



中华人民共和国国家标准

GB/T 43730—2024

食品生产数据管理技术规范

Technical specification of food production data management

2024-03-15 发布

2024-10-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 食品生产数据主要来源 1

 5.1 食品生产者数据 1

 5.2 生产场所设备数据 2

 5.3 生产加工数据 2

 5.4 产品数据 2

 5.5 贮运数据 2

 5.6 生产过程检查活动数据 2

 5.7 检验检测数据 2

6 数据项及格式要求 2

 6.1 食品生产者数据 2

 6.2 生产场所设备数据 2

 6.3 生产加工数据 2

 6.4 产品数据 3

 6.5 贮运数据 3

 6.6 生产过程检查活动数据 4

 6.7 检验检测数据 4

7 数据管理措施 4

 7.1 数据创制 4

 7.2 数据存储 5

 7.3 数据维护 5

 7.4 数据访问 5

8 证实方法 5

附录 A（资料性） 食品生产数据项属性 6

 A.1 中文名称 6

 A.2 说明 6

 A.3 数据类型 6

 A.4 示例 6

附录 B（资料性） 食品生产数据格式 7

参考文献 19

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：中国食品药品监管数据中心、中国标准化研究院、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、佛山市海天调味食品股份有限公司、青岛市华测检测技术有限公司、北京工商大学、中国农业大学、北京嘉华汇诚科技股份有限公司、酒鬼酒股份有限公司、江西骏马食品有限公司、北京交通大学、华南理工大学、澳优乳业(中国)有限公司、山东玉泉食品有限公司。

本文件主要起草人：张熹、陈锋、刘鹏、林登蕃、李强、戴岳、宋晓东、李贤信、段敏、袁姗姗、康海龙、年益莹、陈晓静、张婵、左敏、王伟、纵兴元、湛松强、徐方琴、任爽、孙为正、李威、孟祥山、曲景君、由玉伟、田雅轩。



食品生产数据管理技术规范

1 范围

本文件规定了食品生产数据管理的基本要求、数据项及格式要求,描述了食品生产数据主要来源、数据管理措施和证实方法。
本文件适用于食品生产过程的数据管理。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品质量管理 food quality control
对确定和达到食品质量要求所必需的全部职能和活动。
[来源:GB/T 15091—1994,2.19]

3.2

数据 data
信息的可再解释的形式化表示,以适用于通信、解释或处理。
注:可以通过人工或自动手段处理数据。
[来源:GB/T 5271.1—2000,01.01.02]

3.3

数据管理 data management
在生产过程中,定义、创建、存储、维护和访问数据的活动。
[来源:GB/T 40693—2021,3.1.2,有修改]

4 基本要求

- 4.1 应制定食品生产数据管理制度文件,规定创建数据、存储数据、维护数据和访问数据等活动,并定期检查改进。
- 4.2 食品生产数据应在食品生产过程中产生,数据应真实准确、客观完整、分类合理、及时有效、格式统一,利于不同信息系统之间数据交互。食品生产数据项属性参考附录 A。
- 4.3 食品生产数据的存储应方便进行维护和快速查询,具有数据安全性,不应随意变更。
- 4.4 食品生产数据的访问应按照预先规定的权限进行。

5 食品生产数据主要来源

5.1 食品生产者数据

包括食品生产者基本数据、食品生产者生产许可数据。

5.2 生产场所设备数据

包括生产场所数据、生产设施设备数据。

5.3 生产加工数据

包括原辅料和食品包装材料数据、加工过程数据。

5.4 产品数据

包括普通食品数据、特殊食品数据。

5.5 贮运数据

包括原辅料和食品包装材料贮运数据、半成品贮运数据、成品贮运数据。

5.6 生产过程检查活动数据

包括检查执行情况数据、检查结果数据。

5.7 检验检测数据

包括抽样数据、检测数据。

6 数据项及格式要求



6.1 食品生产者数据

6.1.1 食品生产者基本数据

应包括食品生产者名称、食品生产者统一社会信用代码、食品生产者法定代表人姓名、食品生产者负责人姓名、食品质量负责人姓名、食品生产者地址、食品生产者联系方式,数据格式可参考附录 B 中表 B.1。

6.1.2 食品生产企业生产许可数据

应包括食品生产许可证编号、食品生产许可证有效截止日期、许可明细、发证机关,数据格式可参考表 B.2。

6.2 生产场所设备数据

6.2.1 生产场所数据

应包括生产场所名称、环境温度、环境湿度、环境空气洁净度、生产环境光照度、生产场所状况记录、更衣室状况记录、生产场所状况记录人员姓名、验证结果、验证人员姓名,数据格式可参考表 B.3。

