



专业培训记录

□FSMS ☒HACCP

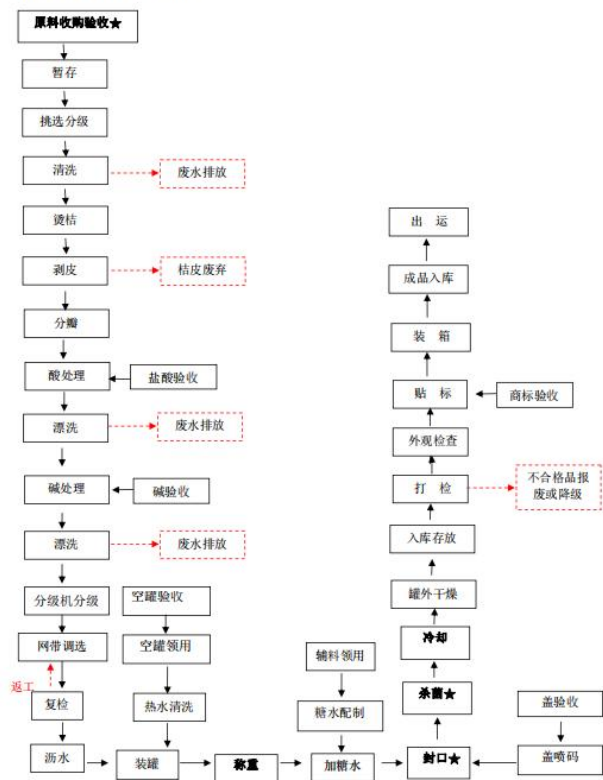
受审核方名称		浙江天童食品有限公司			专业小类/ 项目代码	CIV-3
教师姓名		陈丽丹		专业	CIV-3	培训地点 网络
受培训 人员	姓名	陈丽丹	陈泽华			
生产工艺/ 服务过程		见附件				
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施		原辅料验收：原料水果的农残：——索证或农残自测； 封口：——细菌、致病菌的污染——三率检测； 杀菌：——微生物残存——杀菌公式：杀菌时间、杀菌温度，产品中心温度 $\geq 78^{\circ}\text{C}$				
相关食品安全法律法规 的要求及产品标准		《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、《GB/T 20938-2007 罐头食品企业良好操作规范》、《GB/T 14251-2017 罐头食品金属容器通用技术要求》、《食药监食监一（2016）103 号食品生产许可审查通则》、《SN/T 0400.6-2005 进出口罐头食品检验规程 第 6 部分：热力杀菌》等				
检验和试验项目及要求 (如有型式试验要求,要 进行说明)		无型式检验要求； 主要检测指标：展青霉素、商业无菌、铅、锡、甜蜜素、苯甲酸、糖精钠、乙酰磺氨酸钾、二氧化硫等				
其它相关知识		罐头生产加工基础知识、热杀菌知识等				
填表人 (专业人员)		陈丽丹		日期	2022-06-10	
审核组长		陈丽丹		日期	2022-06-10	

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页

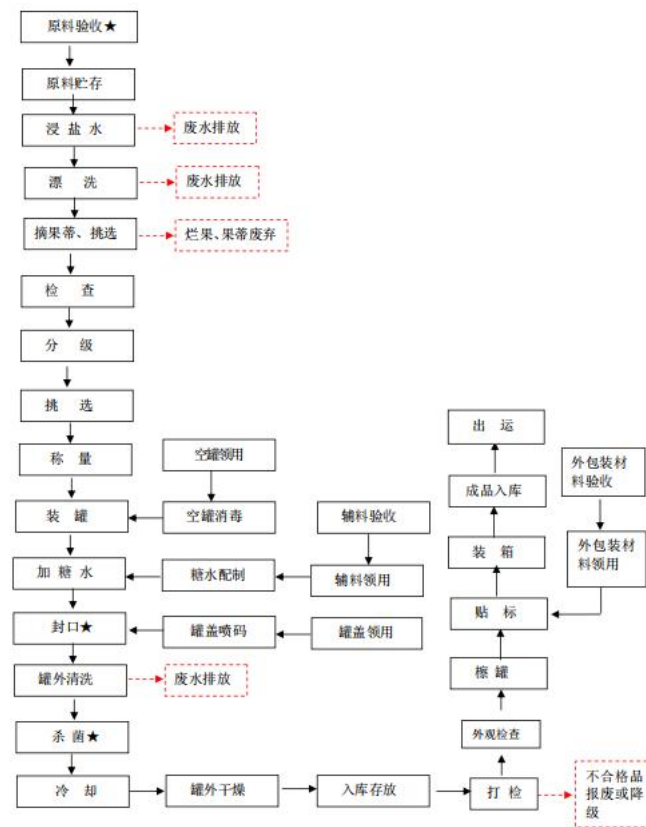


生产工艺流程图:

