



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-II-05(05版)

专业培训记录

■QMS □50430

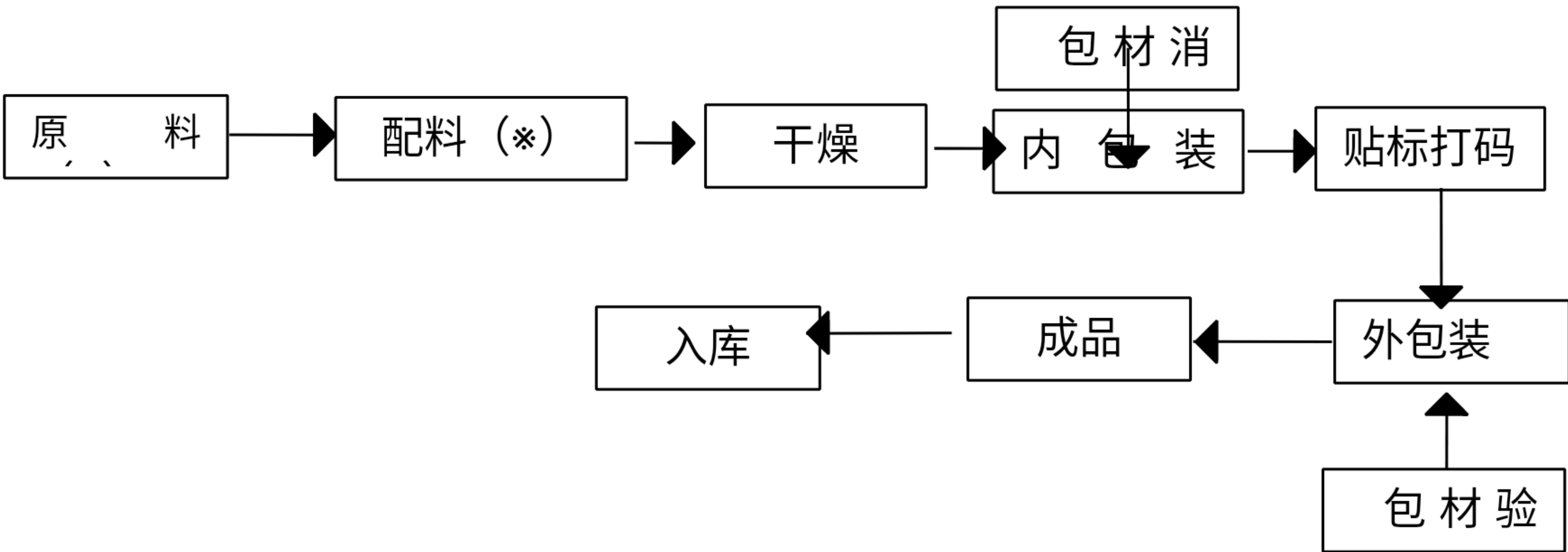
受审核方名称		中科利君股份有限公司			专业小类/ 项目代码	03.05.01;03.06.01;03.08.02; 03.08.03
教师姓名		汪桂丽	专业	03.05.01;03.06.01;03.08.02;03.08.03	培训地点	会议室
受培训 人员	姓名	喻荣秋				
生产工艺/ 服务过程		见附件				
关键过程及需要确认的过程及主要控制参数		见附件				
相关质量法律法规的要求及产品标准		法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品召回管理办法、中华人民共和国招投标法、中华人民共和国产品质量法等； 产品标准：代用茶 DBS13/ 002-2015、蜂产品加工技术规范NY/T 1241-2006、糖果 压片糖果SB/T 10347-2017、固体饮料GB/T 29602-2013、冲调谷物制品GB 19640-2016、乳酸菌检验GB 4789.35-2016				
检验和试验项目及 要求(如有型式试验要求,要进行说明)		净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、标签型式试验不强制				
其它相关知识		无				
填表人 (专业人员)		汪桂丽	日期	2022.6.9		
审核组长		汪桂丽	日期	2022.6.9		

