


天津市天立独流老醋股份有限公司  
天津市天立永聚老醋有限公司

良  
好  
案  
例

北京中大华远认证中心

二零一八年三月

## 认证技术交流研讨材料/良好认证审核案例推荐表

推荐机构名称  (盖章)	北京中大华远认证中心 			
获证组织名称	天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚老醋有限公司			
案例类型	质量管理升级版 <input type="checkbox"/>	产品认证 <input type="checkbox"/>	体系认证 <input checked="" type="checkbox"/>	
认证人员姓名	常影、范文、许金凤、王英发、黄久江			
经验材料/案例特点简述及推荐意见(可加附页)				
<p>                     此案例是 QMS:再认证、FSMS:再认证、HACCP:初审二阶段(一体化审核)案例,审核过程中抽查企业 2017.8.24、8.27、8.29 产品天立配制食醋配制记录:记录了添加冰醋酸、酿造食醋、焦糖色及苯甲酸钠等的加入量和供应商、产品批号等,但经核查计算酿造食醋的添加量小于 50%,不满足 SB10337-2012 不少于 50% 的规定要求。标准 SB/T10337-2012《配制食醋》的标准术语和定义 3.1 中明确规定:“配制食醋是以酿造食醋为主体,与冰乙酸等混合配制而成的调味食醋,且酿造食醋的添加量不得少于 50%”。审核组进一步追踪发现企业仅重视了执行标准 SB/T10337-2012《配制食醋》的第 4 章技术指标的要求,而对也应执行的第 3 章的术语定义要求却忽略了。针对此情况审核组与企业管理层进行了沟通,说明了推荐性标准一旦采纳执行就应该执行标准的所有要求,在术语中规定的酿造食醋的添加量不得少于 50% 要求也应严格执行,否则产品不能声称满足该标准要求,且一旦被消费者或监管部门获知,将会引发欺诈嫌疑的巨大法律风险和严重品牌形象损失,引起了企业管理层的高度重视。                 </p> <p>                     通过此项不合格,提高了企业对完整理解执行标准重要性的认识。企业及时对配方进行了调整,严格执行了标准的要求,彻底杜绝了达不到标准要求的产品的流出,避免了引发欺诈嫌疑的巨大法律风险和严重品牌形象损失,帮助企业避免了可能发生的不必要的经济损失,同时还对规范企业产品标准执行起到了推动作用。因此该案例体现了较好的审核技术水平和视角,为企业降低了潜在的法律风险及经济风险,体现了认证审核的真正价值。因此同意对此案例进行推荐。                 </p>				
证明及简述材料(可加附页)				
材料清单: <input checked="" type="checkbox"/> 审核计划 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格项 <input checked="" type="checkbox"/> 改进措施及企业整改成效证明 <input type="checkbox"/> 其它可以说明和证明案例的材料				

# 天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚老醋有限公司审核案例

北京中大华远认证中心 常影

## 一、案例发生背景

1. 审核类型：QMS:再认证、FSMS:再认证、HACCP:初审二阶段。
2. 受审核组织名称：天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚老醋有限公司
3. 认证审核范围：食醋、保健食品（天立牌保健醋、天立牌益肠醋、天立益肝保健醋）、酱油、果醋饮料的---Q 研发和生产、F/H 生产
4. 审核时间：2017年9月5日---9月7日，共3天。
5. 审核依据：Q: GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015;

F:GB/T 22000-2006/ISO 22000:2005 及专项技术要求 CNCA/CTS 0016-2008A(CCAA 0010-2014)(CNAS);

H:GB/T 27341-2009, GB 14881-2013(CNAS)。

6. 审核人员：组长：范文；组员：许金凤、常影、王英发、黄久江

### 7. 企业背景介绍：

天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚老醋有限公司，座落在津郊古镇---天津市静海区独流镇，始创于1665年的“天立酱园”逐步发展而来，是中华老字号企业，全国最大的食醋酿造厂家之一。天立独流老醋历史悠久，中国三大名醋之一，清朝末年曾为供品。

