-คำแปลอย่างไม่เป็นทางการ-

Certification and Accreditation Administration of People’s Republic of China

《แบบฟอร์มข้อมูลการลงทะเบียนของบริษัทต่างประเทศที่ส่งออกผลิตภัณฑ์นม（ผลิตภัณฑ์นมหมัก  นมเปรี่ยวที่ผ่านกระบวนหมัก）มายังจีน 》

1.ข้อมูลทั่วไปของบริษัท

1.1ชื่อบริษัทที่จดทะเบียน( บริษัทที่ดำเนินการผลิตจริง)

1.2ที่อยู่ที่จดทะเบียน ( บริษัทที่ดำเนินการผลิตจริง)

 1.3 เลขรหัสจดทะเบียน (ในกรณีที่มี)

1.4 ชื่อและตำแหน่งของผู้ติดต่อ

โทรศัพท์ /มือถือ :

แฟกซ์:

อีเมลล์:

2.ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ตั้งเป้าส่งออกมายังจีน

2.1 ผลิตภัณฑ์ที่ตั้งเป้าส่งออกมายังจีน

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์[[1]](#footnote-1) | ขนาดบรรจุภัณฑ์[[2]](#footnote-2) | ประเภทบรรจุภัณฑ์[[3]](#footnote-3) | ระยะเก็บรักษา | Conditionการเก็บรักษา | ส่วนประกอบ |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

2.2ข้อมูลผลิตภัณฑ์

2.2.1 ส่วนประกอบนม : นมดิบ( นมวัวดิบ นมแพะดิบ) นมผง( นมวัว นมแพะ )ผลิตภัณฑ์นมอื่นๆ(ระบุชื่อวัตถุดิบ)

2.2.2 ผงหมัก : ผงหมักที่มาจากซื้อ หรือผลหมักที่ทำเอง ระบุสายพันธุ์ของผงหมัก

2.2.3 สารเติมแต่งอาหาร : ระบุชื่อและประเภทวัตถุประสงค์สารเติมแต่งอาหาร (มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติมาตรฐานการใช้3สารเติมแต่งอาหาร GB2760)

2.2.4 ใช้ผลไม้เป็นวัตถุดิบ(รวมผัก) : หากมีการใช้ผลไม้เป็นวัตถุดิบให้ระบุชื่อและประเภทผลไม้(ประเภทกระป๋อง หรือประเภทอื่นๆ)

 2.2.5 หากในส่วนผสมมีการใช้น้ำ ให้ระบุการตรวจสอบคุณภาพน้ำ

2.2.6 ระบุมาตรฐาน(ความปลอดภัย)การตรวจรับของวัตถุดิบทุกประเภท

2.3ประเภทบรรจุภัณฑ์ด้านในของสินค้า

2.3.1ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์ด้านใน

2.3.2ระบุมาตรฐานความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ด้านใน

3.ข้อมูลการผลิต

3.1นำเสนอรูปกราฟเทคโลโยนีกระบวนการการผลิต กราฟกระบวนการการผลิตควรมีตัวเลขดัชนีเทคโนโลยีระบุและคำอธิบายเทคโนโลยีกระบวนการการผลิต

3.2นำเสอนลำดับการฆ่าเชื้อตลอดกระบวนการผลิต

3.3นำเสอนรายการเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องและกำลังการผลิต

3.4รายงารการวิเคราะห์ความเสี่ยงและตารางHAPPC

4.ระบบควบคุมความปอลดภัยของผลิตภัณฑ์

4.1 ตรวจสอบควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ (ระบุรายละเอียด ความถี่ ข้อจำกัดการตรวจสอบในแต่ละขั้นตอน รายละเอียดดังกล่าวควรสอดคล้องกับกระบวนการการผลิต )

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ชื่อจุดที่ตรวจ | เนื่อหาที่ตรวจสอบ | เทคโนโลยีและดัชนีที่จำกัด | ความถี่การตรวจ | ความถี่ที่ตรวจสอบได้ |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

4.2 ระบุรา ยีสต์ มาตรฐานการควบคุมสารแปลกปลอมในกระบวนการผลิต

4.3การปล่อยผลิตภัณฑ์ออกจากกระบวนการผลิตและการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ (แผนการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์ มาตรฐานการตรวจสอบ และขอกำจัดปล่อยผลิตภัณฑ์ออกจากกระบวนการผลิต)

4.4นำเสนอหลักการหรือตัวเลขระยะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

4.5 ระบุข้อจำกัดดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนย้ายจากแหล่งผลิตสู่แหล่งจำหน่าย (รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับข้อจำกัดต่อผู้ขนส่ง ผู้ขาย เช่น คอนดิชั่นการขนสั่ง การเก็บรักษา หรือการจำหน่าย)

5.การรับประกันจากผู้ผลิต

คอนดิชั่นสุขอนามัยการผลิตนมเปรี้ยวของบริษัทสอดคล้องกับข้อจำกัดมาตรฐานและกฏหมายข้อบังคับของประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีน

การเติมสารเติมแต่งอาหาร สารอาหารลงในกระบวนการผลิตนมเปรี้ยวของบริษัทนั้นสอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ชื่อและตำแหน่งผู้แทน

ผู้แทนเซ็นชื่อและประทับตราบริษัท เซ็นชื่อ/ประทับตรา ลงวันที่

1. ชื่อผลิตภัณฑ์: Fermented milk Flavored fermented milk [↑](#footnote-ref-1)
2. ประเภทบรรจุภัณฑ์ : ระบุตามปริมาณความเป็นจริงml หรือg [↑](#footnote-ref-2)
3. ประเภทบรรจุภัณฑ์: ระบุส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์ [↑](#footnote-ref-3)