6.2.2 生产设施设备数据

应包括设备名称、设备供应商名称、设备生产厂商、设备性能、设备用途、维修维护情况记录、维修维护人员姓名、设备运行信息、设备检查信息,设备清洗情况检查,数据格式可参考表 B.4。

6.3 生产加工数据

6.3.1 原辅料和食品包装材料数据

应包括原辅料及食品包装材料名称、原辅料及食品包装材料保质期、原辅料及食品包装材料到期截

止日期、原料生产商、供货者名称。当涉及进口原辅料及食品包装材料时,还应包括进口商名称、进口商地址、进口商联系方式,数据格式可参考表 B.5。当为预包装食品时,还应包括 6.4 的内容,数据格式可参考表 B.11。

6.3.2 加工过程数据

6.3.2.1 批生产计划数据

应包括产品名称、生产开始时间、生产结束时间、生产负责人姓名、产品配方名称、计划生产量、生产线、产品规格、包装类型,数据格式可参考表 B.6。

6.3.2.2 领用及退库与投料数据

6.3.2.2.1 领用及退库数据

应包括原辅料及包装材料领取名称、原辅料及包装材料领用时间、原辅料及包装材料领取数量、原辅料及包装材料领用单位、领取人姓名、计量负责人姓名、原辅料及包装材料退库名称、原辅料及包装材料退库数量、原辅料及包装材料退库单位、复核人员姓名,数据格式可参考表 B.7。

6.3.2.2.2 投料数据

应包括投入原辅料及包装材料名称、投入原辅料及包装材料批次、投料依据的配方名称、操作人员姓名、复核人姓名、投料量,数据格式可参考表 B.8。

6.3.2.3 原辅料预处理数据

应包括预处理工艺名称、处理方式、处理开始时间、处理结束时间、原辅料名称、原辅料添加时间、原辅料添加方法、操作人员姓名、验证人姓名,数据格式可参考表 B.9。

6.3.2.4 加工工序(含包装)数据

应包括工序名称、工艺参数、工艺参数变更、操作人员姓名、审核人员姓名、生产过程中质量控制工艺参数监视检测、外包装箱批号留样记,数据格式可参考表 B.10。

6.4 产品数据

6.4.1 普通食品数据

应包括食品名称、食品类别、食品组织状态、配料表、营养成分表、净含量、规格型号、固形物含量、商标、食用方法、产品条码、质量等级、致敏物质、转基因食品信息、产地、原产国或地区、生产日期、保质期、批号、产品标准代号、产品加工处理方式、辐照食品信息、包装类型、贮存条件,数据格式可参考表 B.11。

6.4.2 特殊食品数据

除作为食品所包含的普通食品数据,还应包括保健食品原料、保健食品辅料、保健食品功效成分或者标志性成分及含量、保健食品标志、保健食品功能、保健食品注册号、保健食品备案号、特殊医学用途配方食品标志、特殊医学用途配方食品注册号、婴幼儿配方乳粉产品配方注册号,数据格式可参考表 B.12。

6.5 贮运数据

6.5.1 原辅料及食品包装材料贮存数据

应包括原辅料及食品包装材料名称、原辅料批次、原辅料及食品包装材料验收记录、原辅料及食品

包装材料进货时间、原辅料及食品包装材料生产时间、原辅料及食品包装材料贮存方式、原辅料检验状态、原辅料及食品包装材料保质期、原辅料及食品包装材料保质期截止日期、原辅料及食品包装材料入库日期、原辅料及食品包装材料出库日期、原辅料及食品包装材料仓库地址、原辅料及食品包装材料入库数量、原辅料及食品包装材料出库数量、原辅料及食品包装材料库存量、原辅料及食品包装材料仓库管理人员姓名,数据格式可参考表 B.13。

6.5.2 半成品贮存数据

应包括半成品名称、半成品生产时间、半成品存放期限、半成品贮存方式、半成品入库日期、半成品出库日期、半成品存放地点、半成品出库数量、半成品库存量、半成品管理人员姓名,数据格式可参考表 B.14。

6.5.3 成品贮存数据

应包括食品名称、食品贮存方式、产品合格证、食品入库日期、食品出库日期、食品储存温度、食品储存湿度、食品仓库地点、食品入库数量、食品出库数量、食品库存量、食品仓库管理人员姓名,数据格式可参考表 B.15。

