

# 最新食品厂检验报告下载 食品厂的实习报告(汇总8篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。那么什么样的报告才是有效的呢？下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

## 食品厂检验报告下载篇一

通过对农大三康食品厂的实地实习认识，对工厂的设计以及牛奶豆浆等生产过程要有一定的感性认识，学习掌握牛奶的加工过程。

通过生产实习，拓宽我们的知识面，增加感性认识，把所学知识条理化系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产装备，以便加深我们对所学课程知识的理解，使学习和实践相结合。

通过生产实习，学到从书本学不到的专业知识，并获得本专业国内、外科技发展现状的最新信息，激发我们向实践学习和探索的积极性，为今后的学习和将从事的技术工作打下坚实的基础。

江西农业大学食品科学实训基地——南昌三康食品厂于1993年经各方筹资组建，地址位于学校东区。该厂现有固定资产200多万元人民币，占地面积4000平方米，现有在职员工30人。三康食品厂实现乳制品日生产能力10吨，是江西省生产酸奶的专业厂家。

三康食品厂是具有独立法人资格的校办企业，由食品科学与工程学院提供智力支持和技术保障，同时三康食品厂也为食品科学与工程学院在校学生实习提供了一个很好的平台，每

年可承担500~600名学生的实习与培训任务。三康食品厂为加快发展□xxxx年进行了技术改造，加大投资力度，引进了优秀的经营管理人才□xx年按照“qs”要求，食品厂投资500万元建设一个新的标准化厂房，同时进行了技术改造，以满足日益增长的市场要求和教学要求。

实训基地秉承“以人为本，以市场为导向，以质量管理为中心”的理念，不断进行新产品开发和技术做创新，以管理求效益、以市场求发展。三康食品厂主要产品有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。其中双岐酸牛奶为江西省市场首创产品，“三康”品牌被评为南昌市最受欢迎的品牌。

三康食品厂生产的产品主要销往南昌市区，是南昌地区比较受欢迎的乳品企业之一。详细来说，它的市场又主要集中在南昌的昌北地区，例如江西农业大学及其周边地区，这主要依托于它的区位优势。三康占到了这一地区乳品市场的大部分，过去曾实现年销量一千万瓶的好成绩。

如此好的销量，表明三康食品厂在消费者心中建立了良好的信誉。而良好的信誉则xxxxxxx于“三康产品”精益求精的质量。依托于江西农大食品科学与工程学院提供的智力支持和技术保障，三康食品厂生产的乳品不仅注重质量，而且品种也花样繁多。有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。特别是其中的双岐酸牛奶为江西省市场首创产品，填补了省内空白。

液态奶是由健康奶牛所产的鲜乳汁，经有效的加热杀菌方处理后，分装出售的饮用牛乳。根据国际乳业联合会[idf]的定义，液体奶（液态奶）是巴氏杀菌乳、灭菌乳和酸乳三类乳制品的总称。液态奶的化学成分很复杂，至少有100多种，主要成分由水、脂肪、磷脂、蛋白质、乳糖、无机盐等组成。

篇毕业实习是从大学校园走向社会的过渡阶段中的关键环节，对于了解社会适应社会有着积极的作用。而在一线的社会岗位实习，是将理论知识运用于实际的好机会，是培养大学生自身工作能力、提升素质的磨刀石，是检验大学生适应能力、应用能力、创新能力的前沿阵地，这对尽快适应社会工作具有重大意义。

今年1月10日，我正式走进昆明景润食品有限公司开始了自己人生中的第一份实习工作。由于是，本身对大规模食品生产的工艺、技术等都很陌生，公司让我在生产部实习，采取每个岗位呆三天，学习每个岗位的设备原理、工艺参数、注意事项及设备操作，认真做笔记，每个岗位学习完后撰写一份岗位工作总结。在生产部部长的热心指导及同事的帮助下，我依次王老吉生产的整个流程进行了详细了解，并积极参与相关工作，注意把书本上学到的理论知识及相关知识对照实际工作，用理论知识加深对实际工作的认识，用实践与大学所学相结合。以双重身份完成了学习与工作两重任务，在厂里的这段时间，我始终跟同事一样上下班，协助同事完成相关工作，只是在整个实习期内我只是上早班；又以学生身份虚心学习，努力汲取实践知识。我心里明白我要以良好的工作态度以及较强的工作能力和勤奋好学好来适应公司的工作，完成领导交给我的任务。简短的实习生活，既紧张，又新奇，收获也很多。通过实习，使我对食品行业的生产、管理工作以及发展前景有了深层次的感性与理性的认识。