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页



附件：

固体饮料生产工艺流程图

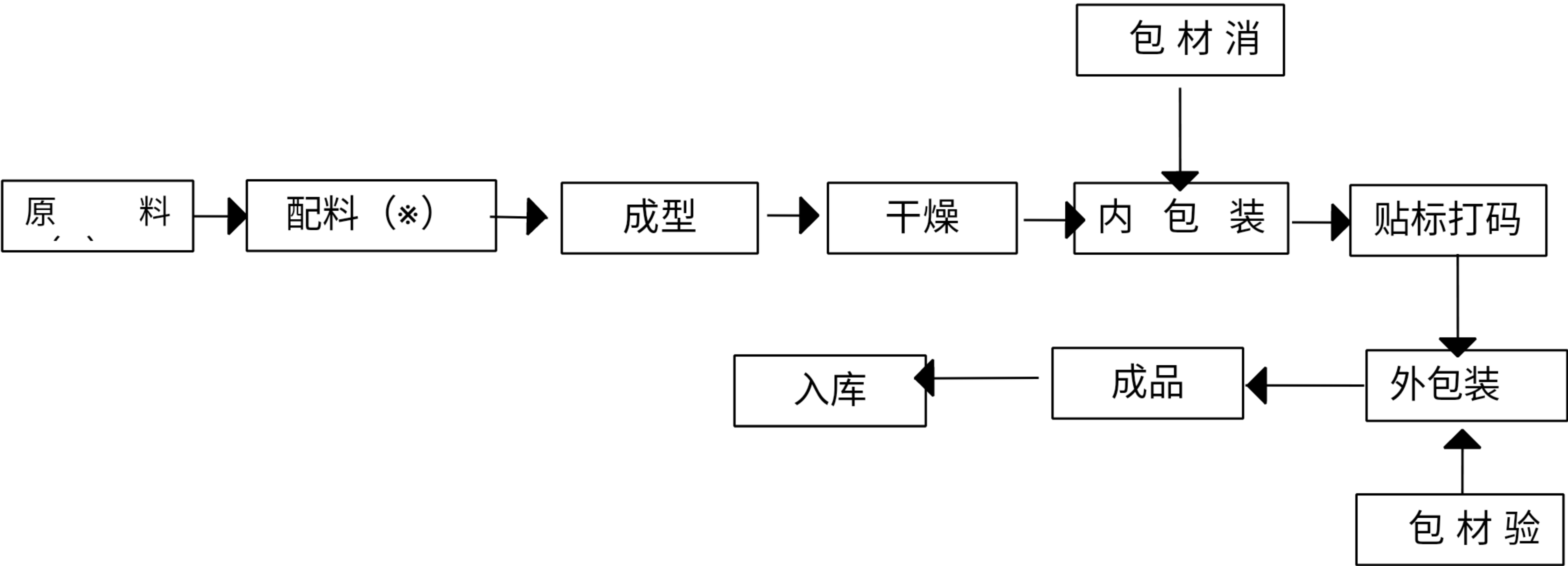


注标*为生产工艺关键控制点

工序名称	主要设备名称	工艺参数
原料	—	采购验收合格的原料，获证食品生产许可证的原料必须采购获证产品。
配料	电子秤	称量准确。
内包装	包装机	内包用紫外线消毒30分钟，称量准确。



压片糖果生产工艺流程图



注标*为生产工艺关键控制点

工序名称	主要设备名称	工艺参数
原料	—	采购验收合格的原料，获证食品生产许可证的原料必须采购获证产品。
配料	电子秤	称量准确。
内包装	包装机	内包用紫外线消毒30分钟，称量准确。



代用茶生产工艺流程图



关键控制工序要求：

序号	关键控制点	关键设备	关键参数
1	原料验收	----	原料不得劣变或混入其他杂物。
2	拼配	电子秤	严格按照产品配方进行拼配
3	包装	包装机	称量准确



