

受控状态：受控

文件发放号：

文件编号：XXXX-XXXX-XXXX

第一部分 保健食品 HACCP 计划

依据 GB/T22000-2006 (idt ISO22000:2005)
食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求编制

编写：HACCP 小组

审核：XX

批准：XXX

XXXXXXXX 有限公司

发布日期：XXXX-XX - XX

实施日期：XXXX-XX-XX

第一部分: 保健食品 (XXX牌鱼油软胶囊、XXX牌卵磷脂软胶囊、XXX牌康康软胶囊、XXX牌 VE软胶囊、XXX牌钙铁锌软胶囊、XXX钙软胶囊、XXX牌维生素 DE钙软胶囊) HACCP计划

1 产品描述

1.1 原辅料描述

1. 原辅料名称	深海鱼油	明胶	甘油	卵磷脂
2. 重要的特性	一级精制鱼油; 浅黄色或橙红色; 具有鱼油的特有的腥味, 无鱼油酸败味; 水分及挥发物 $\leq 0.1\%$; 酸价、过氧化值、不皂化物、碘价、杂质、重金属等应符合 SC/T 3502-2000《鱼油》、GB2762-2012《食品中污染物限量》要求。	黄色或淡黄色、颗粒、无不适气味; 水分 $\leq 14.0\%$; 凝冻强度、灰分、水不溶物、二氧化硫、过氧化物、总砷、铬、铅、菌落总数、沙门氏菌、大肠菌群等应符合 GB 6783-2013《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》等要求。	无色至微黄色, 透明黏稠状液体, 无悬浮物, 无异味; 甘油含量 $\geq 95-100.5W\%$ 氯化物、易炭化物、铅等应符合 GB 29950-2013《食品安全国家标准 食品添加剂 甘油》等要求。	色泽为浅黄色或棕色, 呈粘稠胶质状, 无霉变; 具有磷脂固有的气味, 无异味。含磷量 (P), % ≥ 2.70 ; 水分及挥发物 $\leq 3.0\%$; 酸价, mgKOH/g ≤ 30 ; 农残、重金属等有毒有害物质应符合 SB/T10206-1994《磷脂通用技术条件》、GB2762-2012《食品中污染物限量》等要求。
3. 产地	中国 (合格供方)	中国 (合格供应商)	中国 (合格供应商)	中国 (合格供方)
4. 生产方法	粗鱼油经脱酸等处理获得的鱼油	以动物的骨、皮、筋、腱和鳞等为原料经适度水解所制得的食品添加剂明胶。	丙烯与过乙酸作用合成环氧丙烷, 环氧丙烷异构化为烯丙醇。后者再与过乙酸反应生成环氧丙醇 (即缩水甘油), 最后水解为甘油	浓缩磷脂或粉状磷脂经乙醇萃取、分离、干燥等工序而制得
5. 包装和交付方式	食品级塑料桶密封/凭供方证明送到公司	食品级塑料桶密封/凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装; 凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装; 凭供方证明送到公司
6. 贮存方法及保质期	阴凉干燥处保存 (不超过 30°C), 保质期 24 个月	阴凉干燥处保存, 保质期 24 个月	阴凉、干燥处储放。保质期: 1 年	阴凉干燥处保存 (不超过 10°C), 保质期 6 个月
7. 使用前预处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理
8. 接受准则	原辅料质量验收标准 SC/T 3502-2000《鱼油》、GB2762-2012《食品中污染物限量》要求。	原辅料质量验收标准; GB 6783-2013《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》等	原辅料质量验收标准; GB29950-2013 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油	原辅料质量验收标准 SB/T10206-1994《磷脂通用技术条件》、GB2762-2012《食品中污染物限量》要求。