糖水柑橘罐头生产工艺流程图

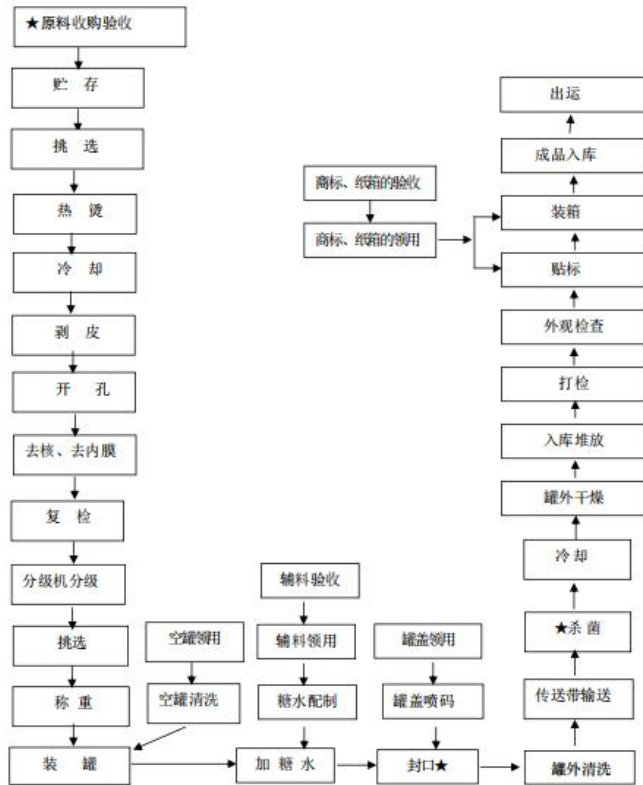


糖水杨梅罐头生产工艺流程图



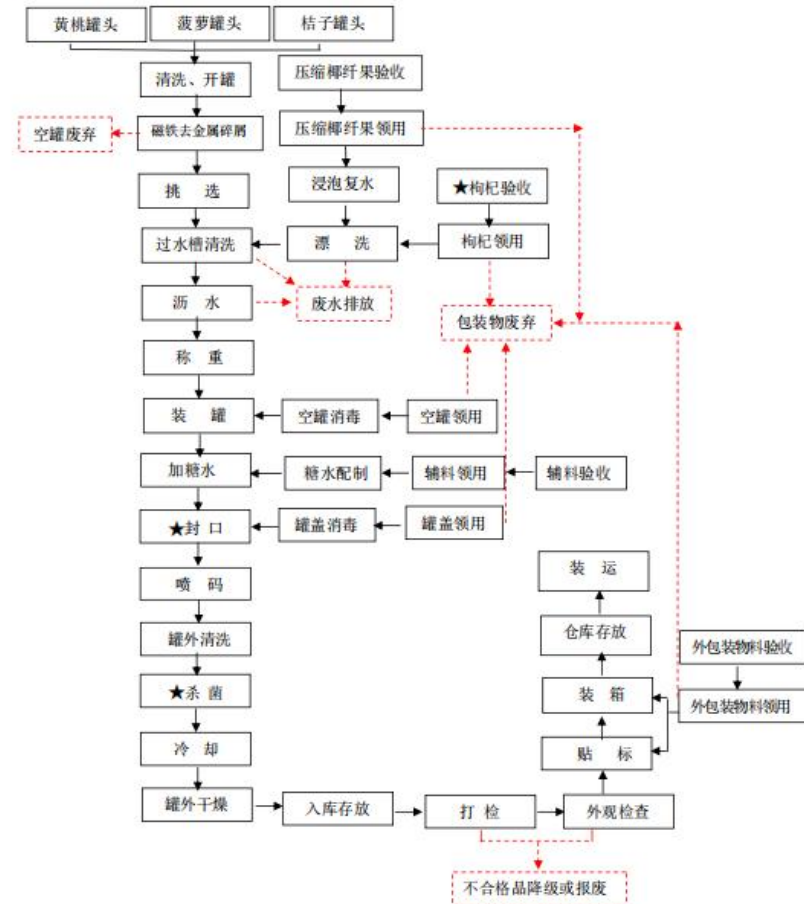


糖水枇杷罐头生产工艺流程图



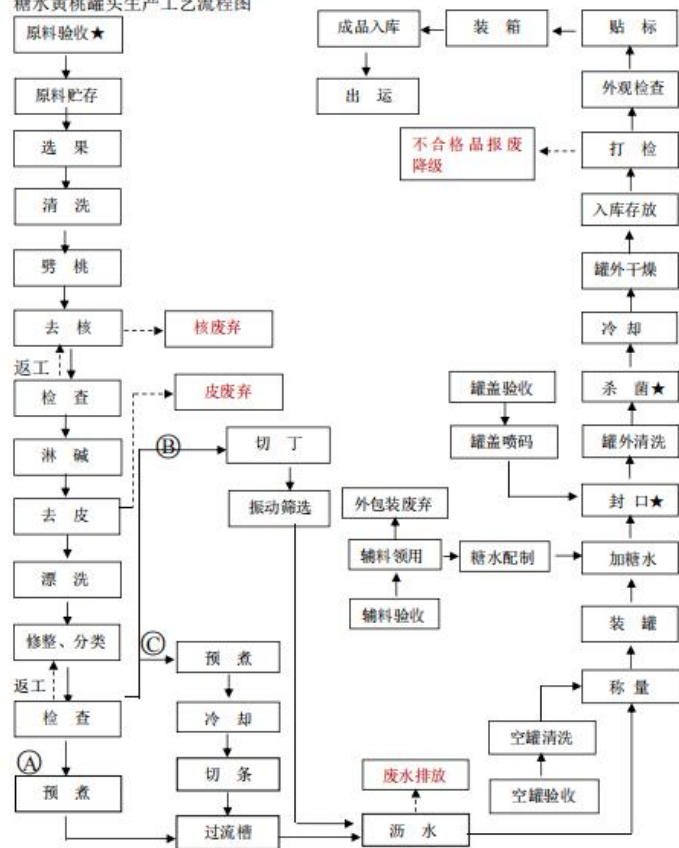
注：加★工序为关键控制点。

糖水什锦罐头生产工艺流程图





糖水黄桃罐头生产工艺流程图



注：★为关键控制点；

① 适用于对开装罐头 ② 适用于丁装罐头 ③ 适用于条装罐头