及食品安全小组内审检查表, 按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审核; 没有发现内审员审核自己的工作。

查有内部审核报告: 目的、依据、范围、日期、组成, 有审核过程综述, 有内审结论:

Q结论: 公司建立的质量管理体系是基本符合的和有效的。

F结论: 食品安全管理体系实施基本达到了预期的效果, 公司的食品安全管理体系自我完善和自我改进机制基本建立, 并得到实施, 内审、管理评审、纠正和预防措施已在企业正常实施, 体系实现了持续改进。

查不符合项报告共计1项, 有整改证据: 进行了原因分析并提供了整改证据, 有跟踪验证, 纠正预防措施有效。并有整改培训记录。

现场审核期间与内审员沟通交流, 基本知道内审流程, 但体系内审的实施及控制相对较为薄弱, 对内审所涉及体系标准条款并不熟悉, 内审员需加强体系标准学习, 内审能力也需提升。已开具不符合项。

#### 管理评审

公司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), 本审核周期2025年9月24日实施了1次



管理评审（QF一并实施），管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加。

查有《管理评审计划》，查有管理评审通知单，有评审会议时间、参加评审的部门、评审会议内容等。

查有管理评审会议签到表，包括管理层，生产技术部、综合办公室、供销部各部门负责人。

管理评审的输入：查有食品安全小组管理体系运行总结、各部门工作总结，包括：针对管理评审所采取措施的情况；与管理体系相关的内外部因素的变化；管理体系绩效和有效性的信息、包括趋势（顾客满意和有关相关方的反馈、目标的实现程度、过程绩效以及研发、技术服务和生产产品合格情况、不合格及纠正措施、监视和测量结果、审核结果、外部供方的绩效，资源的充分性，应对风险和机遇所采取措施的有效性等。评审输入内容基本充分，涵盖了标准的所有要求且符合企业实际情况。

查有F/Q《管理评审报告》，报告内容包括：评审目的、时间、参加部门（人员）、评审内容摘要、内审情况、体系运行情况，评审结论：

F评审结论：公司的食品安全管理体系基本是适宜的、有效的、充分的。

Q评审结论：公司建立的质量管理体系是适宜的、充分的和有效的。

有改进项，有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。

通过查看和询问管理层，管理评审输入和输出与保留信息评审结果证据一致，无变化内容，管理评审输入及输出内容基本完整、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：

公司保持和执行《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《产品召回控制程序》

返工品可清晰识别和(或)标志，使其可追溯，保持返工品的追溯记录；记录返工品的分类或返工的原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线、保质期）。负责人介绍本审核周期返工品再使用情况未发生，产品食品无安全方面的不合格品，也未发生交付不合格；偶尔包装不合格品返工立即处理合格，但未留下记录已现场交流注意。

撤回：能够确保完整、及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，通过：授予人员启动撤回和执行撤回的权限；公司无实际撤回，参加应急演练，查有“应急演练召回记录”时间：2025年6月20日

负责人介绍：本审核周期未发生CCP关键限值超出情况或OPRP计划失控情况，未产生潜在不安全产品及不合格产品。公司未发生食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册进行了规定，同时策划并编制了公司制定并执行有《不合格品和潜在不安全产品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。公司在日常监督检查、产品监视和测量、生产和服务过程控制、内审及管理制度要求执行情况、目标指标达成情况等运行过程中发现的不合格情况，及时进行评审处理，对反复发生或重要或关键问题进行原因分析，针对原因采取有效的纠正或预防防护措施，并不合格处理情况及措施实施效果进行跟进验证。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（Q及F）不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

##### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司建立并保持投诉处理流程和渠道，指定人员负责投诉接收、调查和处理，确保在必要时对投诉进行评估并采取纠正措施，未发生过客户严重投诉等情况。



### 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: 本审核周期, 2025 年 11 月 1 日重新任命管代、食品安全组长, 其他无重大变化
- 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

上次审核提出不符合项: 综合办公室QF7.2、9.2;

上述不符合项验证: 现场审核期间与内审员沟通交流, 基本知道内审流程, 但体系内审的实施及控制相对较为薄弱, 对内审所涉及体系标准条款并不熟悉, 内审员需加强体系标准学习, 内审能力也需提升。

### 五、认证证书及标志的使用

公司认证标志无使用, 证书用于公司宣传和招投标; 暂停期间按照北京国标联合认证有限公司通知要求停止使用所有引用认证资格的宣传材料。

### 六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

### 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, 湖北楚之饮食品科技有限公司的

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 type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效



审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

**推荐意见:** 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

保持认证注册

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, 保持认证注册

暂停认证注册: 经本次监督审核了解, 公司新工厂已建成, 新厂房营业执照和生产许可证资质正在办理中, 公司本周期审核在老厂地址进行, 公司质量和食品安全管理体系保持并基本有效运行中, 因新厂房资质未办理完成, 当前老厂房管理体系无重大变更; 管理层介绍新厂房管理体系建立和推进工作按策划进行中, 根据公司经营安排和需求, 公司新厂房资质获得后, 公司会在新厂房进行生产经营, 原厂房改作其他公司使用, 评价意见为待新厂资质获得、开始生产经营时会及时反馈, 公司进行补充审核时, 推荐恢复认证资格。

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: 汪桂丽



## 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。