附件1

《食品生产企业物料平衡检查要点表（范本）》

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 投入物料名称 | 投入物料数量(Kg) | 产品理论产量(Kg) | 量(Kg)产品实际产量(Kg) | 产品采样量(Kg) | 产品实际出品率 | 产品理论出品率 | 物料是否平衡 | 偏差分析 |
|  | 例如：水 | 1000 | 1270 | 1000 | 2 | 78.9% | 75%~105% | 是 |  |
| 白砂糖 | 250 |
| 果葡糖浆 | 20 |
|  |  |
|  |  |
| 备注：此表可用于食品生产加工环节食品浪费情况监测 |

附件2

《产品追溯信息记录表（范本）》

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 0.1启动方式 | 正向追溯或逆向追溯 | 逆向追溯：从市场/仓库终端产品向上追溯至原辅材料。正向追溯：从原料追溯到生产的所有批次产品 |
| 0.2启动信息 | 追溯启动开始时间： |  | 追溯结束时间： |  |
| 产品名称 | 规格 | 批次 | 包装打印编码 | 数量 | 备注 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 产品名称 | 规格 | 批次 | 供应商 | 数量 | 备注 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.原辅材料信息追溯 |  |
| 追溯要求：识别该批次产品使用的所有原料、加工助剂和直接接触产品的包装材料等信息；使用记录为生产该批次产品时的原料使用记录； |
| 原材料名称 | 供货商 | 批号 | 使用记录 | 使用数量 | 进场检验报告 | 进出库记录 | 进货数量 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 原物料投入总量 |
| 成品理论产出量 |
| 2.过程控制信息追溯 |  |
| 工艺过程 | 生产班次 | 制造记录 | 制程/检验记录 | 损耗数量 | 说明损耗原因：破损、取样等 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 3.产品分销信息追溯 |  |
| 追溯要求：定位该批次所有产品库存和出厂发货去向。 |
| 生产批号： | 入库数量： | 入库数量证据： |  |
| 成品定位 | 库存量/发货量 | 发货日期 | 库存/发货证据 | 备注 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 库存/发货证据 |  |  |  |  |  |
| 取样 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 合计数量 |  |  |  |  |  |
| 原料 A 追溯完成率 | （库存量＋使用量）/当批进货量＝ ％ |
| 成品追溯完成率 | （库存量＋发货量+损耗量+取样量）/(当批实际产量）＝ ％ |
| 产品出成率 | （库存量＋发货量+损耗量+取样量）/(原料投入量)＝ ％ |
| 成品平衡率 | （库存量＋发货量+损耗量+取样量）/理论产出量= % |