- 8、本次审核涉及到的部门：管理层、HACCP小组、开发部、生产车间、质量中心等部门。

## 二、审核发现

配制食醋的标准：《SB10337-2012 配制食醋》；

术语和定义 3.1：配制食醋---以酿造食醋为主体，与冰乙酸等混合配制而成的调味食醋，且酿造食醋的添加量不得少于50%。

技术要求 4.3：理化指标---总酸（以乙酸计）/（g/100ml） $\geq$ 2.50 及其他；

配制食醋工艺流程：原料验收----调配----灭菌----储存沉淀----过滤----灌装

现场审核过程中抽 2017.8.24、8.27、8.29 天立配制醋配制记录：记录添加冰醋酸、酿造食醋、焦糖色及苯甲酸钠等的加入量和供应商、产品批号等，但经

核查计算酿造食醋的添加量小于 50%，不满足《SB10337-2012 配制食醋》3 术语和定义中酿造食醋不少于 50%的规定要求。

按照工艺规定，产品沉淀 15 天以上,再进行过滤灌装，目前产品应该存放于储存罐中。

发现该问题后，审核员又继续跟踪以前的配料记录，并未发现类似情况。到配料间现场确认，三批产品目前暂存储罐中。

针对该审核发现，审核组与公司管理层和技术人员进行了审核后的沟通，重点解释了审核中发现的证据和对应的《SB10337-2012 配制食醋》标准的要求，从该审核线索的发现开始追踪，该企业的工艺主管为新调整人员，熟悉《SB10337-2012 配制食醋》的技术要求，但忽略了标准中术语和定义所规定的酿造食醋的添加量不得少于 50%的前提要求，而仅仅将总酸调整至标准要求作为了工作重点；在产品检验环节，检验员只能对总酸等指标进行评价后即可做出是否放行的决定。企业的生产记录按月装订成册，各部门自行保管；产品放行的环节也没有要求放行人员对产品形成的关键过程所保留的生产记录进行审核确认后放行。如果按该配方继续使用，存在配料或者研发人员以及产品放行人员不能及时获得所使用酿造食醋的比例不符合标准要求之一的事实以及存在的风险。

对于该审核发现企业给予很高的评价，认为发现了企业管理中存在标准的解读、人力资源管理等方面的问题，对企业的帮助很大。

### 三、审核组开具不合格报告如下：

抽 2017.8.24、8.27、8.29 产品天立配制醋：记录了添加冰醋酸、酿造食醋、焦糖色及苯甲酸钠等的加入量和供方、批号等，但经核查计算酿造食醋的添加量小于 50%，不满足《SB10337-2012 配制食醋》不少于 50%的规定要求。

### 四、受审核组织的纠正措施及效果

末次会后，公司领导立即组织相关部门研究整改确定了以下措施：

1、此三批产品共 37.5 吨，按照工艺要求，沉淀 15 天以上，再进行过滤灌装，目前产品存放于储存罐中，计划再进行过滤前,按照标准要求，进行酿造食醋的补加调整，确保添加量不少于 50%的规定要求；具体见工艺通知单及调配记录。

2、针对以上出现的问题，公司组织工艺主管及参与淋醋调配人员进配制食醋《SB10337-2012 配制食醋》标准和食醋工艺操作规程学习，及时对配方进行了

调整，严格执行了标准的要求，彻底杜绝了达不到标准要求产品的流出，避免了可能发生的不必要的经济损失。

以上纠正措施企业按要求进行了整改，整改后的内容交由审核组进行书面验证，审核组认为企业采取的纠正和纠正措施有效。

## 五、审核综合效果

### 1、提高企业对产品标准的理解：

推荐性标准一旦采纳，就应该执行标准的所有要求，在术语中规定的酿造食醋的添加量不得少于 50% 要求也应严格执行，否则产品不能声称满足该标准要求。

配制食醋是以酿造食醋为主体，与冰乙酸等混合配制而成的调味食醋，且酿造食醋的添加量不得少于 50%，前者酿造的时间长，工序复杂，满足不了市场需求，才出现了配制食醋。但到目前为止，有关部门从未对配制食醋和酿造食醋给出明确的鉴定方法，企业在生产配制醋时是否加入了小于 50% 的酿造食醋根本无法检验。在仅仅满足标准的技术要求上做文章，一旦被消费者或监管部门获知，将会引发欺诈嫌疑的巨大法律风险和严重品牌形象损失，引起了企业管理层的高度重视。