6.6 生产过程检查活动数据

6.6.1 检查执行情况数据

应包括生产过程名称、检查时间、检查人员姓名、检查性质,数据格式可参考表 B.16。

6.6.2 检查结果数据

应包括检查结果、问题原因及处置信息、改进记录、验证记录,数据格式可参考表 B.17。

6.7 检验检测数据

6.7.1 抽样数据

应包括样品名称、样品批号、抽样编号、抽样时间、抽样环节、抽样数量、抽样基数、抽样方式、抽样场所名称、抽样场所地址、样品编号,数据格式可参考表 B.18。

6.7.2 检测数据

应包括检验检测委托单位、实验室/检验检测机构名称、实验室资质认定编码、实验室认可注册号、检验检测日期、检验设备名称、检验检测项目名称、检验检测类别、检验检测依据、检验检测结果、检验检测结果判定、检验检测结果单位、标准规定最小限值、标准规定最大限值、标准规定值单位、判定依据、检验方法、检验员姓名、检验员资质,数据格式可参考表 B.19。

7 数据管理措施

7.1 数据创制

7.1.1 数据采集

7.1.1.1 食品生产数据可使用计算机系统、自动化仪器、人工填报、人工导入等方式采集。

7.1.1.2 食品生产数据采集过程应真实并完整,与客观数据产生一致,数据采集应与生成同步。

7.1.2 数据记录

- 7.1.2.1 食品生产数据应使用统一的格式和标准对采集到的数据进行规范化处理,并对其完整性进行检查后再记录。
- 7.1.2.2 食品生产数据记录应能够追溯来源,包括时间、地点和相关参与人员等信息。

7.2 数据存储

- 7.2.1 食品生产数据应以安全、可靠的方式存储,可包括电子文档管理系统、纸质档案等存储方式。
- 7.2.2 食品生产数据应有准确完整的记录副本,宜定期备份且有可再现性。
- 7.2.3 食品生产数据保存期限不应少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不应少于二年。

7.3 数据维护

7.3.1 数据变更

- 7.3.1.1 当食品生产数据因生产条件改变出现变更时,需留存每次变更前的原始记录。变更应有完整记录,并应由至少一位经过培训的人员审核。
- 7.3.1.2 对食品生产数据的任何必要的修改均应根据已批准的程序进行授权和控制。

7.3.2 数据检查

- 7.3.2.1 应定期检查食品生产数据,包括记录的精确性、真实性、原始性及变更情况。
- 7.3.2.2 应检查生产信息数据是否齐全,时效性是否符合执行进度要求。
- 7.3.2.3 应检查生产信息数据格式是否正确,是否符合标准等相关形式要求,是否符合规定的质量要求。

7.3.3 数据安全

- 7.3.3.1 对数据访问设置相应的数据安全访问权限。
- 7.3.3.2 应对涉及商业秘密、敏感信息等的数据进行加密保护。

7.4 数据访问



- 7.4.1 应建立安全可靠的数据访问环境。
- 7.4.2 食品生产数据记录应易于查阅,数据在保存期内可随时被调出查阅。

8 证实方法

- 8.1 查看涉及食品生产数据的信息化管理系统的数据字典或数据设计方案,检查采集的食品生产数据其信息内容的描述方式,判断是否符合第 6 章的要求。
- 8.2 查看涉及食品生产数据管理制度文件及实时记录,判断是否符合第 7 章的要求。

附录 A
(资料性)
食品生产数据项属性

A.1 中文名称

数据项的中文名称。

A.2 说明

对数据项含义的解释。

A.3 数据类型

A.3.1 数据类型包括字符型、数值型、日期型、布尔型、二进制文件等。表示方法见表 A.1。

表 A.1 信息数据项的数据类型表示方法

数据类型	表示方法	备注
字符型	C	通过字符形式表达的值的类型,包括字母字符、数字字符或汉字等在内的任意字符组合
数值型	N	包括整数和小数
日期型	YYYYMMDD	格式符合 GB/T 7408 的规定
日期时间型	YYYYMMDDhhmmss	格式符合 GB/T 7408 的规定
布尔型	 B	两个且只有两个表明条件的值,布尔型变量的值为真(True)和假(False),用作逻辑判断
二进制数据文件	BY	上述类型无法表示的其他数据类型,如图片、音频、视频等格式