1. 原辅料名称	大豆油	大豆提取物	蜂蜡	VE	维生素 D
2. 重要的特性	水分及挥发物≤0.05 %； 不溶性杂质0.05 %； 色泽、气味、滋味、透明度、酸价、过氧化值、浸出油溶剂残留、重金属、黄曲霉毒素、苯并芘、农残、添加剂等应符合 GB2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB2760-2014《食品添加剂使用卫生标准》、GB2761-2011《食品中真菌毒素限量》、GB2762-2012《食品中污染物限量》、GB2763-2014《食品中农药最大残留限量》等要求。	浅黄色粉末、有清淡豆香味、无异味；无肉眼可见杂质；干燥失重≤5.0 %；菌落总数（cfu/g）≤1000、大肠菌群（MPN/100g）≤40、霉菌（cfu/g）≤25、酵母（cfu/g）≤25、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）：不得检出；农残、重金属等有毒有害物质应符合 GB2762-2012《食品中污染物限量》、GB2763-2014《食品中农药最大残留限量》等要求。	乳白、浅黄等色泽、具有蜂蜡应有的香味、无异味；杂质≤0.3 %；酸值、皂化值、酯值、碳氢化合物等应符合 GB/T24314-2009《蜂蜡》等标准要求。	天然维生素 E；不溶于水，在无乙醇中溶解，在丙酮、氯仿、乙醚、植物油中易溶。含量、酸价、重金属、旋光度等具体指标执行 GB 19191-2003、GB29942-2013 食品安全国家标准食品添加剂维生素 E(dl-α-生育酚)等标准要求	粉末、水分、重金属等应符合《中华人民共和国药典》2010 版二部等要求
3. 产地	中国（合格供方）	中国（合格供方）	中国（合格供方）	中国（合格供方）	中国（合格供方）
4. 生产方法	大豆经冷榨和浸出、精炼、过滤而制成	浓缩磷脂或粉状磷脂经乙醇萃取、分离、干燥等工序而制得	养蜂生产	天然维生素 E 是采用食用植物油副产物为原料，经一系列酯化、固分、分子蒸馏等工艺而提取	
5. 包装和交付方式	使用无毒无害的包装物盛装；凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装；凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装；凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装；凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装；凭供方证明送到公司
6. 贮存方法及保质期	阴凉干燥处保存，保质期 12 个月	阴凉干燥处保存（不超过 10℃），保质期 6 个月	清洁卫生、阴凉干燥处保存，保质期 6 个月	阴凉干燥处保存，保质期 18 个月	阴凉干燥处保存，保质期 18 个月
7. 使用前预处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理
8. 接受准则	原辅料质量验收标准 GB2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB2761-2011《食品中真菌毒素限量》、GB2762-2012《食品中污染物限量》、GB2763-2014《食品中农药最大残留限量》。	原辅料质量验收标准 GB2762-2012《食品中污染物限量》、GB2763-2014《食品中农药最大残留限量》。	原辅料质量验收标准 GB/T24314-2009《蜂蜡》	原辅料质量验收标准；GB 19191-2003、GB29942-2013 食品安全国家标准食品添加剂维生素 E(dl-α-生育酚)	原辅料质量验收标准《中华人民共和国药典》2010 版二部