诚信是企业生存和发展的基石。几位管理者同时表示，作为中华老字号企业，几代独流老醋人都把对企业的朴素情感升华为强烈的责任心，这就要求每一个员工以求真务实的原则指导自己的行动，以知行合一的态度对待各项工作，确保企业社会效益的平稳、健康、可持续增长，在更长远的时间跨度上获得最大利润。这个审核发现对企业至关重要，在配制食醋和酿造食醋没有明确鉴定方法的前提下，如果技术人员对标准的理解不到位，不仅不能及时发现，而且也将给企业造成不可估量的失信和品牌损失的风险。

### 2、人力资源管理的风险：

关键岗位人员上岗独立操作前应进行充分的能力确认，确保其具备满足所从事工作的能力，企业恰恰在这个环节出了问题，配料岗位在任何企业均可以被认为是重中之重，该工艺主管已经主持配料 3 批，并没有安排主管领导对其是否胜任工艺主管的工作进行确认即独立操作，本身就存在管理漏洞和风险。

### 3、该审核发现同时提醒审核组，在审核之前应该充分熟悉企业所执行标准的全

部要求，协助企业正确理解标准，提高企业的合规性，从而降低风险。

总之：通过这一个审核发现和开具的不合格报告，帮助认证组织提高对以上 3 个方面在实施食品安全管理体系和 HACCP 体系过程中常见问题的理解，认证组织感到受益匪浅，重新让认证组织正确理解和认识第三方认证工作的价值，也充分体现了认证工作的增值审核的目的和宗旨。

北京中大华远认证中心

审核计划

Q  E  S  F  H(27341)  GMP(12693/23790)  H(27342)  G

H 初次审核/第二阶段审核  ( )次监督审核  Q/F 再认证  扩大/ 缩小/ 变更

一、组织名称: 天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚醋业有限公司

二、组织注册地址: 天津市天立独流老醋股份有限公司: 天津市静海区独流镇老火车站; 天津市天立永聚醋业有限公司: 天津市静海区独流镇新开路 66 号

三、审核目的:

评价组织  Q  E  S  F  H(27341)  GMP(12693/23790)  H(27342)  G 管理体系的实施情况, 以确定其管理体系是否运行有效并满足认证认可行业标准的要求(初次审核)。

评价获证组织  Q  E  S  F  H(27341)  GMP(12693/23790)  H(27342)  G 管理体系是否持续满足认证认可行业标准的要求, 以确认管理体系的持续性符合性和有效性, 以及与认证范围的相关性和适宜性(再认证)。

对获证组织  Q  E  S  F  H(27341)  GMP(12693/23790)  H(27342)  G 管理体系范围内有代表性的区域和职能实施检查, 以使中心能对获证管理体系在认证周期内持续满足要求保持信心(监督审核)。

对组织  扩大/ 缩小/ 变更部分的 Q  E  S  F  H(27341)  GMP(12693/23790)  H(27342)  G 实施检查; 以确认可否推荐  扩大/ 缩小/ 变更认证注册范围(扩大/缩小/变更审核)。

评价组织  Q  E  S  F  H(27341)  GMP(12693/23790)  H(27342)  G 管理体系是否运行有效, 并满足认证认可行业标准的要求, 以确认可否推荐恢复认证注册(恢复认证审核)。

四、审核依据:

1.  GB/T 19001-(2016 )/ISO9001: (2015)  GB/T 19001-( )/ISO9001: ( ) 和 GB/T 50430-2007  GB/T 24001 - ( )/ISO14001: ( )  GB/T 28001-2011/OHSAS18001:2007

GB/T 22000-2006/ISO22000:2005 及专项技术要求: CNCA/CTS 0016-2008A(CCAA 0010-2014); CNCA/CTS 0018-2008A(CCAA 0012-2014); CNCA/CTS 0026-2008A(CCAA 0016-2014)(CNAS)

GB/T 27341-2009/GB14881-2013[HACCP(27341)]  GB 12693-2010(乳 GMP)  GB23790-2010(婴 GMP)