A.3.2 数据格式可使用以下几种形式表达。

——数据类型后加一位数字表示定长格式。

例如,C16 表示该指标是一个 16 位定长的字符。

——数据类型后加“..y”表示从最小到最大长度的格式。

例如,C..10 表述该指标是一个最长 10 位的字符型格式。

——数值型(N)后加“x,y”表示最长位和小数点位数的格式。

例如,N..8,2 是一个最长 8 位、小数点后 2 位的数值。

A.4 示例

根据中文名称对食品数据项进行的示例说明。

附录 B
(资料性)
食品生产数据格式

食品生产数据格式见表 B.1～表 B.19。

表 B.1 食品生产者基本信息数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	食品生产者名称	食品生产许可证载明的食品生产者名称	C	C..200	中国 * * * 食品有限公司
2	食品生产者统一社会信用代码	食品生产者营业执照上载明的统一社会信用代码	C	C18(国内企业需符合 GB 32100 相关要求)	9141 * * * * * * * * * * 20XA
3	食品生产者法定代表人姓名	食品生产者营业执照上载明的法定代表人姓名	C	C..30	张××
4	食品生产者负责人姓名	食品生产者营业执照上载明的负责人姓名	C	C..30	张××
5	食品质量负责人姓名	食品生产者食品质量负责人的姓名	C	C..30	张××
6	食品生产者地址	食品生产许可证上载明的食品生产者地址	C	C..2000	××省(市)××市 (××区)××路××号
7	食品生产者联系方式	食品包装标签上标示的食品生产者的电话、传真、网络联系方式、邮政地址等	C	C..200	010-82 * * * * *

表 B.2 食品生产企业生产许可数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	食品生产许可证编号	食品生产许可证上载明的食品生产许可证编号	C	C16	SC * * * 1 6 * * * * 2 * * 2 *
2	食品生产许可证有效截止日期	食品生产许可证上载明的有效截止日期	YYYYMMDD	符合 GB/T 7408 相关要求	20200420
3	许可明细		C	C..1000	膨化食品
4	发证机关	食品生产许可证上载明的发证机关名称	C	C..200	北京市西城区市场监督管理局

表 B.3 生产场所数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	生产场所名称	生产场所的名称	C	C..100	分割间包装台
2	环境温度	生产场所的温度	C	C..100	20 ℃
3	环境湿度	生产场所的湿度	C	C..100	50%RH
4	环境空气洁净度	生产场所的空气洁净程度	C	C..1000	良好
5	生产环境光照度	生产场所环境的光照度	C	C..100	照明强度不低于 220 lx
6	生产场所状况记录	生产场所的状况记录的照片或记录文件的扫描件	BY	二进制数据文件	
7	更衣室状况记录	更衣室的记录的照片或记录文件的扫描件	BY	二进制数据文件	
8	生产场所状况记录 人员姓名	状况记录生产场所的人员的姓名	C	C..30	张××
9	验证结果	生产场所环境是否如记录所示	B	True/False	True
10	验证人员姓名	验证生产场所环境的人员的姓名	C	C..30	张××

表 B.4 生产设施设备数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	设备名称	生产食品产品的设备名称	C	C..500	* * 干燥机
2	设备供应商名称	供应生产设备的企业的名称	C	C..200	* * * 商贸有限公司
3	设备生产厂商	生产设备的厂家的名称	C	C..200	* * * 设备有限公司
4	设备性能	设备的产品性能(包括可靠性、耐久性、稳定性、节能性等)参数	C	C..1000	每次干燥量(* * kg)
5	设备用途	食品生产设备的作用	C	C..1000	干燥和杀菌
6	维修维护情况记录	设备的维护维修情况记录的照片或记录文件的扫描件	BY	二进制数据文件	
7	维修维护人员姓名	负责设施设备维修维护的人员	C	C..30	张××
8	设备运行信息	检查设备运行情况	C	C..100	良好
9	设备检查信息	设备检查情况	C	C..100	良好
10	设备清洗情况检查	设备是否按规定清洗	B	True/False	True

表 B.5 原辅料、食品包装材料数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	原辅料及食品包装材料名称	食品的原辅料及包装材料的名称	C	C..1000	大米/小麦
2	原辅料及食品包装材料保质期	领用原辅料及包装材料保质期	C	C..100	180 d
3	原辅料及食品包装材料到期截止日期	原辅料及食品包装材料到期截止的日期	YYYYMMDD	符合GB/T 7408相关要求	20230420
4	原料生产商	提供原辅料的生产者名称	C	C..200	* * * 有限公司
5	供货者名称	提供原辅料及包装材料的供货者名称	C	C..200	* * * 有限公司
6	进口商名称	进口原辅料、包装材料的供货商名称	C	C..200	* * * 有限公司
7	进口商地址	进口原辅料、包装材料的供货商的地址	C	C..1000	美国纽约州哈帕奇* * * 号
8	进口商联系方式	进口原辅料、包装材料的供货商的联系方式	C	C..200	312-* * * * * *