1. 原辅料名称	碳酸钙	乳酸锌	乳酸亚铁	可可壳色素	二氧化钛
2. 重要的特性	白色粉末; 碳酸钙质量分数(以干基计):97-100.5%; 干燥减量质量分数≤2.0%; 盐酸不溶物、流离碱、钡、砷、铅、汞、氟等应符合 GB 1898-2007 《食品添加剂 碳酸钙》等要求	白色结晶性粉末; 含量: 98%-102.4; 干燥失重≤18% 铅(以Pb计), mg/kg ≤10 砷(以As计), mg/kg ≤3 ; 菌落总数(cfu/g) ≤1000; 大肠菌群(MPN/100g) ≤40; 霉菌(cfu/g) ≤25; 酵母(cfu/g) ≤25; 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等): 不得检出	淡黄绿色结晶粉末、溶于水。 含量≥96%; 干燥失重≤20%; PH 5-6; 重金属等应符合 GB 6781-2007 《食品添加剂 乳酸亚铁》等标准要求	深棕色粉末、; PH:6-7.5 干燥失重≤5.0%; 铅、砷等应符合 GB 8818-2008 《食品添加剂 可可壳色素》等要求	白色, 无异味、粉末; 二氧化钛(TiO ₂), w/%≥98.5%; 盐酸溶解物、砷、重金属等应符合 GB 25577-2010 《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛》等要求
3. 产地	中国(合格供方)	中国(合格供方)	中国(合格供方)	中国(合格供方)	中国(合格供方)
4. 生产方法	用优质的方解石型或石灰石为原料经机械方法粉碎, 制定的碳酸钙	氧化锌与乳酸反应	硫酸亚铁与乳酸钙等经化学反应	以可可壳为原料, 经水溶液提取、精制、干燥等	钛铁矿与硫酸等为原料制备的食品添加剂二氧化钛或金红石矿(或富集的钛铁矿)用氯化法制得的食品添加剂二氧化钛
5. 包装和交付方式	使用无毒无害的包装物盛装; 凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装; 凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装; 凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装; 凭供方证明送到公司	使用无毒无害的包装物盛装; 凭供方证明送到公司
6. 贮存方法及保质期	阴凉干燥处保存, 保质期24个月	阴凉干燥处保存, 保质期12个月	阴凉干燥处保存, 保质期18个月	阴凉干燥处保存, 保质期18个月	阴凉干燥处保存, 保质期18个月
7. 使用前预处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理	不需要特殊处理
8. 接受准则	原辅料质量验收标准; GB1898-2007 《食品添加剂 碳酸钙》	原辅料质量验收标准;	原辅料质量验收标准; GB6781-2007 《食品添加剂 乳酸亚铁》	原辅料质量验收标准; GB 8818-2008 食品添加剂 可可壳色素	原辅料质量验收标准; GB 25577-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛

1.2、包装材料描述

1. 包材名称	塑料瓶/袋
2. 重要的特性	清洁卫生，色泽、气味正常，无异味、无杂质等； 重金属、溶剂残留、添加剂等应符合 GB9685-2008《食品容器、包装材料用添加剂使用卫生标准》、GB9687-1988《食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》、GB9688-1988《食品包装用聚丙烯成型品卫生标准》等标准要求。
3. 产地	中国（合格供应商）
4. 生产方法	注塑挤压、成型等
5. 包装和交付方式	使用无毒无害的包装物盛装；从有资质的生产企业购入/凭供方证明送到公司
6. 贮存方法及保质期	常温储存于干燥、卫生、通风良好的场所，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储放。 保质期：3 年
7. 使用前预处理	不需要特殊材料
8. 接受准则	包装材料验收标准 GB9685-2008《食品容器、包装材料用添加剂使用卫生标准》 GB9687-1988《食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》 GB9688-1988《食品包装用聚丙烯成型品卫生标准》等

1.3、终产品描述

1、产品名称	保健食品（XXX 牌鱼油软胶囊、XXX 牌卵磷脂软胶囊、XXX 牌康康软胶囊、XXX 牌 VE 软胶囊、XXX 牌钙铁锌软胶囊、XXX 钙软胶囊、XXX 牌维生素 DE 钙软胶囊）
2 成分	<p>1.XXX 牌鱼油软胶囊：深海鱼油、明胶、甘油、纯净水；</p> <p>2.XXX 牌卵磷脂软胶囊：卵磷脂、明胶、甘油、纯净水、大豆油；</p> <p>3.XXX 牌康康软胶囊：大豆提取物、明胶、甘油、纯净水、大豆油、蜂蜡；</p> <p>4.XXX 牌 VE 软胶囊：明胶、甘油、纯净水、大豆油、VE；</p> <p>5.XXX 牌钙铁锌软胶囊：明胶、甘油、纯净水、大豆油、碳酸钙、乳酸锌、乳酸亚铁、可可壳色素、二氧化钛；</p> <p>6.XXX 钙软胶囊：明胶、甘油、纯净水、大豆油、碳酸钙；</p> <p>7.XXX 牌维生素 DE 钙软胶囊：明胶、甘油、纯净水、大豆油、VD。</p>
3、主要产品特征	<p>1.XXX 牌鱼油软胶囊： 透明圆柱形软胶囊，胶囊完整。胶囊：浅黄色，内容物：浅黄色，色泽一致。具有该品特有的滋味和气味，无异味。内容物呈油状。无正常视力可见杂质。 DHA（以内容物计），g/100g ≥ 10.0 EPA（以内容物计），g/100g ≥ 12.0 酸价（以内容物计，以脂肪计，KOH mg/g）≤ 2.0 过氧化值（以内容物计，以脂肪计，mmol/kg）≤ 12 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ 1.5 砷（以 As 计），mg/kg ≤ 1.0 汞（以 Hg 计），mg/kg ≤ 0.3 崩解时限（min）≤ 60 菌落总数（cfu/g）≤ 1000 大肠菌群（MPN/100g）≤ 40 霉菌（cfu/g）≤ 25 酵母（cfu/g）≤ 25 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）：不得检出</p> <p>2.XXX 牌卵磷脂软胶囊： 透明圆柱形软胶囊，胶囊完整。胶囊：黄褐色，内容物：黄褐色，色泽一致。具有该品特有的滋味和气味，无异味。无正常视力可见杂质。 磷脂酰胆碱 g/100g ≥ 12.0 丙酮不溶物, g/100g ≥ 55 酸价（以内容物计，以脂肪计，KOH mg/g）≤ 28 过氧化值（以内容物计，以脂肪计，mmol/kg）≤ 12 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ 1.5 砷（以 As 计），mg/kg ≤ 1.0 汞（以 Hg 计），mg/kg ≤ 0.3 崩解时限（min）≤ 60 菌落总数（cfu/g）≤ 1000 大肠菌群（MPN/100g）≤ 40 霉菌（cfu/g）≤ 25 酵母（cfu/g）≤ 25 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）：不得检出</p>