GB 12693-2010/GB/T 27341-2009/GB/T 27342-2009 (乳 HACCP)  GB 23790-2010/GB/T 27341-2009/GB/T 27342-2009 (婴 HACCP)

GB/T 19220-2003/ GB/T 19221-2003

2. 组织的管理体系文件。3. 相关法律法规及标准。

五、审核范围:

产品/服务/经营范围 Q: 天津市天立独流老醋股份有限公司: 食醋、保健食品(天立牌保健醋、天立牌益肠醋、天立益肝保健醋)、酱油、果醋饮料的研发和生产; 天津市天立永聚醋业有限公司: 食醋的生产 F/H: 天津市天立独流老醋股份有限公司: 食醋、保健食品(天立牌保健醋、天立牌益肠醋、天立益肝保健醋)、酱油、果醋饮料的生产; 天津市天立永聚醋业有限公司: 食醋的生产

专业代码 Q 03.08.07 03.08.08 03.09.08 E \_\_\_\_\_ S \_\_\_\_\_ F E13(CIV) E14(CIV) E4(CIV) H(27341) E13(CIV) E14(CIV) E4(CIV)

GMP(12693/23790) \_\_\_\_\_ H(27342) \_\_\_\_\_ G \_\_\_\_\_

审核地址(含临时场所地址及对应项目名称): 天津市天立独流老醋股份有限公司: 天津市静海区独流镇老火车站; 天津市天立永聚醋业有限公司: 天津市静海区独流镇新开路 66 号

扩大/ 缩小  产品/服务/经营 \_\_\_\_\_  
 场所 \_\_\_\_\_  
 体系 \_\_\_\_\_

六、组织管理体系的主要责任人员 \_\_\_\_\_

七、审核组成员及同行人员:

姓名	组内职务	注册证书号	注册级别 (或技术职称/职务)	专业代码	在职专家/兼职 审核员工作单位	编号
范文	组长	Q:2015-N2QMS-1015049 F:2017-N1FSMS-3015049 H:2015-N1HACCP-1015049	QMS:高级审核员 FSMS:审核员 HACCP:审核员	Q:03.09.08 , F:E4(CIV) , E13(CIV) ) , H:E4(CIV) , E13(CIV) ) ,		A

常影	组员	Q:2015-N2QMS-1037888 F:2015-N2FSMS-1037888 H:2015-N1HACCP-1037888	Q:高级审核员 F:高级审核员 H:审核员	F:E4(CIV) E14(CIV) E13(CIV) H:E4(CIV) E14(CIV) E13(CIV)	B
王英发	组员	Q:2015-N1QMS-3035795 F:2015-N1FSMS-3035795 5 H:2015-N1HACCP-1035795	QMS:审核员 FSMS:审核员 HACCP:审核员	Q:03.08.07 03.08.08 03.09.08 F:E4(CIV) E13(CIV) E14(CIV) H:E4(CIV) E13(CIV) E14(CIV)	C
黄久江	组员	QMS: 2015-N1QMS-2018453 FSMS: 2015-N1FSMS-2018453 HACCP: 2015-N1HACCP-1018453	QMS:审核员 FSMS:审核员 HACCP:审核员		D
许金凤	组员	QMS:2017-N1QMS-2019611 FSMS:2014-N2FSMS-2019611 HACCP:2015-N1HACCP-1019611	QMS:审核员 FSMS:高级审核员 HACCP:审核员	Q:03.08.07 03.08.08 03.09.08 F:E4(CIV) E13(CIV) E14(CIV) H:E4(CIV) E13(CIV) E14(CIV)	E

同行人员:

八、审核日期: 2017 年 9 月 5 日至 2017 年 9 月 7 日, 共 3 天。

九、审核日程安排(附后)。

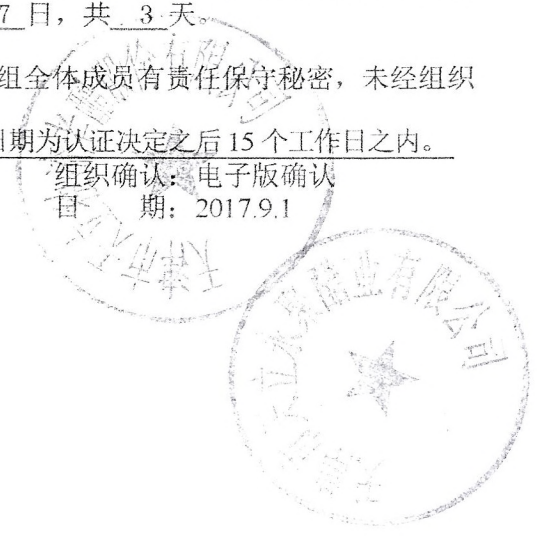
十、保密: 在审核工作中接触到的一切有关组织的机密信息, 审核组全体成员有责任保守秘密, 未经组织书面许可不得向第三者泄漏。

十一、审核报告的分发范围为本认证中心和组织, 审核报告预期发布日期为认证决定之后 15 个工作日之内。

审核组长: 范文

日期: 2017.9.1

组织确认: 电子版确认  
日期: 2017.9.1





### 审核日程安排

组织: 天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚醋业有限公司



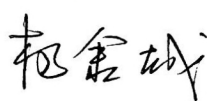
提示: 在编写“审核日程安排”时, 应按照受审核组织的主要过程流程(线索)进行审核安排, 体现出审核是顺着主要过程的线索连续取证, 关注主要过程的输入、输出和接口关系, 即按过程方法审核取证, 并在审核组内部会议上进行信息沟通和传递。关注已识别的重要关键过程, 关注审核重点。

时间	审核部门/审核过程	审核人员	时间	审核部门/审核过程	审核人员
2017.9.5 10:00-10:30 10:30-18:30	首次会议 HACCP小组: F:5.7/7.1-7.8/8.2/8.4.2/8.4.3/8.5.2 H:5.3.2/6.8/7.1-7.9 动力部 Q:7.1.5 管理层/HACCP小组长: Q4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 7.1.1, 7.1.4, 7.4, 9.1.1, 9.3, 10.1, 10.3 F4.1, 5.1-5.4, 5.6, 5.8, 6.1, 8.1, 8.5 H:4.1/5.1-5.5/6.1 质量中心: Q6.1, 6.2, 7.4, 8.1, 8.6, 8.7, 10.2 F7.2, 7.5, 7.6, 7.8, 7.10.1-3 H:6.3/6.4/6.5/7.6-7.9 动力部 Q6.1, 6.2, 7.1.3, F:6.3, 8.3 H:6.6 开发部 Q:6.1, 6.2, 8.3 F:5.5 H:5.3	全体 A D C B E	2017.9.6 6:30-15:00 其中生产现场5小时 其中生产现场5小时 其中生产现场5小时 其中生产现场5小时	生产车间(醋饮料车间) Q6.1, 6.2, 7.1.4, 7.4, 8.1, 8.5.1, 8.5.2, 8.5.4, 8.5.6, 8.6, 8.7 F6.4, 7.2, 7.5, 7.6, 7.9, 7.10.1-3 H:6.3/6.4/6.7.1/7.6/7.7/7.9 生产车间(制醋车间) Q6.1, 6.2, 7.1.4, 7.4, 8.1, 8.5.1, 8.5.2, 8.5.4, 8.5.6, 8.6, 8.7 F6.4, 7.2, 7.5, 7.6, 7.9, 7.10.1-3 H:6.3/6.4/6.7.1/7.6/7.7/7.9 供应部: Q:6.1, 6.2, 7.4, 8.4, 8.5.2, 8.5.4 F5.6, 7.2, 7.5, 7.9 H:6.4/6.5/6.7.1 生产车间(永聚醋车间) Q6.1, 6.2, 7.1.4, 7.4, 8.1, 8.5.1, 8.5.2, 8.5.4, 8.5.6, 8.6, 8.7 F6.4, 7.2, 7.5, 7.6, 7.9, 7.10.1-3 H:6.3/6.4/6.7.1/7.6/7.7/7.9 供销部(永聚) Q:6.1, 6.2, 7.4, 8.2, 8.4, 8.5.2, 8.5.3, 8.5.4 F5.6, 7.2, 7.5, 7.9, 7.10.4 H:6.4/6.5/6.7	A C D E B A D C
			2017.9.7 6:00-14:30	政保部 Q6.1, 6.2, 7.1.2, 7.4, 7.1.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 9.2 F4.2, 6.2, 8.4.1 H:4.2/5.4/6.2 销售部 Q4.2, 6.1, 6.2, 7.4, 8.2, 8.5.3, 8.5.4, 8.5.5, 9.1.2 F5.6, 7.2, 7.5, 7.10.4 H:6.7.2 生产车间(酱油车间) Q6.1, 6.2, 7.1.4, 7.4, 8.1, 8.5.1, 8.5.2, 8.5.4, 8.5.6, 8.6, 8.7 F6.4, 7.2, 7.5, 7.6, 7.9, 7.10.1-3	A D C



