



专业培训记录

■QMS □50430

受审核方名称		临沂市正宏食品有限公司			专业小类/ 项目代码	03.01.02
教师姓名		汪桂丽	专业	03.01.02	培训地点	会议室
受培训 人员	姓名	王旭				
生产工艺/ 服务过程		附录4: 工艺流程图				
		关键过程: 1、毛料验收: 毛料有检疫合格证, 养殖无药残, 禁食 12 小时, 宰前禁水 3 小时 ; 2、铜体检疫: 铜体检疫无疫病; 3、速冻: 速冻温度-28℃以下, 时间 8 小时以上 。 无需要确认过程				



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、中华人民共和国计量法、定量包装商品计量监督管理办法、食品工具、设备用洗涤剂卫生标准、中华人民共和国产品质量法、生活饮用水卫生标准等； 产品标准： 鲜冻禽肉产品 GB2707-2016、鲜冻禽产品 GB16869-2005																																						
检验和试验项目及要求 (如有型式试验要求,要进行说明)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">检验项目</th><th>标准规定</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10">感官</td><td>色泽</td><td>表皮和肌肉切面有光泽, 具有禽类品种应有的色泽</td></tr> <tr> <td>气味</td><td>具有禽类应有的气味、无异味</td></tr> <tr> <td>加肉后肉汤</td><td>透明清澈, 脂肪团聚于液面, 具有禽类应有的滋味</td></tr> <tr> <td>瘀血 (以瘀血面积 (S) 计) /cm²</td><td>不得检出</td></tr> <tr> <td>S>1</td><td>片数不得超出抽样数的2%</td></tr> <tr> <td>0.5<S≤1</td><td>忽略不计</td></tr> <tr> <td>S≤0.5</td><td></td></tr> <tr> <td>组织</td><td>肌肉指压后凹陷部位恢复较慢, 不易完全恢复原状</td></tr> <tr> <td>硬杆毛 (长度超过12mm羽毛或者直径超过2mm的羽毛根) / (根/10公斤) ≤</td><td>1</td></tr> <tr> <td>异物</td><td>不得检出</td></tr> <tr> <td colspan="2">挥发性盐基氮 mg/100g</td><td><15</td></tr> <tr> <td colspan="2">菌落总数 (cfu)</td><td>≤500000</td></tr> <tr> <td colspan="2">大肠菌群(MPN/100g)</td><td>≤500</td></tr> <tr> <td colspan="2">解冻失水率%</td><td>≤6</td></tr> </tbody> </table>			检验项目		标准规定	感官	色泽	表皮和肌肉切面有光泽, 具有禽类品种应有的色泽	气味	具有禽类应有的气味、无异味	加肉后肉汤	透明清澈, 脂肪团聚于液面, 具有禽类应有的滋味	瘀血 (以瘀血面积 (S) 计) /cm ²	不得检出	S>1	片数不得超出抽样数的2%	0.5<S≤1	忽略不计	S≤0.5		组织	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢, 不易完全恢复原状	硬杆毛 (长度超过12mm羽毛或者直径超过2mm的羽毛根) / (根/10公斤) ≤	1	异物	不得检出	挥发性盐基氮 mg/100g		<15	菌落总数 (cfu)		≤500000	大肠菌群(MPN/100g)		≤500	解冻失水率%		≤6
检验项目		标准规定																																					
感官	色泽	表皮和肌肉切面有光泽, 具有禽类品种应有的色泽																																					
	气味	具有禽类应有的气味、无异味																																					
	加肉后肉汤	透明清澈, 脂肪团聚于液面, 具有禽类应有的滋味																																					
	瘀血 (以瘀血面积 (S) 计) /cm ²	不得检出																																					
	S>1	片数不得超出抽样数的2%																																					
	0.5<S≤1	忽略不计																																					
	S≤0.5																																						
	组织	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢, 不易完全恢复原状																																					
	硬杆毛 (长度超过12mm羽毛或者直径超过2mm的羽毛根) / (根/10公斤) ≤	1																																					
	异物	不得检出																																					
挥发性盐基氮 mg/100g		<15																																					
菌落总数 (cfu)		≤500000																																					
大肠菌群(MPN/100g)		≤500																																					
解冻失水率%		≤6																																					
其它相关知识	无																																						
填表人 (专业人员)	汪桂丽	日期	2022 年 11 月 8 日																																				
审核组长	汪桂丽	日期	2022 年 11 月 8 日																																				

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页