**专业培训记录**

**■QMS** **□50430** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **重庆市沁心食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **03.06.02;03.08.03;03.08.04;03.08.07** |
| **教师姓名** | 吴霜竹 | **专业** | 资质范围内食糖(分装)、代用茶(分装)、淀粉及淀粉制品(淀粉)(分装)；调味茶、调味料(固态)、其他食品（炖汤料）的生产  | **培训地点** | **办公室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **张心** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 产品流程：代用茶分装工艺流程图原料-分选-内包淀粉及淀粉制品分装、食糖(分装)工艺流程图原料-脱袋-内包其他食品（炖汤料）的分装、调味茶的分装工艺流程图原料-拼配-内包调味料(固态)的生产工艺流程图原料-干燥-粉碎-配料-内包 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制** | 主要质量要求：卫生指标、含量关键控制点：生产环境、分装重量 |
| **重要环境及控制措施** | **/** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **/** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | SB/T 10228-94 淀粉通用技术条件、GB15203淀粉糖卫生标准、QB1213 精制白砂糖、SB/T10417-2007《酱油中乙酰丙酸的测定方法》、含茶制品与代用茶生产许可细则(2006版) 等标准。 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 水分、总灰分、净含量、灰分、酸分、细度等。无型式试验要求 |
| **其它相关知识** | **/** |

**填表人(专业人员)： 日期： 审核组长： 日期：**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**