表 B.6 批生产计划数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	产品名称	拟生产产品的名称	C	C..100	薯片
2	生产开始时间	开始食品生产活动的时间	YYYYMMDDhhmmss	符合GB/T 7408相关要求	2023081010:10:00
3	生产结束时间	完成食品生产活动的时间	YYYYMMDDhhmmss	符合GB/T 7408相关要求	2023081020:10:00
4	生产负责人姓名	负责食品生产的人员姓名	C	C..30	张××
5	产品配方名称	本次生产计划使用的产品配方名称	C	C..1000	* * 产品第 * 版配方
6	计划生产量	计划生产产品的数量及单位	C	C..100	1000 箱
7	生产线	生产产品的生产线名称	C	C..500	1 号车间 1 号线
8	产品规格	产品的规格	C	C..500	100 g/袋
9	包装类型	产品的包装类型	C	C..100	盒装

表 B.7 领用及退库数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	原辅料及包装材料 领取名称	进行食品生产活动时,领取原辅料及包 装材料的名称	C	C..1000	鸡肉
2	原辅料及包装材料 领用时间	进行食品生产活动时,对原辅料及包 装材料的领用时间	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20230810 20:10:00
3	原辅料及包装材料 领取数量	进行食品生产活动时,对原辅料及包 装材料的领用数量	N	N..8,2	200.00
4	原辅料及包装材料 领用单位	原辅料及包装材料数量单位	C	C..100	L
5	领取人姓名	领取原辅料的人员姓名	C	C..30	张××
6	计量负责人姓名	负责记录领取原辅料及包装材料信息 的记录人员姓名	C	C..30	赵××
7	原辅料及包装材料 退库名称	原辅料及包装材料退库的名称	C	C..100	鸡肉
8	原辅料及包装材料 退库数量	原辅料及包装材料退库的数量	N	N..8,2	200.00
9	原辅料及包装材料 退库单位	原辅料及包装材料退库的单位	C	C..100	kg
10	复核人员姓名	复核人员的姓名	C	C..30	张××

表 B.8 投料数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	投入原辅料及包装 材料名称	投入生产的原辅料及包装材料名称	C	C..1000	面粉
2	投入原辅料及包装 材料批次	投入生产的原辅料及包装材料批次	C	C..500	202305140344
3	投料依据的配方名称	投入使用的原辅料的配方名称	C	C..1000	* * * 产品第 * 版配方
4	操作人员姓名	操作人员的姓名	C	C..30	张××
5	复核人姓名	复核人员的姓名	C	C..30	赵××
6	投料量	投入生产的原辅料数量及单位	C	C..500	500 kg

表 B.9 原辅料预处理数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	预处理工艺名称	原辅料预处理工艺名称	C	C..1000	干燥
2	处理方式	原辅料预处理方式	C	C..1000	高温灭菌
3	处理开始时间	原辅料处理开始时间	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20200312 15:00:00
4	处理结束时间	原辅料处理结束时间	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20200412 18:00:00
5	原辅料名称	原辅料的名称	C	C..100	柑橘
6	原辅料添加时间	在食品生产过程中,添加原辅料的时间	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20200412 18:00:00
7	原辅料添加方法	在食品生产过程中,添加原辅料的方法	C	C..1000	粉碎机粉碎后直接 加入搅拌机
8	操作人员姓名	操作人员的姓名	C	C..30	张××
9	验证人姓名	验证人员的姓名	C	C..30	赵××

表 B.10 加工工序(含包装)数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	工序名称	加工工序名称	C	C..1000	热干燥
2	工艺参数	加工工序的工艺参数	C	C..1000	加热温度 100 ℃
3	工艺参数变更	加工工序的工艺参数变化情况	C	C..1000	将加热温度 100 ℃ 变为 80 ℃
4	操作人员姓名	工序操作人员的姓名	C	C..30	张××
5	审核人员姓名	审核人员的姓名	C	C..30	赵××
6	生产过程中质量控制 工艺参数监视检测	生产过程中质量控制工艺参数监视检测记录的照片或记录文件的扫描件	BY	二进制 数据文件	
7	外包装箱批号留样 记录	外包装箱批号留样记录的照片或记录文件的扫描件	BY	二进制 数据文件	

