



专业培训记录

□FSMS ☑HACCP

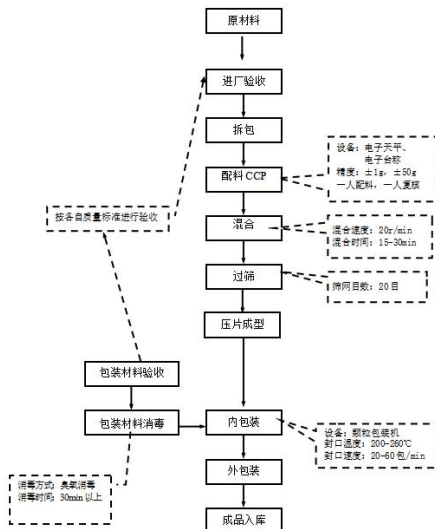
受审核方名称		厦门美滋颜实业有限公司			专业小类/ 项目代码	CIV-4;CIV-7
教师姓名		肖军	专业	CIV-4;CIV-7	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	陈丽丹				
生产工艺/ 服务过程		各产品工艺流程图结合企业策划的 HACCP 进行培训, 工艺流程见附件				
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施		1 风味固体饮料:配料工序, 食品添加剂超限量使用——配料、复核双人进行, 添加剂使用量符合 GB2760 的要求 2 植物饮料: 2.1 配料工序, 食品添加剂超限量使用——配料、复核双人进行, 添加剂使用量符合 GB2760 的要求; 2.2 灭菌工序: 微生物超标风险, ——灭菌温度、时间、压力等 3 糖果(凝胶糖果、压片糖果): 3.1 配料工序, 食品添加剂超限量使用——配料、复核双人进行, 添加剂使用量符合 GB2760 的要求 4. 果味型果冻: 4.1 配料工序, 食品添加剂超限量使用——配料、复核双人进行, 添加剂使用量符合 GB2760 的要求; 4.2 灭菌工序: 微生物超标风险, ——灭菌温度、时间等				
相关食品安全法律法规 的要求及产品标准		GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》、GB 17399-2016 《食品安全国家标准 糖果》、GB 19299-2015 《食品安全国家标准 果冻》GB/T 10789-2015 《饮料通则(含第1号修改单)》GB/T 19883-2018 《果冻》GB/T 23823-2009 《糖果分类》GB/T 29602-2013 《固体饮料》GB/T 31326-2014 《植物饮料》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 17403-2016《食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范》、GB 12695-2016《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》、《危害分析与关键控制点(HACCP体系)认证要求 V1.0》、《中华人民共和国食品安全法》、SC 审查细则等				
检验和试验项目及要 求(如有型式试验要求,要 进行说明)		1) 果冻产品执行 GB17399 标准, 不需型式检验; 检验项目包括: 铅、山梨酸及其钾盐、亮蓝、苋菜红、菌落总数、大肠菌群、酵母、霉菌等; 2) 压片糖果产品执行 GB17399 标准, 不需型式检验; 检验项目包括: 感官、三氯蔗糖、铅、菌落总数、大肠菌群; 3) 凝胶糖果执行 SB/T 10021-2017 标准, 有型式检验要求, 检验项目: 感官、干燥失重、铅、菌落总数、大肠菌群、净含量等; 4) 植物饮料产品执行 GB/T31326-2014 标准, 有型式检验要求, 检验项目: 感官、菌落总数、大肠菌群、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、铅等; 5) 风味固体饮料产品执行 GB7101 标准(客户要求), 不需型式检验, 检验项目包括: 沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、霉菌、水分、铅等;				
其它相关知识		熟悉微生物、水分检测等基础知识。				
填表人 (专业人员)		肖军	日期	2022-07-13 日		
审核组长		肖军	日期	2022-07-13 日		

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页

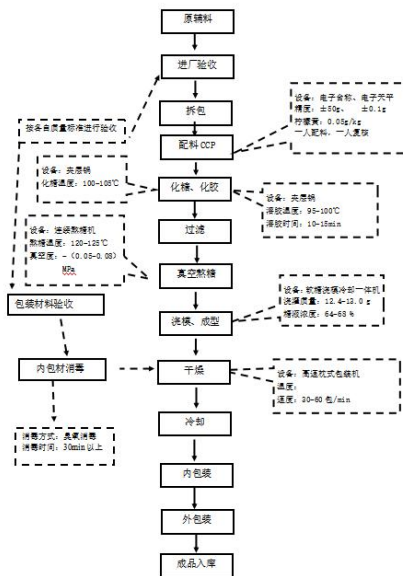


工艺流程图:

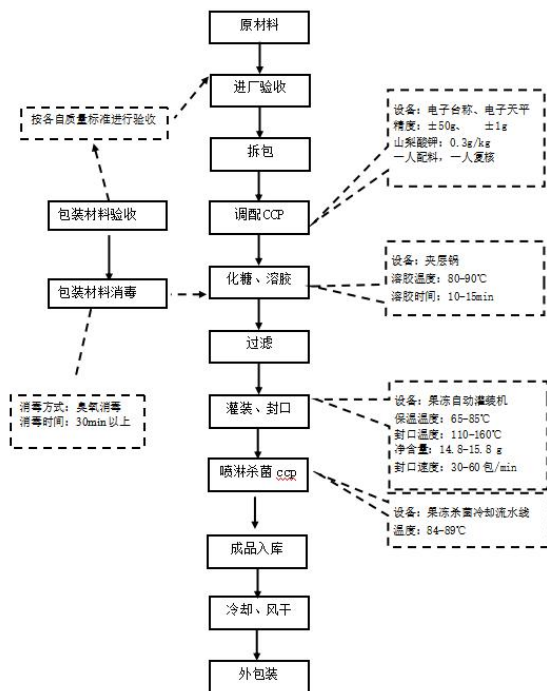
糖果（压片糖果）生产工艺流程图



(2)糖果（凝胶糖果）生产工艺流程图

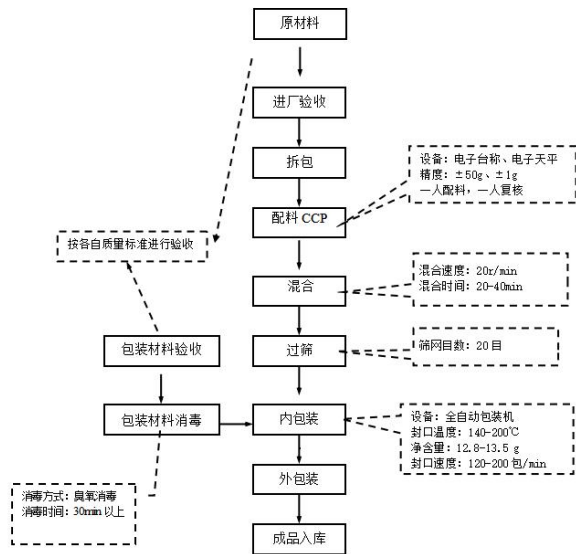


果味型果冻生产工艺加工流程图





一、固体饮料（风味固体饮料）生产工艺流程图



其他饮料（植物饮料）生产工艺流程图

