



专业培训记录

■QMS □50430 ☑HACCP

受审核方名称		杭州采芝斋食品制造有限公司			专业小类/ 项目代码	Q: 03.06.01; 03.07.02H:CIV -6,CIV-9
教师姓名		肖新龙		专业	Q: 03.06.01; 03.07.02H:CIV-6 ,CIV-9	培训地点 网络
受培训 人员	姓名	陈友	陈丽丹	陈泽华		
生产工艺/ 服务过程		藕粉——生产工艺 原辅料验收→储存→称量→混合搅拌→制粒成型→干燥→分筛→内包灌装→成品包装→检验入库; 苏式月饼——生产工艺 原辅料验收→储存→称量→混合搅拌→成型→烘烤→冷却→称重→包装封口→金属探测→成品包装→检验入库; 广式月饼——生产工艺 原辅料验收→储存→称量→混合搅拌→成型→一次烘烤→冷却→刷蛋液→二次烘烤→冷却→包装封口→金属探测→成品包装→检验入库;				
关键过程及需要确认的过程及主要控制参数		关键过程: 藕粉: 原辅料验收——微生物、水分; 制粒成型: 筛网孔径大小; 内包: 内包材消毒; 月饼: 原辅料验收——水分; 称量: 限量添加剂超标; 烘烤: 温度时间; 包装: 封口温度、时间; 金探: Fe、NonFe、SUS 大小;				
相关质量法律法规的要求及产品标准		GB/T19855-2015《月饼》、GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调类谷物制品》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《食品安全法》、《SC 审查细则》、《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 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、《CCAA 0008-2014(CNCA/CTS 0013-2008A)《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》、《CCAA 0019-2014(CNCA/CTS 0011-2014)《食品安全管理体系 方便食品生产企业要求》等				
检验和试验项目及要 (如有型式试验要求,要 进行说明)		藕粉: 无型式检验要求, 检测项目: 水分、霉菌、菌落总数、大肠菌群; 月饼: 型式检验要求: 感官、净含量、馅料含量、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、铅、砷、苯甲酸、三梨酸、纳他霉素等				
其它相关知识		食品安全法、食品安全基础知识等				
填表人 (专业人员)		[Signature]		日期	2022-06-06	
审核组长		[Signature]		日期	2022-06-06	