3.XXX 牌康康软胶囊:

透明圆柱形软胶囊, 胶囊完整。内容物: 棕色, 色泽一致。具有该品特有的滋味和气味, 无异味。无正常视力可见杂质。

大豆异黄酮 mg/100g ≥ 9.0

酸价 (以内容物计, 以脂肪计, KOH mg/g) ≤ 3

过氧化值 (以内容物计, 以脂肪计, mmol/kg) ≤ 7.0

铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤ 1.5

砷 (以 As 计), mg/kg ≤ 1.0

汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤ 0.3

崩解时限 (min) ≤ 60

菌落总数 (cfu/g) ≤ 1000

大肠菌群 (MPN/100g) ≤ 40

霉菌 (cfu/g) ≤ 25

酵母 (cfu/g) ≤ 25

致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等): 不得检出

4.XXX 牌 VE 软胶囊:

透明圆柱形软胶囊, 胶囊完整。内容物: 浅黄色, 色泽一致。具有该品特有的滋味和气味, 无异味。无正常视力可见杂质。

VE, g/100g : 9.0-11.0

酸价 (以内容物计, 以脂肪计, KOH mg/g) ≤ 3

过氧化值 (以内容物计, 以脂肪计, mmol/kg) ≤ 0.25

铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤ 1.5

砷 (以 As 计), mg/kg ≤ 1.0

汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤ 0.3

黄曲霉毒素 B1, ug/Kg ≤ 10

崩解时限 (min) ≤ 60

菌落总数 (cfu/g) ≤ 1000

大肠菌群 (MPN/100g) ≤ 40

霉菌 (cfu/g) ≤ 25

酵母 (cfu/g) ≤ 25

致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等): 不得检出

5.XXX 牌钙铁锌软胶囊:

透明圆柱形软胶囊, 胶囊完整。外观咖啡色、内容物: 乳白色。具有该品特有的滋味和气味, 无异味。无正常视力可见杂质。

酸价 (以内容物计, 以脂肪计, KOH mg/g) ≤ 2

过氧化值 (以内容物计, 以脂肪计, mmol/kg) ≤ 0.25

铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤ 1.5

砷 (以 As 计), mg/kg ≤ 1.0

汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤ 0.3

黄曲霉毒素 B1, ug/Kg < 10

崩解时限 (min) ≤ 60

菌落总数 (cfu/g) ≤ 1000

大肠菌群 (MPN/100g) ≤ 40

霉菌 (cfu/g) ≤ 25

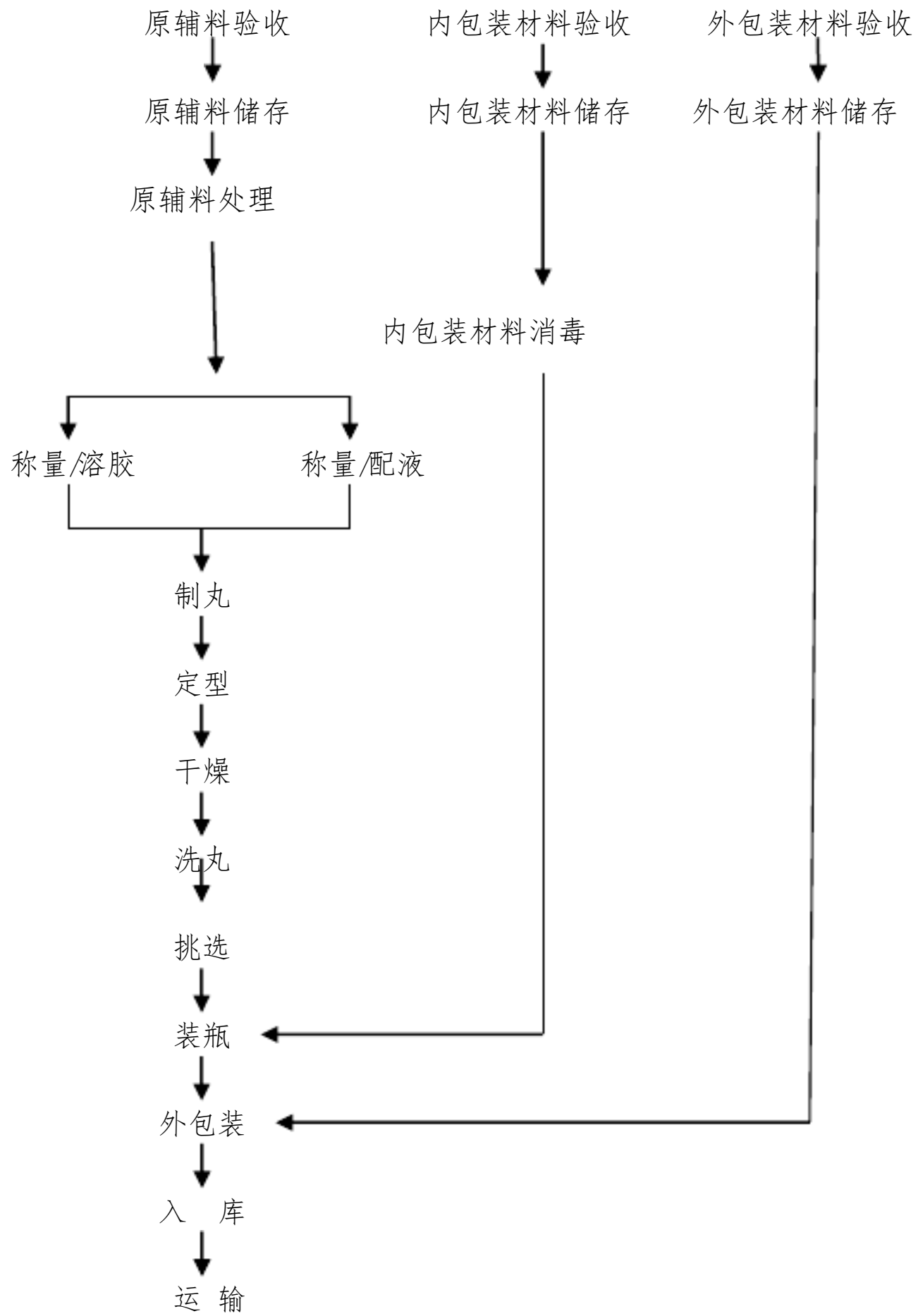
酵母 (cfu/g) ≤ 25

	<p>致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）：不得检出</p> <p>6.XXX 钙软胶囊 透明圆柱形软胶囊，胶囊完整。内容物：浅黄色，色泽一致。具有该品特有的滋味和气味，无异味。无正常视力可见杂质。</p> <p>VE, g/100g : 9.0-11.0 酸价（以内容物计，以脂肪计，KOH mg/g） ≤3 过氧化值（以内容物计，以脂肪计，mmol/kg） ≤ 0.25 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤1.5 砷（以 As 计），mg/kg ≤1.0 汞（以 Hg 计），mg/kg ≤0.3 黄曲霉毒素 B1, ug/Kg ≤10 崩解时限（min） ≤60 菌落总数（cfu/g） ≤1000 大肠菌群（MPN/100g） ≤40 霉菌（cfu/g） ≤25 酵母（cfu/g） ≤25 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）：不得检出</p> <p>7.XXX 牌维生素 DE 钙软胶囊： 透明圆柱形软胶囊，胶囊完整。内容物：乳白色，色泽一致。具有该品特有的滋味和气味，无异味。无正常视力可见杂质。</p> <p>钙, mg/g : 223.5-372.5 维生素 D: ug/g: 2.05-4.6;1 维生素 E,mg/g : 3.75-8.44; 酸价（以内容物计，以脂肪计，KOH mg/g） ≤4 过氧化值（以内容物计，以脂肪计，mmol/kg） ≤ 12 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤1.5 砷（以 As 计），mg/kg ≤0.3 汞（以 Hg 计），mg/kg ≤0.3 黄曲霉毒素 B1, mg/Kg ≤0.005 崩解时限（min） ≤60 菌落总数（cfu/g） ≤1000 大肠菌群（MPN/100g） ≤40 霉菌（cfu/g） ≤25 酵母（cfu/g） ≤25 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）：不得检出</p>