## 不符合项报告

编号: N-2

组 织	天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚醋业有限公司	审 核 日 期	2017年9月6日
受 审 核 部 门	生产车间 (永聚醋车间)	陪 同 人 员	刘庆山
<p><b>不符合事实:</b></p> <p>2017.8.24; 8.27; 8.29 产品独立配制醋: 记录了添加冰醋酸、酿造食醋、焦糖色及苯甲酸钠等的加入量和供方、批号等, 但经核查计算酿造食醋的添加量小于 50%, 不满足 SB/T10337-2012 不少于 50%的规定要求。</p>			
<p>不符合: <input checked="" type="checkbox"/> GB/T19001-2016) /ISO9001: ( 2015 ) <input type="checkbox"/> GB/T50430-2007;  <input type="checkbox"/> GB/T24001- ( ) /ISO14001: ( ) ; <input type="checkbox"/> GB/T28001-2011/OHSAS18001:2007;  <input checked="" type="checkbox"/> GB/T 22000-2006/ISO 22000:2005 及专项技术要求(FSMS)  <input checked="" type="checkbox"/> GB/T27341-2009/GB14881-2013 [HACCP(27341)]  <input type="checkbox"/> GB 12693-2010 <input type="checkbox"/> GB 23790-2010  <input type="checkbox"/> GB/T27341-2009<input type="checkbox"/> GB/T27342-2009  <input type="checkbox"/> GB/T19220-2003/<input type="checkbox"/> GB/T19221-2003</p> <p style="text-align: right;">条款编号: Q8.5.1 H6.4 ,F7.5 条款编号:</p>			
<p>性 质: <input type="checkbox"/> 严重不符合 <input checked="" type="checkbox"/> 轻微不符合</p>			
<p>审核员 (签字): </p>		<p>审核组长 (签字): </p>	
<p>确认不符合事实, 细节已充分理解。</p>		<p>组织代表 (签字): </p>	

### 不符合项报告纠正措施表

不符合项编号: N-2

组 织	天津市天立独流老醋股份有限公司 天津市天立永聚醋业有限公司		
受审核部门	永聚醋车间	审核日期	2017.9.6
<p><b>原因分析:</b></p> <p>工艺员为新调整人员,配方核算时只是考虑了产品总酸的要求,但忽略了配制食醋执行标准 SB10337-2012 中酿造食醋的添加量不少于 50% 的规定要求。</p> <p><b>纠正和纠正措施:</b></p> <p>1 此三批产品共 37.5 吨,按照工艺要求,沉淀 15 天以上,再进行过滤灌装,目前产品存放于储存罐中,计划再进行过滤前,按照标准要求,进行酿造食醋的补加调整,确保添加量不少于 50% 的规定要求,具体见调配通知单及调配记录</p> <p>2 针对以上出现的问题,公司组织工艺及淋醋调配人员进配制食醋 SB10337-2012 标准和食醋工艺操作规程学习,同时在调配环节严格按实际生产计量进行调配,达到国家标准要求。</p> <p>3. 检查以往的调配记录,酿造食醋的添加量 <math>\geq 50\%</math> 满足要求</p>			
		组织代表(签字):	日期:
跟踪 验证 结论	不符合是否已纠正 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	需要说明的问题:	审核组长 (签字)
	纠正措施是否可接受 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<u>赵文</u>
	纠正措施是否经验证有效 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2017 年 9 月 13 日