即食谷物粉生产工艺流程图

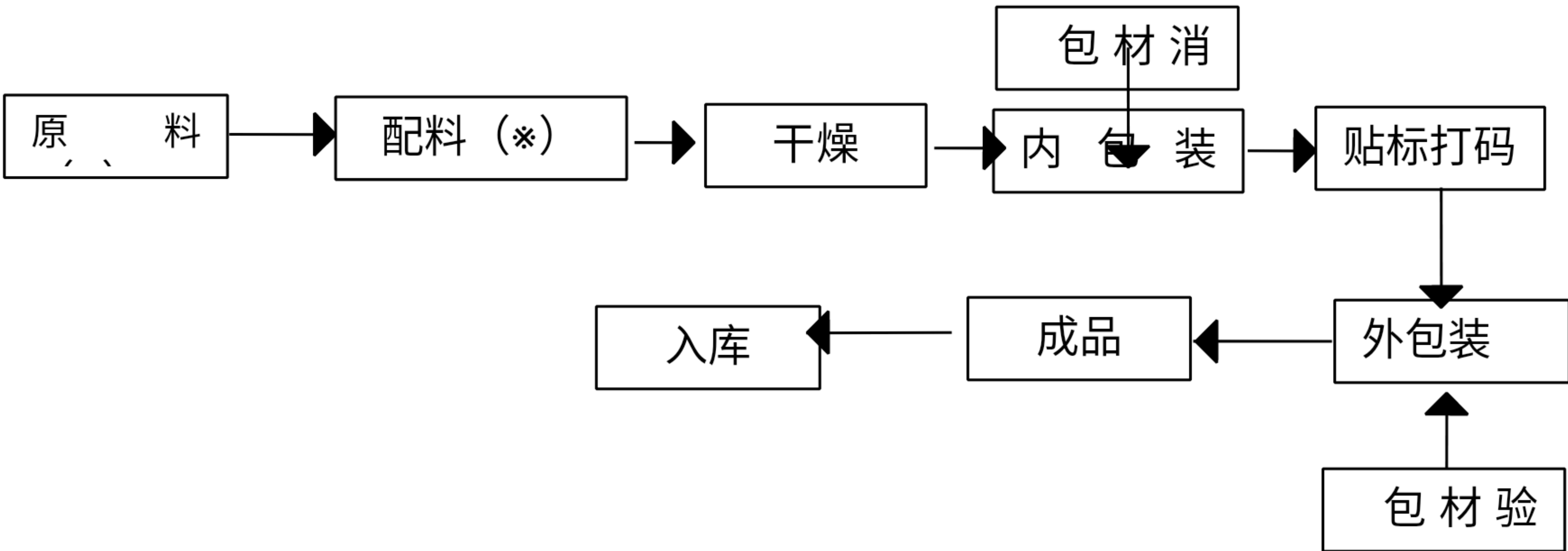


关键控制工序要求：

序号	关键控制点	关键设备	关键参数
1	原辅料挑	---	无霉变、无虫蛀
2	熟制	烘干机	炒制温度95~105℃
3	配料	电子秤	按产品配方准确称量辅料，计量符合JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则的要求
4	包装	包装机	1.人员工作服洁净。2.员工洗手后用75%酒精溶液消毒，台面器具用75%酒精溶液擦拭。3.计量符合JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则的要求。



乳酸菌菌粉生产工艺流程图

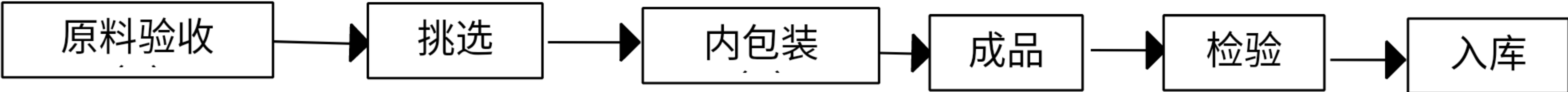


注标*为生产工艺关键控制点

工序名称	主要设备名称	工艺参数
原料	—	采购验收合格的原料，获证食品生产许可证的原料必须采购获证产品。
配料	电子秤	称量准确。
内包装	包装机	内包用紫外线消毒30分钟，称量准确。



蜂花粉生产工艺流程图



关键控制工序要求：

序号	关键控制点	关键设备	关键参数
1	原料验收	---	索证索票，索要营业执照、同批次检验报告、食品生产许可证
2	内包装	包装机	内包用紫外线消毒30分钟，称量准确。