**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **河北友楂食品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 03.08.02 |
| **教师姓名** | | **邱玉峰** | | **专业** | 03.08.02 | **培训地点** | | **远程微信**  **视频沟通** |
| **受培训人员** | **姓名** | **杨园** |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **原料验收--洗果--配料--煮果--打浆搅拌--刮片--烘干--起片--切料--成型--插签--包装--检验--成品** | | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | | **1、原辅料验收, 控制参数:原料果符合GH/T 1159标准，农残、重金属、展青霉素分别符合GB2761、GB2762、GB2763标准；辅料、食品添加剂符合相应标准，按验证规定验收合格，不合格的拒收。**  **2、煮 果，控制参数：煮果温度90-100℃，时间20-40分钟**  **3、配 料，控制参数：按照产品配方规定正确称量配制原辅料。食品添加剂按配比添加，计量准确，一人称量一人复核；食品添加剂使用品种和使用量符合GB 2760标准要求。**  **4、烘干，控制参数：烘干温度50℃-65℃，时间：8-12小时**  **5、包装，控制参数：人员经更衣、洗手，内包材经消毒后使用。净含量符合要求，允许短缺量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。** | | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | | **GH/T 1159-2017 山楂、GB/T 31318-2014 蜜饯 山楂制品、[GB 2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准](https://www.so.com/link?m=bx8W6YwybaZc7bC68/m3ifG6ejDZ9+i/F8i4MUFLMJtezR1XpS/qsJaEDmdjDldCXYDbjjQSWX3W+w1Ovgek294Bfbws4CnSlkCz/ddvT0OjbbZxGUM3UFNgk4YBOMaGw7HfjI78fNi/HEliDzk7RsFizPdc=" \t "https://www.so.com/_blank)、GB 2761-2017 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量、GB2762GB 2762-2012 食品安全国家标准食品中污染物限量、GB 2763-2019 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量等标准、DB37/T 884-2007蜜饯生产企业HACCP应用指南、GB 14884-2016食品安全国家标准 蜜饯、GB 8956-2016食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范等相关标准** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **感官检验：色泽、形态、气味、杂质等**  **理化试验：总糖、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群**  **执行国标产品，型式一般试验半年一次** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **车间环境条件控制、消毒、空气菌落等的控制** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **邱玉峰** | | **日期** | | | **2022.9.12** | |
| **审核组长** | | **杨园** | | **日期** | | | **2022.9.12** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**