在公司我主要的任务首先是熟悉王老吉生产的工艺流程，接着是对每一个岗位进行全面的熟悉，熟悉每个生产过程所取到的作用及该岗位在生产过程中的重要作用。一个企业要生产出安全健康、卫生的食品，就必须加强对每一个岗位的管理，提高员工的责任意识，大家齐心协力共同生产出合格的食品。饮料生产过程中水最为重要，饮料中95%的都是水，如果水质没有处理好的话将直接影响到最终产品的质量。在实习过程中给我一个最深的印象是王老吉的灭菌过程，理论上的灭菌温度只要 $120^{\circ}\text{C}15\text{min}$ 就可以了，但是在实际生产过程

中的灭菌温度最低得在121℃以上。在这个厂里面实习的这段时间里，我一直在思考这样的问题：企业要提高生产效率，那么必须改进一部分的生产过程，比如在灭菌过程中是否可以采用其他更加方便快捷的灭菌方式，提高生产效率。该厂采取的是传统的杀菌釜杀菌，每一锅所需时间在50分钟左右，而该厂只有三个杀菌釜，这直接就限制了王老吉的生产效率。如果能采取其他更好的杀菌方式，那么将直接提高王老吉的产量。因此，一个企业要取得较大的利润，对生产过程的改进很重要，同事培养员工爱岗敬业，热爱公司的职业理念也非常重要。一个企业只有留得住人才才能取得长久的发展。

实习生活，感触是很深的，各个方面都得到了提高，但对我来说最主要的是工作能力的进步。毕业实习主要的目的就是提高我们社会工作的能力，如何学以致用，给我们一次将自己在大学期间所学习的理论知识与实践相结合。自走进景润开始我本着积极肯干，虚心好学、工作认真负责的态度，积极主动的参与公司的各项生产任务的完成。同时认真完成实习日记、撰写实习报告，成绩良好。实习单位的反馈情况表明，在实习期间反映出我具有较强的适应能力，具备了一定的组织能力和沟通能力，能很好的完成企业在实习期间给我布置的工作任务。

实习收获，主要有4个方面：

- 1、通过直接参与企业的运作过程，学到了实践知识，同时进一步加深了对理论知识的理解，使理论与实践知识都有所提高，圆满地完成了本科教学的实践任务。
- 2、提高了实际工作能力，为就业和将来的工作取得了一些宝贵的实践经验。
- 3、在实习单位受到认可。

在工作过程中，我发现自己的专业理论学得还不够多，研究得还不够深入，在具体应用方面还缺乏经验。针对存在的诸多缺点，我会从以下几方面去改善。

- 1、认定目标，端正工作态度，加强思想修养。
- 2、注重联系实际，理论与实践相结合，努力提高职业素质。
- 3、热爱工作岗位，牢记工作职责，积极完成任务，不断提升工作效率。
- 4、虚心求教，注重在实践中不断积累经验。

## 食品厂检验报告下载篇二

春节过后，按照济南市质量技术监督局长清分局，关于加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任的要求，我厂成立了质量安全管理小组，由法人葛金河任组长，组员由质量负责人和质量检验人员、生产加工人员担任，按照各自分工，对照《食品生产企业落实质量安全主体责任情况自查表》，从企业资质变化情况，采购进货查验落实情况、生产过程控制情况、食品出厂检验情况、不合格产品管理情况、食品标注标识情况、食品销售台账记录情况等1个方面，逐条进行自查。根据企业自查情况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本符合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业目前能达到的情况汇报如下：

