

厦门haccp认证，漳州haccp认证，烘烤类糕点HACCP/OPRP计划书怎么编制，样本模板

产品名称	厦门haccp认证，漳州haccp认证，烘烤类糕点HACCP/OPRP计划书怎么编制，样本模板
公司名称	厦门文鹤企业管理有限公司
价格	7000.00/件
规格参数	品牌:厦门文鹤 型号:ISO9001认证 产地:福建厦门
公司地址	厦门市集美区珩山街979号201室之一
联系电话	13459288341

产品详情

厦门haccp认证，漳州haccp认证，烘烤类糕点HACCP/OPRP计划书怎么编制，样本模板

主要原料

1.食用植物油

原料名称

食用植物油

化学特性

碘值 (I) (g/100g) : 94-120 105-126

乐果 0.5mg/kg

皂化值 (KOH) (mg/g):168-181 182-193

倍硫磷 0.01mg/kg

铅 0.1mg/kg

TBHQ 0.2g/kg

总砷 0.1mg/kg

BHA 0.2g/kg

溶剂残留 50mg/kg

BHT 0.2g/kg

过氧化值 6.0mmol/kg

PG 0.1g/kg

酸值 (KOH) 3.0mg/g

不皂化物 (g/kg): 15

不溶杂质 0.05%

黄曲霉毒素B1 10ug/kg

水分及挥发物 0.20%

苯并(a)芘 10ug/kg

生物特性

无

物理特性

折光指数 (n₄₀) 1.465-1.469; 相对密度 (d_{20 20}) 0.910-0.920

色泽: (罗维朋比色槽25.4mm) 黄35, 红7.0;

气味、滋味: 具有菜籽油固有的气味和滋味, 无异味;

不得掺有其他食用油和非食用油, 不得添加任何种香精和香料。

加热试验 (280) , 微量析出物, 罗维朋比色, 黄色值不变, 红色值增加小于4.0.0.5;

产地

国内具备生产能力的厂商

交付方式

桶装发货

包装方式

桶装

储存方式及保质期

常温保存 保质期：18个月

使用前的处理

生产方法

压榨

接收准则

GB 2716-2018

辅料组成

2.白砂糖

1、原料产地

有资质的国内厂家

2、产品的特性

(化学、生物、物理)

1) 感官特性

晶粒均匀，味甜，无异味；干燥松散、洁白、有光泽、无明显黑点

2) 理化规格：

蔗糖份 99.6 还原糖份 0.1

电导灰份 0.1 干燥失重 0.07

色 值 150 混浊度 160

不溶于水杂质 (mg/kg) 40 二氧化硫 (mg/kg) 30

总砷 (mg/kg) 0.5 铅 (mg/kg) 0.5

菌落总数 cfu/g 100 大肠菌群 MPN/100g 30

霉菌 cfu/g 25 酵母菌 cfu/g 10

3、组成

C₁₂H₂₂O₁₁

4、加工方式

公司生产线加工

5、交付方式

物流公司运输到公司

6、包装和贮存条件

白糖专用塑料包装袋

7、使用前的处理

检查包装是否完好、并在保质期内

8、接受准则和用途说明

符合国家标准GB317-2018

3.小麦粉

名称或类似标识：小麦粉

1、产地

有资质的国内厂家、

2、组成

小麦

3、预期用途（消费对象）

生产使用

4、使用方法

直接使用

5、注意事项

防潮湿,防虫

6、包装类型

纺织袋,塑料袋,

7、保质期

常温24个月

8、销售要求

无潮湿环境中储存

9、特殊运输要求

防水、防污染

10、感官、理化及卫生指标

1. 感官：

色泽呈本色，具有淡淡的清香味。

2. 理化指标：

黄曲霉毒素 10.0

ug/kg；汞 0.02mg/kg；六六六 0.05mg/kg；滴滴涕 0.05mg/kg；铅 0.2mg/kg；无机砷 0.15mg/kg

11、接受准则

产品需有生产单位的合格证明；

4. 麦芽糖浆

名称或类似标识：麦芽糖浆

有资质的国内厂家

玉米淀粉、饮用水、食品添加剂（碳酸钠））

常温12个月

常温12个月

感官：粘稠状透明液体、无正常视力可见杂质，具有麦芽的特有气味。

理化：麦芽糖含量 40%，干物质 70%，透光率 95%，熬糖温度 120 ，食品安全符合GB15203。

GB20883

产品需有生产单位的合格证明；

5. 结晶海藻糖

名称或类似标识：海藻糖（一级））

水、麦芽糖

干燥、通风

感官：白色、干燥松散晶粒、无肉眼可见异物。味甜，无异味。

理化：海藻糖含量 98%，PH5.0-6.7，灼烧残渣 0.05、干燥失重 1.5%、色度 0.100、浊度 0.05。

卫生要求：符合国家有关规定。

GB/T 23529-2009

6.玉米淀粉

名称或类似标识：食用玉米淀粉

1、产地

玉米淀粉

纺织袋,塑料袋

12个月

白色或微带浅黄色阴影的粉末，具有光泽。具有玉米淀粉固有的特殊气味

水分 14.0%，酸度 1.8，灰分（干基） 0.35，蛋白质、脂肪、斑点、细度、白度等要求。安全指标按 GB131637执行

GB/T 88852-2017