**专业培训记录**

**■QMS** **□50430****□EMS** **□OHSMS** **□EnMS** **□FSMS** **□HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **樟树市王子酒业有限公司** | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **03.10.01** |
| **教师姓名** | | **熊文波** | | **专业** | | **03.10.01** | **培训地点** | | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **褚敏杰** | **文波** |  | |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 制曲——配料——蒸煮——拌曲——窖池发酵——出池——上甑——蒸馏——冷却——勾调——检验——包装 | | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 关键工序：  配料工序——按配料表称量各种材料；  特殊过程：  制曲：曲坯培养需经过上霉、晾霉、潮火、大火、后火五个阶段，其发酵控制参数有：室内温度、室内湿度、大曲温度、大曲最高温度、发酵时间等。控制手段为降温、排潮，翻房。 | | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **/** | | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **/** | | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **/** | | | | | | | |
| 主要能源使用和主要能源参数等； | | **/** | | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **质量管理体系要求**  **《中华人民共和国安全生产法》**  **《中华人民共和国质量法》**  **特香型白酒**  **蒸馏酒及其配制酒**  **预包装食品标签通则**  **酒中乙醇浓度的测定**  **白酒分析方法**  **白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存**  **白酒工业术语**  **定量包装商品净含量计量检验规则** | | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **检验项目：色泽和外观、香气、口味口感、风格、酒精度/%vol、酸酯总量/mmol/l、丙酸乙酯/mg/l、固形物/g/l** | | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **熊文波** | | | **日 期** | | | **2021.10.30** | |
| **审核组长** | | **褚敏杰** | | | **日 期** | | | **2021.10.30** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**