企业名称为济南市长清区众惠食品厂，厂址是济南市长清区归德镇开发区，检验方式为自行检验，固态调味料的生产许可证编号为qs3139□新证正在办理中。本厂证照齐全，经营范围是味精、鸡精调味料和固态调味料。

本厂主要采购的原料为鸡肉精膏、麦芽糊精、柠檬黄、呈味

核苷酸二钠、食盐、谷氨酸钠、淀粉、白砂糖、包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业够仅仅，购进时索取了企业相关资质证明。我厂生产的味精没有食品添加剂。鸡精调味料和固态调味料的生产过程中使用的食品添加剂，严格遵照了gb6的要求，并做了详细的相应记录。食品添加剂还备有单独的进货台账。

我厂每天安排专人对厂区卫生进行打扫，保持厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。保持在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁情况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产设备。从原料到成品及成品库均保持独立空间，没有交叉污染。

我厂配备了架盘天平、分析天平、电热干燥箱、水浴锅、旋光仪、分光光度计、ph计、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对情况均符合相关规定。检验人员经过山东省质量技术监督局培训，具有山东省职业技能鉴定中心发放的检验资格证书。按照国家标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的情况。

## 食品厂检验报告下载篇三

从最初组织生产开始，厂里一向严格遵照食品卫生法的要求，

步步为营，坚实走好发展的每一步。在厂子的组建和发展过程中，得到了济南长清质检分局超多的无私帮忙，厂子一向有着明确的方向和正确的道路。本厂的产品质量一向很有保障，没有出现过什么质量事故。

厂里所用的主要原料有味精、食盐、淀粉、白糖、糊精等，这些原料务必都是经过正规的渠道，从取得生产许可证的厂家购进，并附有出厂检验报告，质量要求很严格，务必贴合国家对该食品的卫生要求，比如味精要贴合gb/8967的要求，白糖要贴合gb317的要求，等等。

厂里所用的食品添加剂主要是呈味核苷酸二钠、鸡肉香精、柠檬黄等，这些添加剂的购进和使用都是严格按照gb2760的要求做的。

春节过后，按照济南市质量技术监督局长清分局，关于加强食品生产加工企业落实质量安全主体职责的要求，我厂成立了质量安全管理小组，由法人葛金河任组长，组员由质量负责人和质量检验人员、生产加工人员担任，按照各自分工，对照《食品生产企业落实质量安全主体职责状况自查表》，从企业资质变化状况，采购进货查验落实状况、生产过程控制状况、食品出厂检验状况、不合格产品管理状况、食品标注标识状况、食品销售台账记录状况等10个方面，逐条进行自查。根据企业自查状况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本贴合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业目前能到达的状况汇报如下：

企业名称为济南市长清区众惠食品厂，厂址是济南市长清区归德镇开发区，检验方式为自行检验，固态调味料的生产许可证编号为qs37010307092[]新证正在办理中。本厂证照齐全，经营范围是味精、鸡精调味料和固态调味料。

本厂主要采购的原料为鸡肉精膏、麦芽糊精、柠檬黄、呈味

核苷酸二钠、食盐、谷氨酸钠、淀粉、白砂糖、包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业够仅仅，购进时索取了企业相关资质证明。我厂生产的味精没有食品添加剂。鸡精调味料和固态调味料的生产过程中使用的食品添加剂，严格遵照了gb2760的要求，并做了详细的相应记录。食品添加剂还备有单独的进货台账。

我厂每一天安排专人对厂区卫生进行打扫，持续厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。持续在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁状况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产设备。从原料到成品及成品库均持续独立空间，没有交叉污染。

我厂配备了架盘天平、分析天平、电热干燥箱、水浴锅、旋光仪、分光光度计、pH计、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对状况均贴合相关规定。检验人员经过山东省质量技术监督局培训，具有山东省职业技能鉴定中心发放的检验资格证书。按照国家标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的状况。

我厂生产的各个单元产品的包装上按照相关规定印有名称、规格、净含量、生产日期、产品标准代号，以及生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号和qs标识以及使用的