表 B.11 普通食品数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	食品名称	食品包装标签标示的食品中文名称	C	C..100	* * * 酸奶
2	食品类别	依据生产许可上标示的食品类别、食品属于的类别	C	C..1000	乳制品
3	食品组织状态	食品产品的组织形态	C	C..200	固态
4	配料表	食品包装标签上标示的配料表中列出的原料、辅料和食品添加剂清单	C	C..1000	
5	营养成分表	食品包装标签上标示的食品的营养成分信息	C	C..1000	能量 * * kJ,蛋白质 0.5 g
6	净含量	食品包装标签上标示的净含量信息,包括表明净含量的数字和法定计量单位	C	C..100	500 g
7	规格型号	食品包装标签上标示的规格型号信息,包括单件预包装食品净含量和件数	C	C..500	100 g/袋
8	固形物含量	食品包装标签上标示的固形物(沥干物)含量信息,以质量或质量分数的形式标示	C	C..100	10%
9	商标	食品包装标签上标示的商标信息的图片等电子文件	BY	二进制数据文件	
10	食用方法	食品包装标签上标示的食用方法	C	C..250	直接饮用
11	产品条码	产品的条形码	C	C..500	6 521465 524145
12	质量等级	食品包装标签上标示的产品质量(品质)等级	C	C..20	特级
13	致敏物质	食品包装标签上标示的致敏物质信息	C	C..200	酪蛋白
14	转基因食品信息	根据食品包装标签上标示的转基因信息,明确是否为转基因食品	B	True/False	True
15	产地	食品包装标签上标示的产地,参照 GB/T 2260 描述	C	C..100	湖北
16	原产国或地区	进口预包装食品包装标签上标示的食品原产国名或地区区名,按照 GB/T 2659.1 描述	C	C..100	泰国
17	生产日期	食品包装标签上标示的产品的生产日期,包括包装日期、灌装日期等	YYYY MMDD	符合 GB/T 7408 相关要求	20200410
18	保质期	食品包装标签上标示的产品的保质期	C	C..50	180 d

表 B.11 普通食品数据表（续）

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
19	批号	食品包装标签上标示的产品的批号,即产品生产批次号	C	C..100	20220502
20	产品标准代号	食品包装标签上标示的产品标准代号,即产品所执行的标准代号和顺序号	C	C..100	GB/T 20980
21	产品加工处理方式	描述食品产品或各种配料的处理和加工方式,例如浸出、压榨、酿造、热加工、冷加工等	C	C..1000	压榨
22	辐照食品信息	根据食品包装标签上标示的“辐照食品”字样,明确是否为辐照食品	B	True/False	False
23	包装类型	描述产品包装的类型,例如塑料袋、玻璃瓶、金属罐、纸盒、瓷器等	C	C..100	金属罐
24	贮存条件	食品包装标签上标示的贮存条件,例如温度、湿度等	C	C..100	常温保存

表 B.12 特殊食品数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	保健食品原料	生产保健食品所用的原料	C	C..1000	燕麦
2	保健食品辅料	生产保健食品所用的辅料	C	C..1000	大豆
3	保健食品功效成分或者标志性成分及含量	保健食品的功效成分或者标志性成分及含量	C	C..1000	芦荟苷,450 mg
4	保健食品标志	是否有保健食品标志	B	True/False	True
5	保健食品功能	保健食品的功能声称	C	C..1000	改善肠道功能
6	保健食品注册号	保健食品的注册号	C	C13	J20234 * * *
7	保健食品备案号	保健食品的备案号	C	C16	G202251652 * * *
8	特殊医学用途配方食品标志	是否有特殊医学用途配方食品标志	B	True/False	True
9	特殊医学用途配方食品注册号	特殊医学用途配方的食品注册号	C	C14	TY202325 * *
10	婴幼儿配方乳粉产品配方注册号	婴幼儿配方乳粉产品的配方注册号	C	C14	YP202344 * *

