

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 904—2024

## 预包装南宁老友粉质量安全追溯操作规范

Specification for quality and safety traceability of prepackaged Nanning  
Laoyoufen

2024 - 12 - 11 发布

2024 - 12 - 17 实施

广西标准化协会 发 布



目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 追溯目标 ..... 1

5 追溯体系建设 ..... 1

    5.1 追溯管理体系要求 ..... 1

    5.2 人员要求 ..... 2

    5.3 硬件设备和软件系统要求 ..... 2

6 追溯信息采集 ..... 2

    6.1 总体要求 ..... 2

    6.2 采购信息 ..... 2

    6.3 生产加工信息 ..... 2

    6.4 检验信息 ..... 3

    6.5 贮运信息 ..... 3

    6.6 销售信息 ..... 3

7 追溯信息管理 ..... 3

    7.1 信息存储 ..... 3

    7.2 信息关联 ..... 3

    7.3 信息安全 ..... 3

8 追溯标签及编码要求 ..... 3

9 追溯体系实施 ..... 4

    9.1 制定追溯计划 ..... 4

    9.2 追溯演练 ..... 4

    9.3 实施培训 ..... 4

10 追溯体系评价与改进 ..... 4

    10.1 追溯体系评价 ..... 4

    10.2 追溯体系改进 ..... 4



## 前 言

本文件参照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。

本文件由南宁市老友粉协会和广西标准化协会共同提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁市老友粉协会、广西标准化协会、南宁市非物质文化遗产保护协会、南宁职业技术学院、广西职业技术学院、广西工商职业技术学院、南宁市第一职业技术学校、广西复记食品科技有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁万国食品有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西质量工程职业技术学院、南宁市食品药品检验所、广西卫生职业技术学院、广西壮族自治区农业科学院农产品质量与安全检测技术研究所、广西农业职业技术大学、广西轻工业科学技术研究院有限公司、南宁学院、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西振合供应链管理有限公司、南宁海关技术中心、广西品冠食品有限责任公司、南宁银河有限责任公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、广西开谷特食品科技有限公司。

本文件主要起草人：谢宏昭、黄林华、刘国石、徐铁纯、刘祁云、屠瑞旭、李影球、林征、林叶新、黄宇、黄昊、张莹、陆阳、冯流莹、黄强、韦映梅、潘彦霞、匡建容、刘发富、石敏、黄天玲、苏键、李河、梁焱惠、王海军、赵茂桦、黄莲娇、农劲柏、覃兰仙、曲亚男、宾洋、梁莹、梁宁、温日秀、董海龙、林汉辉、蓝仁善、刘婷、关红艳、杨梦昕、黄盈盈、冯训盟、邓丽嘉、何洁、吴亨、陈智理、韦云伊、何娇、韦秋幸、秦富、劳伟雄、陈慧、周奇生、秦志诚、马春植、宁娟、张丽霞、张黎明、黄有侠、唐菲、陈波。



# 预包装南宁老友粉质量安全追溯操作规范

## 1 范围

本文件规定了预包装南宁老友粉质量安全追溯的目标、系统建设、信息采集、信息管理、标签及编码、体系实施、体系评价与改进的要求。

本文件适用于预包装南宁老友粉的质量安全追溯。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 7027 信息分类和编码的基本原则与方法  
GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求  
GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语  
GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求  
NY/T 1431 农产品追溯编码导则  
DBS45/ 053 食品安全地方标准 南宁老友粉

## 3 术语和定义

GB/T 38155、DBS45/ 053界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 追溯目标

运用计算机、数字化物流管理等技术，记录预包装南宁老友粉产品从酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原料选取、预处理、中间产品、加工、检验、包装、成品、仓储、运输、销售等主要环节的产品、投入品信息及相关责任主体，实现对预包装南宁老友粉加工的质量管理和问题追溯。

## 5 追溯系统建设

### 5.1 追溯管理体系要求

5.1.1 应根据 GB/T 22005、GB/T 38159 建立完善的质量追溯管理体系。

5.1.2 应根据预包装南宁老友粉生产各工艺阶段为信息追溯要点，构建预包装南宁老友粉质量安全追溯系统，支撑追溯信息的采集和管理。预包装南宁老友粉质量安全追溯系统结构图见图 1。