食品添加剂的名称和产品的贮藏方式和保质期等相关信息。

我厂建立了食品的销售台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销售日期、检验合格证号、生产批号以及购货者的相关信息，包括购货者的名字，地址、销货场所等。

371-xx[]复合调味料执行的是本企业标准q/01zh0001s-20xx[]  
鸡味调味料执行的是本企业标准q/01zh0002s-20xx[]所有标准的状态都是现行有效。

我厂所有和生产相关的人员均参加了体检，取得食品从业许可证书(健康证)，并定期参加企业组织的食品法律法规、食品安全知识、食品技术知识培训。

我厂主要消费者都是回头客，目前为止，还没有接到过消费者投诉。我厂已经设立消费者投诉登记本，并制定相应的处理制度、应对机制，确保一旦出现消费者投诉状况，能及时做出反应，力保消费者权益。

经过此次自查，我厂基本贴合食品生产企业落实质量安全主体责任的要求，提高了质量安全意识，杜绝了质量安全隐患。在此基础上，我厂建立了质量安全保证长效机制，为长期、持续地生产优质产品，打下了坚实基础。

## 食品厂检验报告下载篇四

按照市县文件精神，我们成立安全检查小组，对中小学幼儿园安全工作，特别是学校及周边食品安全进行了认真检查，学校能够认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，开展了自查自纠活动，总结了存在的问题和整改措施，杜绝了学校学生食物中毒等突发食品卫生安全事件的发生，保证在校学生的身体健康和生命安全，学校在日常工作中，始终把学校食品卫生安全工作作为工作的重点，长抓不懈，警钟长鸣。取消了学校的小

卖部，学校开展了杜绝吃零食的活动，学校周边、特别是校门口摊点减少，但个别学校门口仍存在有流动摊贩，学校结合实际，采取了可行的学校食品卫生安全工作和应急预案，明确专人负责，从而保证了我校及周边食品卫生安全工作扎实有效开展。具体情况总结如下：

我学校内没有小卖部，设施齐全，营养餐加工员持有健康证。

为保证学校食品卫生安全责任事故发生。我们的作法主要有：

1、学校食品卫生安全工作管理组织健全。学校成立了“后勤安全管理领导小组”，实行目标责任制，相关人员配合抓，制定了相关的制度和职责，有层层签定的食品卫生安全责任书。

2、加强学校食品卫生安全教育。学校将健康教育和食品卫生安全教育列入日常教学内容，加强学生食品卫生安全知识教育，增强学生的食品卫生安全意识和自我保护意识，逐步培养学生养成不吃三无食品的卫生习惯。

3、进一步规范学校商店经营行为。对学校校门口无卫生许可证、无营业执照的违规经营小摊点，积极配合有关部门坚决取缔。同时，教育广学生不吃零食，不吃“三无”食品，养成良好的食品卫生习惯。开展《杜绝吃零食的活动》，减少了流动摊贩，收到了好的效果。

我校经过对学校食堂和周边食品摊点进行自检自查，存在的问题主要是：

部分学生在上学的路边摊购买食品，存在一定的安全隐患。

切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，保证广学生的身体和生命安全，在今后的的工作中，我们打算：

1、进一步加食品卫生安全知识的宣传力度，提高学校的食品卫生安全责任意识 and 广学生的食品卫生知识及自我保护能力。

2、增加学校食品卫生安全工作日常检查、监督的频次，及时排查食品卫生安全隐患，牢固树立“安全第一”意识，服务师生，保障安康，努力营造学校安全、良好的食品卫生环境，不断构建人民满意及和谐校园。

3、继续与相关部门积极配合，巩固学校食品卫生安全工作取得的成果，彻底取消流动摊点，共同营造学校食品卫生安全的良好氛围，为构建和谐学校做出更大贡献。

## 食品厂检验报告下载篇五

在寒假快来临的时候，我和同学参加了寒假实践活动。希望在大二的这个寒假中能够与以往有所不同。对于学生来讲，实践是很难得的机会。每天坐在敞亮的教室里学习理论知识，真正用到的却不是很多，所以我十分珍惜这次寒假的实践活动。