表 B.13 原辅料及食品包装材料贮存数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	原辅料及食品包装材料名称	入库原辅料食品包装材料的名称	C	C..1000	大米、小麦
2	原辅料批次	原辅料的批次	C	C..100	
3	原辅料及食品包装材料验收记录	原辅料及食品包装材料入库前验收记录的照片或记录文件的扫描件	BY	二进制数据文件	
4	原辅料及食品包装材料进货时间	原辅料食品包装材料进入企业的时间	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20230502 12:12:00
5	原辅料及食品包装材料生产时间	原辅料食品包装材料上的生产时间(部分农产品无生产时间)	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20230602 12:12:00
6	原辅料及食品包装材料贮存方式	原辅料食品包装材料存储的方法(包括了温度、湿度等)	C	C..100	常温下密封保存
7	原辅料检验状态	原辅料的检验状态	C	C..100	待检
8	原辅料及食品包装材料保质期	原辅料及食品包装材料限定使用时间/限定出库时间	C	C..100	12 个月
9	原辅料及食品包装材料保质期截止日期	原辅料及食品包装材料保质期截止的日期	YYYY MMDD	符合 GB/T 7408 相关要求	20230620 12:12:00
10	原辅料及食品包装材料入库日期	原辅料放入仓库的日期	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20230602 12:12:00
11	原辅料及食品包装材料出库日期	原辅料运出仓库的日期	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20230610 12:12:00
12	原辅料及食品包装材料仓库地址	原辅料及食品包装材料仓库的地址	C	C..1000	××省(市)××市 (××区)××路 ××号××仓库
13	原辅料及食品包装材料入库数量	原辅料及食品包装材料入库的数量和单位	C	C..100	20 袋
14	原辅料及食品包装材料出库数量	原辅料及食品包装材料出库的数量和单位	C	C..100	20 袋
15	原辅料及食品包装材料库存量	原辅料及食品包装材料库存的数量和单位	C	C..100	50 袋
16	原辅料及食品包装材料仓库管理人员姓名	负责仓库原辅料盘点及整理等的人员姓名	C	C..100	张×

表 B.14 半成品贮存数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	半成品名称	入库的半成品的名称	C	C..100	巴氏杀菌乳
2	半成品生产时间	生产成为半成品的时间	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20200420
3	半成品存放期限	半成品可以存放的时间	C	C..100	3 d
4	半成品贮存方式	半成品存储的方法(包括了温度、湿度等)	C	C..100	−4 ℃下储存
5	半成品入库日期	半成品放入仓库的日期	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20210320
6	半成品出库日期	半成品运出仓库的日期	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20210520
7	半成品存放地点	存放半成品的地点	C	C..1000	××省(市)××市 (××区)××路 ××号××仓库
8	半成品出库数量	半成品出库的数量及单位	C	C..100	10 箱
9	半成品库存量	半成品库存的数量及单位	C	C..100	20 箱
10	半成品管理人员姓名	对半成品进行管理的人员姓名	C	C..30	张××

表 B.15 成品贮存数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	食品名称	入库的成品食品名称	C	C..100	* * 矿泉水
2	食品贮存方式	食品存储的方法(包括温度、湿度等)	C	C..100	常温下密封保存
3	产品合格证	是否有产品合格证	B	True/False	True
4	食品入库日期	食品放入仓库的日期	YYYY MMDD	符合 GB/T 7408 相关要求	20210320
5	食品出库日期	食品运出仓库的日期	YYYY MMDD	符合 GB/T 7408 相关要求	20210520

表 B.15 成品贮存数据表（续）

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
6	食品储存温度	食品包装上规定的储存温度区间	C	C..100	0℃～10℃
7	食品储存湿度	食品包装上规定的储存时环境的湿度 (用百分数加 RH 表示)	C	C..100	50%RH
8	食品仓库地点	食品的地点和具体仓库编号	C	C..1000	××省(市)××市 (××区)××路 ××号××仓库
9	食品入库数量	食品入库的数量及单位	C	C..100	10 箱
10	食品出库数量	食品出库的数量及单位	C	C..100	10 箱
11	食品库存量	食品库存的数量及单位	C	C..100	5 箱
12	食品仓库管理人员姓名	负责仓库食品盘点及整理等的人员姓名	C	C..30	张××

表 B.16 检查执行情况数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	生产过程名称	食品生产过程的名称	C	C..100	高压灭菌
2	检查时间	 对生产过程进行检查的时间	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20230820 09:00:00
3	检查人员姓名	对生产过程进行检查的人员姓名	C	C..30	张××
4	检查性质	对生产过程进行检查的性质	C	C..100	