4、预期用途	<p>1.鱼油：适宜人群，血脂偏高者；不适宜人群，少年儿童。</p> <p>2.卵磷脂：适宜人群，血脂偏高者；不适宜人群，少年儿童。</p> <p>3.康康：适宜人群，免疫力低下者；不适宜人群，少年儿童。</p> <p>4.维生素 E：适宜人群，需要补充维生素 E 的成人。</p> <p>5.钙铁锌：适宜人群，需要补充钙、铁、锌的成人。</p> <p>6.钙：适宜人群，需要补充钙的成人。</p> <p>7.维生素 DE 钙：适宜人群，需要补充钙、维生素 D、维生素 E 的 11 岁以上人群；不适宜人群，孕中、晚期妇女及乳母</p>

5、包装	内包装：塑料瓶；外包装：纸箱或纸盒
6、贮存条件和保质期	产品应贮存于阴凉、干燥、通风处，防潮、防冻、防晒，不得与有毒、有害物质混储、密封/保质期 2 年
7、标签说明	按 GB7718-2011 标准、《保健食品标识规定》及顾客等要求。
8、分销、交付方式	自营、国内销售
9、主要执行标准	<p>1.XXX 牌鱼油软胶囊：</p> <p>GB16740-2014《保健（功能）食品通用标准》</p> <p>Q/SML0003S-2014《XXX 牌鱼油软胶囊》</p> <p>GB2760-2014《食品添加剂使用卫生标准》、</p> <p>GB7718-2011《预包装食品标签通则》、</p> <p>GB14880-2012《食品营养强化剂使用卫生标准》、</p>
	<p>2.XXX 牌卵磷脂软胶囊：</p> <p>GB16740-2014《保健（功能）食品通用标准》</p> <p>Q/SML0003S-2014《XXX 牌卵磷脂软胶囊》</p> <p>GB2760-2014《食品添加剂使用卫生标准》、</p> <p>GB7718-2011《预包装食品标签通则》、</p> <p>GB14880-2012《食品营养强化剂使用卫生标准》</p>
	<p>3.XXX 牌康康软胶囊：</p> <p>GB16740-2014《保健（功能）食品通用标准》</p> <p>Q/SML0005S-2012《XXX 牌康康软胶囊》</p> <p>GB2760-2014《食品添加剂使用卫生标准》、</p> <p>GB7718-2011《预包装食品标签通则》、</p> <p>GB14880-2012《食品营养强化剂使用卫生标准》</p>
	<p>4.XXX 牌 VE 软胶囊：</p> <p>GB16740-2014《保健（功能）食品通用标准》</p> <p>Q/SML0006S-2012《XXX 牌 VE 软胶囊》</p> <p>GB2760-2014《食品添加剂使用卫生标准》、</p> <p>GB7718-2011《预包装食品标签通则》、</p> <p>GB14880-2012《食品营养强化剂使用卫生标准》</p>
	<p>5.XXX 牌钙铁锌软胶囊：</p>