工作基本情况介绍：工作地点：食品有限公司。工作时间□20xx-1-8——20xx-2-10□早7：00——11：00

12：00——18：00工作内容：从事各种禽肉类食品加工当然，在工作开始之前我已通过网络、报纸等媒体了解到该食品公司的各种信息。提前知道我们的工作大致内容，公司的相关规章制度，并与公司领导签订了合同。公司产品包括四大版块：禽肉及深加工产品、面食产品、低温真空干燥果蔬、冷冻果蔬产品及宠物食品。其中，禽肉熟制品是公司的主打产品。公司在开拓国际市场的同时，大力发展国内禽肉熟制品市场。

公司是挺有前景的，来看看我的工作吧！1月8号是我们第一天到公司的日子，上午安排好宿舍，下午相关工作人员带我们参观了厂区以及我们工作的车间，发下工作服。第一天算是

过去了，还没开始工作呢，有的同学一开始喊累了。晚上躺在床上想，不知我能不能坚持下这二十多天，总之加油吧。9号是我们正式进车间开始工作的时间，这一天我们六点半就早早的来到车间。第一天嘛，想给领导留个好印象。等我们穿上工作服都不由地笑了起来，一身粉色，全身只漏俩眼睛了。工作人员告诉我们，这是食品工作，不能马虎，需要每天检查我们身上的异物。等真正进入车间了，眼前一切真是新鲜，一片粉色的海洋，四五个人围着一张桌子在加工。班长为我们安排好工作台，开始交代我们工作。

二十多天下来我们总共干了不下十种产品吧。看起来不难做，但还真需要一番耐性才能学会。例如，茶巾包，需要你把关糕、香菇、鸡肉称好装进一个黄色的豆腐带内，最后再用干瓢系好。这最关键的就是系干瓢，系的角度长短都有讲究，刚开始系的很慢而且不准，后来就是又快又准了。还干了青椒面包粉、胸脯肉之类的，学了不少的手艺啊！我们的工作算是整个产品生产的一个环节，而我们这个小环节也是分工完成的。五人一组，比如生产茶巾包时，一人称，一人装年糕，一人装肉和香菇，另外两人专门系，这样分工不仅提高效率，“术业专攻”而且还能有效的防止漏装、少装。当然，我们每干一个产品都会有一个这样的小分工来保质保量地完成工作。

实践体会及感悟：十分庆幸能利用假期参加这次有意义的社会实践活动，接触社会，了解社会，从社会实践中检验自我。这次的社会实践收获不少。现在举例如下：

1. 在社会上要善于与别人沟通。经过一段时间的实践工作让我认识很多的人。如何与别人沟通好，这门技术是需要长期的练习的。人在社会中都会融入社会这个团体中，人与人之间合力去做事，使其做事的过程中更加融洽，更事半功倍。别人给你的意见，你要听取、耐心、虚心地接受。这样你才能进步，成长。

2. 在社会实践中以及以后的工作中要有自信。自信不是麻木的自夸，而是对自己的能力做出肯定。就像刚开始时我到车间那样有一点胆怯，我总害怕我学不会该怎么办，但后来是自信给了我勇气，让我敢于尝试，每件工作都能出色完成。有自信使你更有活力更有精神。

在社会中要克服自己胆怯的心态。自己觉得困难挺多的、缺乏社会经验等种种原因往往使自己觉得自己很渺小，自己懦弱就这样表露出来。所以应该尝试着克服自己内心的恐惧。如有人所说的“在社会中你要学会厚脸皮，不怕别人的态度如何的恶劣，也要轻松应付，大胆与人对话，工作时间长了你自然就不怕了。”其实有谁一生下来就什么都会的，小时候天不怕地不怕，尝试过吃了亏就害怕，当你克服心理的障碍，那一切都变得容易解决了。战胜自我，只有征服自己才能征服世界。有勇气面对是关键，如某个名人所说：“勇气通往天堂，怯懦通往地狱。”

