



专业培训记录

■QMS □50430 □HACCP

受审核方名称		广州市盛轩食品有限公司			专业小类/ 项目代码	Q: 03.07.01
教师姓名		邝柏臣	专业	Q: 03.07.01	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	罗芳				
生产工艺/ 服务过程		1) 烘烤类糕点: <u>原料采购 (CCP1) → 贮存 → 领用 → 拆包 → 配料* (CCP2) → 和面 → 倒模成型 (或发酵成型)</u> <u>→ 烘烤* (CCP3) → 凉冻 → 包装 (内包材消毒) → 金属探测 (CCP4) → 打印标签 (贴标)</u> <u>→ 外包 → 入库、发运</u> 02) 冷加工糕点 (西式装饰蛋糕类) <u>原料采购 (CCP1) → 贮存 → 领用 → 拆包 → 烘烤* (CCP2) → 蛋糕胚 (半成品) → 成型 → 速冻 →</u> <u>脱模具、切割 → 包装 (内包材消毒) → 金属探测 (CCP3) → 打印标签 (贴标) → 外包 → 入库、</u> <u>发运</u>				
关键过程及需要确认 的过程及主要控制参 数		关键过程: <u>配料、发酵、冷却</u>				
相关质量法律法规的 要求及产品标准		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 求 (如有型式试验要 求, 要进行说明)		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)		邝柏臣	日期		2022-09-01	
审核组长		邝柏臣	日期		2022-09-01	