<p>GB16740-2014 《保健（功能）食品通用标准》</p> <p>Q/SML0007S-2013 《XXX 牌钙铁锌软胶囊》</p> <p>GB2760-2014 《食品添加剂使用卫生标准》、</p> <p>GB7718-2011 《预包装食品标签通则》、</p> <p>GB14880-2012 《食品营养强化剂使用卫生标准》</p>
<p>6.XXX 钙软胶囊：</p> <p>GB16740-2014 《保健（功能）食品通用标准》</p> <p>Q/SML0008S-2012 《XXX 钙软胶囊》</p> <p>GB2760-2014 《食品添加剂使用卫生标准》、</p> <p>GB7718-2011 《预包装食品标签通则》、</p> <p>GB14880-2012 《食品营养强化剂使用卫生标准》</p>
<p>7.XXX 牌维生素 DE 钙软胶囊：</p> <p>GB16740-2014 《保健（功能）食品通用标准》</p> <p>Q/RHS0098S-2013 《XXX 牌易得钙软胶囊》</p> <p>GB2760-2014 《食品添加剂使用卫生标准》、</p> <p>GB7718-2011 《预包装食品标签通则》、</p> <p>GB14880-2012 《食品营养强化剂使用卫生标准》</p>

2. 保健食品（XXX 牌鱼油软胶囊、XXX 牌卵磷脂软胶囊、XXX 牌康康软胶囊、XXX 牌 VE 软胶囊、XXX 牌钙铁锌软胶囊、XXX 钙软胶囊、XXX 牌维生素 DE 钙软胶囊）加工工艺流程图



保健食品 (XXX 牌鱼油软胶囊、XXX 牌卵磷脂软胶囊、XXX 牌康康软胶囊、XXX 牌 VE 软胶囊、XXX 牌钙铁锌软胶囊、XXX 钙软胶囊、XXX 牌维生素 DE 钙软胶囊) 工艺描述

1. 原辅料验收:

原辅料必须来自合格供应商,原辅料应符合原辅材料验收规程。同时有产品合格证明等。验收人员审查其来源、合格证明并按《原辅料验收规程》检验。检验合格后入库,不合格按不合格品处理程序处理

2. 原辅料/储存:

验收合格的原辅料储存于清洁卫生、通风干燥的仓库;按仓库制度储存并做好标识。

3. 内包装材料 (塑料瓶) 验收

内包装材料必须来自合格供应商并符合《包装材料验收质量标准》,同时有产品合格证明。仓库管理员审查其来源、合格证明并按《原辅料检验规程》检验。检验合格后入库,不合格按不合格品处理程序处理

4. 内包装材料 (塑料瓶) 储存

验收合格的内包装材料储存于清洁卫生、通风干燥的仓库;按仓库制度储存并做好标识。

5. 外包装材料验收

外包装材料必须来自合格供应商并符合《包装材料验收质量标准》,同时有产品合格证明。仓库管理员审查其来源、合格证明并按《原辅料检验规程》检验。检验合格后入库,不合格按不合格品处理程序处理

6. 外包装材料储存

验收合格的外包装材料储存于清洁卫生、通风干燥的仓库;按仓库制度储存并做好标识。

7. 原辅料处理:

生产车间接到《生产指令单》后,派领料员按《领料标准操作规程》去领料。进入车间的原辅料必须脱去外包,对于某些不能脱去外包的,必须对外包进行清洁消毒处理,具体操作详见《物料进入洁净区标准操作规程》。

8. 称量/溶胶

8.1 按配方要求专人称量,由品管人员监督。

8.2 配料员核对好原辅料后,设定溶胶条件,按一定顺序投入物料,具体操作详见《溶胶标准操作规程》。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/435244131231011221>