3. 不管做什么工作，责任心是十分重要的。只有你抱着很强的责任感，才能把你的任务完成。没有责任心的人无论在哪儿都不会做出好成绩。

4. 在工作中，合作意识与竞争意识是不可少的。首先你要学会与别人合作，提高你自己本身的效率，真诚与人交流，共同进步，获得双赢。另外竞争意识也必需要有，它不仅不仅可以激发你的潜能，促使你不断进步；同时我们也要不断吸收别惹不得长处，从别人的失误中吸取教训。这样，你就离成功又近了一步！

此次社会实践，真正地填补了我在课堂上所没能学到的空白，真正增长了我的社会交际经验。一个人可以没有渊博的知识，但绝对不能没有社会交际的经验和能力，这也是我此次实践体会最深的一份心得。

自身经验总结：在实践过程中，我也发现了自身存在的一些

问题:

1. 本人的人际交往的能力还欠佳，这还应在日后的日常生活、交际中有待加强和学习。

本次社会实践的问题和建议：我觉得本公司的食品卫生工作做得相当严谨有序，但在水资源的利用上有些浪费，希望公司的技术人员能设计出节水节能的高效生产流程，为公司创造更高的效益。由于我不是这方面的专业人员，以上意见仅供参考。在今后我要参加更多的社会实践，磨练自己的同时让自己认识得更多，使自己未踏入社会就已体会社会更多方面，不要以单纯的想法去理解和认识社会。而是要深入地探索，为自己的未来打好基础，在学校学会更多的书面专业知识，在实践中好好利用知识进行运作。

真希望以后能再有这样的机会，也希望我们学校以后能有更多的同学有机会去参加这样的社会实践吧。我的寒假实践圆满结束，在这个寒假我体会了朋友之间的真诚帮助与合作，父母劳作赚钱的不易以及自己努力获取劳动成果的喜悦；当然也亲身感受了劳累的感觉，体会了校园是多么美好的地方；我们说过，我们也努力过，因此在那段烈日与汗水的日子里，我们感到无悔，更感到骄傲。

## 食品厂检验报告下载篇六

我发现在冰淇淋的整个生产工艺流程中，最关键的控制点就是：混合料的配制、混合料的杀菌、老化和凝冻这几个方面。

1、关于混合料的配制：混合料在配制时一定要严格按照冰淇淋的配方领料和称量。同时还要控制好混合料的酸度。因其对成品的风味、组织状态和膨胀率有很大的关系。配料设备及工具要进行彻底消毒与清洗，以防成品中理化指标和微生物含量超标。

2、关于混合料的杀菌:混合料在杀菌时一定要严格控制温度和时间。一般采用巴氏杀菌，温度过高或过低均会影响冰淇淋的质量。

3、老化:经过杀菌后的混合料在进入老化罐后，要对其进行品尝。老化罐的温度和老化的时间也有其一定的标准。

4、凝冻:冰淇淋的膨胀率一般在80%-140%之间。膨胀率对冰淇淋的口感、风味、组织状态均有影响。

冰淇淋成品的要求也很严格，其中就感官来说，要求其色泽均匀，形态完整不变形，不软塌，不收缩，且组织细腻滑润，无凝粒，无明显粗糙的冰品，无气孔，滋味协调具有该品种应有的滋味、气味、无异味、无外来可见杂质，并且包装完整，内容物无裸露。理化指标及卫生指标均能达到国家行业标准。

\*\*食品厂在人员管理上是比较系统的，分工比较明确。各个不同的工作都由不同的部门经理管理。我公司大致可分为两个部门，其中包括连锁事业部和生产事业部。产品事业部大致可分为六个部门，其中包括物流部、保管部、品控部、财务部、销售部和生产车间。连锁事业部由董事长领导，产品事业部由总经理和厂长负责。各个部门又分设部门经理。其中保管部隶属于物流部。生产及销售由总经理负责，其他事情由厂长负责。