注: (1) 不符合事实与判定所依据文件的原文必须对应, 否则本报告不能成立;  
 (2) 纠正措施的证据必须附后, 否则验证结论无效。



淋醋车间调配记录表 (内控)

产品名称	独立老醋			产量(吨)	12.5
混合平均酸度 (g/100ml)	2.57			酿造食醋	45% vol
调配添加成分	水	酒精	冰糖	苯甲酸钠	
添加量(公斤)	7735	40	161	6.3	
供方单位		能方祥泰	环欣隆	武汉有机	
批号		05-27-2017	00-15-2017	12-15-2016	
打入罐号	2			灭菌温度 (°C)	100
操作员	李松			审查人	李松

2017年8月29日

永聚公司

一、 整改前：酿造食醋不足 50%的配制食醋记录。



淋醋车间调配记录表 (内空)

产品名称	柱五老醋			产量 (吨)	2.5
混合平均酸度 (g/100ml)	2.58			酿造食醋	4600 kg
调配添加成分	水	总糖色	冰糖粉	苯甲酸钠	
添加量 (公斤)	7685	168	161	6.3	
供方单位		裕增成泰	33 铁柱	武汉有泰	
批号		05-27-2017	04-15-2017	12-15-2016	
打入罐号				灭菌温度 (°C)	100°C
操作员	王磊			审查人	张子梅

2017 年 8 月 4 日

二、整改前：酿造食醋不足 50%的配制食醋记录。



调配通知单

名称	独立老醋	数量 (Kg)	15800
日期	2017. 7. 8		
配料名称	数量 (Kg)	配料名称	数量 (Kg)
酿造食醋	流号: 4600kg + 3300kg (4号) (1号)	冰乙酸	163kg
焦糖色	48kg	苯甲酸钠	6.3kg
备注:			
编制:	王立	批准:	徐锦江

淋醋车间调配记录表 (内控)

产品名称	独立老醋			产量 (吨)	15.8
混合平均酸度 (g/100ml)	2.78			酿造食醋	4600kg + 3300kg
调配添加成分	水	焦糖色	冰醋酸	苯甲酸钠	
添加量 (公斤)	7683	48	163	6.3	
供方单位	淋醋车间		河南天恒	武汉有和	
批号	05-27-2017	06-15-2017	12-11-2016		
打入罐号	1			灭菌温度 (°C)	100
操作员	王立			审查人	王立

2017年7月8日

二、整改后：补足酿造食醋达到 $\geq 50\%$ 标准要求的配制食醋工艺调配通知单和淋醋调配记录

淋醋车间调配记录表 (内控)

产品名称	独立老醋			产量(吨)	12.5
混合平均酸度 (g/100ml)	2.6			酿造食醋	4500 kg
调配添加成分	水	冰糖色	冰糖酸	食品添加剂	
添加量(公斤)	2683	48	163	6.3	
供方单位		维坊恒泰	瑞南天佳	武汉有机	
批号		05-27-2017	00-15-2017	12-15-2016	
打入罐号	2			灭菌温度 (°C)	110 °C
操作员	王磊			审查人	王磊

2017年8月9日

三、整改前：酿造食醋不足 50%的配制食醋记录。

调配通知单

名称	独立老醋	数量 (Kg)	15800
日期	2017.9.6		
配料名称	数量 (Kg)	配料名称	数量 (Kg)
酿造食醋	编号: 4600kg + 3300kg (3号) (4号)	冰乙酸	163kg
焦糖色	48kg	苯甲酸钠	63
备注:	编制: 曹玉川 批准: 徐锦江		

淋醋车间调配记录表 (内控)

产品名称	独立老醋			产量 (吨)	15.8
混合平均酸度 (g/100ml)	278			酿造食醋	4600kg + 3300kg
调配添加成分	水	焦糖色	冰醋酸	苯甲酸钠	
添加量 (公斤)	7683	48	163	63	
供方单位		洛阳怡泰	河南天臣	武汉有机	
批号		08-27-2017	04-15-2017	12-15-2016	
打入罐号	3			灭菌温度 (°C)	100
操作员	丁利			审查人	曹玉川

2017年9月6日

三、整改后：补足酿造食醋达到 $\geq 50\%$ 标准要求的配制食醋工艺调配通知单和淋醋调配记录