表 B.17 检查结果数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	检查结果	对生产过程进行检查结果	C	C..100	未发现问题
2	问题原因及处置信息	对生产过程中存在问题的处置办法	C	C..1000	
3	改进记录	改进记录的照片或扫描件	BY	二进制文件	
4	验证记录	验证记录的照片或扫描件	BY	二进制文件	

表 B.18 抽样数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	样品名称	样品的名称	C	C..100	* * 罐头
2	样品批号	样品的批号	C	C..100	
3	抽样编号	抽样单的编号	C	C..100	10
4	抽样时间	抽样的日期	YYYY MMDD hhmmss	符合 GB/T 7408 相关要求	20230820 09:00:00
5	抽样环节	样品抽样采集所属的环节	C	C..100	生产环节
6	抽样数量	样品抽样采集的数量,包括备样的数量	N	N..100	20
7	抽样基数	抽样的基数	C	C..100	10 000 个
8	抽样方式	采取的抽样方法	C	C..1000	非无菌采样
9	抽样场所名称	样品抽样采集所在场所的名称	C	C..1000	* * * 食品有限 公司 * * 车间
10	抽样场所地址	样品抽样采集所在场所的地址	C	C..1000	* * 省 * * 市 * * 路 * * 号
11	样品编号	实验室对样品进行检验时,赋予样品的 编号	C	C..50	YP-1

表 B.19 检测数据表

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
1	检验检测委托单位	要求进行产品检验检测的单位	C	C..100	* * * 测试中心
2	实验室/检验检测 机构名称	承担检验检测任务的实验室或检验检测 机构名称	C	C..100	* * * 测试中心 * * * 实验室
3	实验室资质认定编码	有效的实验室资质认定编码	N	N..100	210XXXXX
4	实验室认可注册号	有效的实验室认可注册号	C	C..100	CNAS L1234
5	检验检测日期	检验检测完成的时间	YYYY MMDD	符合 GB/T 7408 相关要求	20230820
6	检验设备名称	检验员用于检测项目使用的仪器名称	C	C..100	高效液相色谱
7	检验检测项目名称	检验检测项目的名称	C	C..100	食品中铅限量测定
8	检验检测类别	食品检验检测的类别,例如出厂检验检测、型式检验检测等	C	C..100	出厂检验检测

表 B.19 检测数据表（续）

序号	中文名称	说明	数据类型	数据格式	示例
9	检验检测依据	对应检验检测项目进行检验检测时所依据的方法,包括标准方法和实验室方法	C	C..100	GB 5009.157—2016
10	检验检测结果	检验检测结果的具体数值,或检验检测结果为定性时,填写定性表述,例如阳性、阴性、检出、未检出等	C	C..100	未检出
11	检验检测结果判定	检验检测结果是否合格	B	True/False	True
12	检验检测结果单位	检验检测结果的单位,与标准规定值的单位保持一致	C	C..10	mg/kg
13	标准规定最小限值	检验检测项目的标准规定最小允许限值	C	C..50	0.2
14	标准规定最大限值	检验检测项目的标准规定最大允许限值	C	C..50	0.5
15	标准规定值单位	检验检测项目的标准规定限值的单位	C	C..10	mg/kg
16	判定依据	检验检测项目标准规定限值所来源的标准名称	C	C..100	GB 2762
17	检验方法	检验员检验时使用的方法	C	C..100	参照 GB 5009.157—2016
18	检验员姓名	负责对原辅料、包装材料/半成品/成品进行检验的人员姓名	C	C..30	张××
19	检验员资质	检查检验员是否满足相关要求	B	True/False	True

参 考 文 献

[1] GB/T 2260 中华人民共和国行政区划代码

[2] GB/T 2659.1 世界各国和地区及其行政区划名称代码 第1部分:国家和地区代码

[3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

[4] GB/T 5009.157—2016 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定

[5] GB/T 5271.1—2000 信息技术词汇 第1部分:基本术语

[6] GB/T 7408 数据元和交换格式 信息交换 日期和时间表示法

[7] GB 14881—2013 食品生产通用卫生规范

[8] GB/T 15091—1994 食品工业基本术语

[9] GB/T 18391.1—2009 信息技术 元数据注册系统(MDR) 第1部分:框架

[10] GB/T 20980 饼干质量通则

[11] GB/T 30644—2014 食品生产加工企业电子记录通用要求

[12] GB 32100 法人和其他组织统一社会信用代码编码规则

[13] GB/T 37029—2018 食品追溯 信息记录要求

[14] GB/T 40693—2021 智能制造 工业云服务 数据管理通用要求

www.bzxz.net

免费标准下载网