我来到这里实习已经有四个多月的时间了，在实习的这段日子里，\*\*\*食品厂让我体会到了很多，最大的满足就是学到了很多书本以外的知识和处世的道理；我是做品控的，工作在生产一线，大部分时间都是在车间度过的。我的工作主要是通过感官检测冰淇淋的口感、色泽、组织状态、口味。没有正式工作的时候觉得品控的工作比较单调，但是但自己真正从事这份工作的时候才体会到并非如此。这个工作不仅仅需要感清晰，更需要果断的判断力，不能有一点点的马虎，

通过不断的品尝、记忆各种冰淇淋的味道，慢慢积累，最后才能掌握它。时间长了就没有了当初的困惑，日积月累经验也就多了不少，这些都是我在书本上学不到的。刚开始上由于和别人一起工作都是别人做着我看着，并没有感受到工作所带给我的压力，当有一天我自己独立工作的时候才真正体会到了自己肩上的担子有多么的重，体会到了作为一名品控所承担的责任。

公司里的领导对待员工都很好。在我们完成了自己工作的前提下，可以有自己的空间，做一些自己喜欢做的事情。公司的领导对待员工就象自己的亲人一样，员工之间相处的也很融洽。在这样的环境下工作是比较轻松和愉快的，这样我们会更加热爱自己的岗位和工作。

我能有今天的收获要感谢公司给我的这次工作的机会，是公司让我学会了很多的东西。也要感谢领导对我的信任和关心，让我圆满的完成了这次实习任务并获得了工作的`机会。我能有今天的收获要感谢公司领导给我的这次工作的机会，是公司让我学会很多东西，我将在今后的工作中，更加努力的。

## 食品厂检验报告下载篇七

通过对农大xx食品厂的实地实习认识，对工厂的设计以及牛奶豆浆等生产过程要有一定的感性认识，学习掌握牛奶的加工过程。

通过生产实习，拓宽我们的知识面，增加感性认识，把所学知识条理化系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产装备，以便加深我们对所学课程知识的理解，使学习和实践相结合。

通过生产实习，学到从书本学不到的专业知识，并获得本专业国内、外科技发展现状的最新信息，激发我们向实践学习和探索的积极性，为今后的学习和将从事的技术工作打下坚



实的基础。

江西农业大学食品科学实训基地——南昌xx食品厂于1993年经各方筹资组建，地址位于学校东区。该厂现有固定资产200多万元人民币，占地面积4000平方米，现有在职员工30人□xx食品厂实现乳制品日生产能力10吨，是江西省生产酸奶的专业厂家。

xx食品厂是具有独立法人资格的校办企业，由食品科学与工程学院提供智力支持和技术保障，同时xx食品厂也为食品科学与工程学院在校学生实习提供了一个很好的平台，每年可承担500~600名学生的实习与培训任务□xx食品厂为加快发展□xx年进行了技术改造，加大投资力度，引进了优秀的经营管理人才□xx年按照“qs”要求，食品厂投资500万元建设一个新的标准化厂房，同时进行了技术改造，以满足日益增长的市场要求和教学要求。

实训基地秉承“以人为本，以市场为导向，以质量管理为中心”的理念，不断进行新产品开发和技术做创新，以管理求效益、以市场求发展□xx食品厂主要产品有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。其中双岐酸牛奶为江西省市场首创产品□“xx”品牌被评为南昌市最受欢迎的品牌。

xx食品厂生产的产品主要销往南昌市区，是南昌地区比较受欢迎的乳品企业之一。详细来说，它的市场又主要集中在南昌的昌北地区，例如江西农业大学及其周边地区，这主要依托于它的区位优势□xx占到了这一地区乳品市场的大部分，过去曾实现年销量一千万瓶的好成绩。

如此好的销量，表明xx食品厂在消费者心中建立了良好的信誉。而良好的信誉则来源于“xx产品”精益求精的质量。依托于江西农大食品科学与工程学院提供的.智力支持和技术保障□

xx食品厂生产的乳品不仅注重质量，而且品种也花样繁多。有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。特别是其中的双岐酸牛奶为江西省市场首创产品，填补了省内空白。

液态奶是由健康奶牛所产的鲜乳汁，经有效的加热杀菌方处理后，分装出售的饮用牛乳。根据国际乳业联合会[idf]的定义，液体奶（液态奶）是巴氏杀菌乳、灭菌乳和酸乳三类乳制品的总称。液态奶的化学成分很复杂，至少有100多种，主要成分由水、脂肪、磷脂、蛋白质、乳糖、无机盐等组成。

## 食品厂检验报告下载篇八

对食品厂实地实习认识，对工厂的设计，现代工业设备以及黄桃罐头的制作工艺认识。

黄桃工艺流程：原料选择—切半，挖核—碱法去皮，漂洗—修整，装罐—排气，封罐——杀菌，冷却—成品。

1]xx公司对原料的选择整体以7成熟的黄桃为主，通过传输带不断将黄桃送到切半装置处。

2：切半分机器切半和人工切半两种，工人挑选大小合适，形状规则的优质黄桃进行机器切半；其余继续传输进行人工切半。

3：碱法去皮，碱含量为14%，为钾液，过碱液时分已去核和未去核两种半桃，每个淋碱装置前都有6名人员负责将半桃核向下摆放。

4：去核，修整，挑选：质量的做半桃，次之切条，最差的进行切丁，装罐。

5：加糖水，排气，补加糖水，最后封罐，杀菌。

整个生产工艺中，最重要的为淋碱步骤，去皮是否彻底，对黄桃的损害程度直接影响后面的感官评定。生产一顿黄桃需要20到40公斤碱液，对于淋碱产生的污水处理是一个棘手的问题，车间的污水直接通过小道外流，在相隔不远处设有简易的过滤装置，其余的水进入污水处理处进行分级处理。整个公司员工约有1000多人，其中大部分集中在修整和切半，切条两个地方，属于典型的劳动密集型企业。人员多，加大管理的难度。因为黄桃属于季节性水果，主要生产期集中在每年的7月至9月，很多员工都是当地务农的农民或是兼职的学生，其中不乏偷工减料者，在车间中，有部分人对掉在地上的半桃直接拾起放入罐中，而对于卫生条件要求很高的食品行业，这势必带来了隐患，下午跟着研发部的小张从头至尾将黄桃罐头制作的生产流程走了一遍，在车间短短的2个小时，汗一直往外冒，他们的员工需要在这样的环境中连续工作10多个小时，非常艰辛，同时也侧面的反应了食品厂生产条件恶劣。

## 黄桃基地参观

被誉为果海，梨和黄桃果树连片成海，其中□xx公司的黄桃园面积达到200亩，树龄有几十年以上，品种繁多，结实率高，品质较好，为黄桃罐头提供了优质可靠的原料，同时也避免了原材料运输引起的成本增加。

在xx公司参观实习过程中，我置身于企业的实际生产环节，了解了黄桃罐头生产工艺，通过上午的生产流程讲解和下午的实际操作过程，使我对食品厂有了更深入的理解。也看到了常用的工艺设备：切片机，传送装置，淋碱装置，灭菌设备，封口机等。切半过程分为人工切半和机器切半，机器切半的人数约为人工切半处的1/20.很好的提高了工作效率和减少相应的劳动成本，但与人工切半相比，机器切半去核的效果不佳，很多外商对此不太满意。所以在两者结合的基础上，不断调整设备参数，改进生产工艺是企业不断前进的方法。从另一方面，间接的对劳动密集型食品企业的生产模式也有

了大致的了解，它对机器的依赖程度不高，设备的选购秉承了利润化的原则，从生产成本考虑采用最常见的碱法去皮的方法，黄桃皮去除的效果很好，但耗水量大，如果算上污水处理的成本以及从环保程度考虑的话，采用碱法去皮并不一定是的选择，酶法去皮在此方面则具备明显的优势。第2天参观的黄桃基地，见到了不同品种的黄桃，初步了解了黄桃的各项指标，形成了从原料到餐桌的整体概念。

非常感谢xx省农产品加工研究所和xx有限公司为我们提供了此次机会，让我们进一步的将理论和实践相结合，了解到企业的思考角度，为我们今后的科研提供了现实参考依据，也更有利于产学研三者的有效结合。