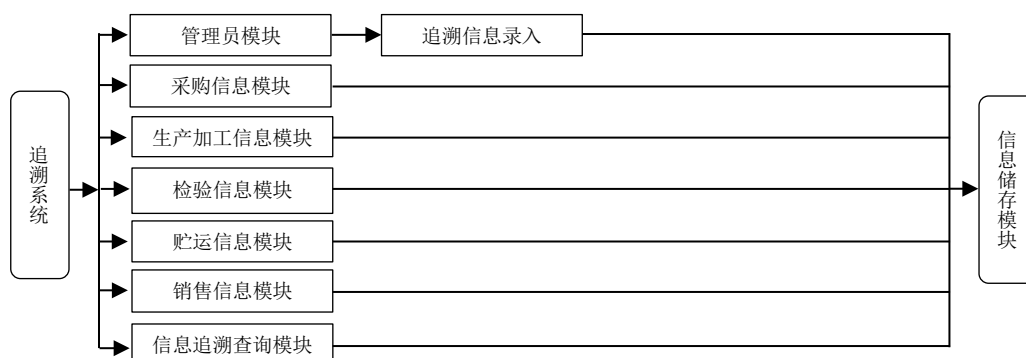


图1 预包装南宁老友粉质量安全追溯系统结构图

## 5.2 人员要求

预包装南宁老友粉生产企业应安排信息专员，负责追溯系统信息的采集、填报、核实及发布等工作。

## 5.3 硬件设备和软件系统要求

预包装南宁老友粉生产企业应配备计算机、网络设备、标签打印机、条码读写设备，以及溯源设备、追溯码设备等硬件设备，能够满足实现追溯信息基本要求、防止信息泄漏功能的相关软件。

# 6 追溯信息采集

## 6.1 总体要求

应详细记录预包装南宁老友粉质量安全的追溯信息，以确保预包装南宁老友粉供应链各环节可进行追溯，预包装南宁老友粉供应环节需记录的信息主要包括采购、生产加工、检验、贮运、销售等信息。

## 6.2 采购信息

包括但不限于表1的内容。

表1 企业信息

| 序号 | 追溯信息类型 | 追溯信息内容                                |
|----|--------|---------------------------------------|
| 1  | 企业基本信息 | 企业名称、统一社会信用代码、企业地址、联系电话、产品销售商信息等      |
| 2  | 资质信息   | 营业执照、食品生产许可证、食品生产许可证编号、食品生产许可证编号有效日期等 |
| 3  | 人员信息   | 预包装南宁老友粉生产关键控制点人员、生产责任人信息等            |
| 4  | 图片信息   | 企业宣传图片、加工车间照片、设备照片、产品检测报告等            |

## 6.3 生产加工信息

### 6.3.1 原辅料信息

包括但不限于表2的内容。

表2 原辅料信息

| 序号 | 追溯信息类型  | 追溯信息内容                                    |
|----|---------|-------------------------------------------|
| 1  | 原辅料基本信息 | 原辅料供应区域信息、供应商企业信息、采购人员信息、原辅料质量信息、原辅料检验报告等 |
| 2  | 出入库信息   | 入库信息、管理员信息、出库日期与数量信息等                     |
| 3  | 其他信息    | 原辅料存放信息、包装材料信息、存放环境信息、批次码信息等              |

### 6.3.2 加工信息

包括但不限于表3的内容。

表3 加工信息

| 序号 | 追溯信息类型 | 追溯信息内容                               |
|----|--------|--------------------------------------|
| 1  | 预处理信息  | 原辅料的种类（或品种、类型）、性质和用途、原辅料预处理方式、工艺、规格等 |
| 2  | 热加工信息  | 热加工容器和工具的消毒情况、热加工工艺、热加工温度和时间等        |
| 3  | 灌装信息   | 灌装温度、灌装设施设备等                         |
| 4  | 杀菌信息   | 杀菌方式、杀菌温度、杀菌设施设备等                    |

### 6.3.3 产品信息

包括但不限于表4的内容。

表4 产品信息

| 序号 | 追溯信息类型         | 追溯信息内容                         |
|----|----------------|--------------------------------|
| 1  | 干制米粉（冲泡型米粉）包信息 | 大米、加工用水、制作条件、食用淀粉添加的比例等        |
| 2  | 老友粉料包信息        | 酸笋、豆豉、辣椒、大蒜、畜禽肉、酱油、食用油、食用盐的名称等 |
| 3  | 辣椒料包信息         | 辣椒、大蒜、食用油、酱油、食用盐的名称等           |
| 4  | 酸醋料包信息         | 食醋、加工用水的名称等                    |
| 5  | 食品相关产品信息       | 食品加工用洗涤剂名称信息等                  |

6.3.4 包装信息

包括但不限于产品名称、类别、净含量、包装日期、包装材料等。

6.4 检验信息

包括但不限于该批次原料检验、生产过程检验、产品检验等信息。

6.5 贮运信息

6.5.1 仓储信息

包括但不限于表5的内容。

表5 仓储信息

| 序号 | 追溯信息类型 | 追溯信息内容                             |
|----|--------|------------------------------------|
| 1  | 产品入库信息 | 预包装南宁老友粉入库日期、仓管人员信息、仓储环境信息、产品质量信息等 |
| 2  | 产品出库信息 | 预包装南宁老友粉出库日期、经办人员信息、出库数量信息、产品质量信息等 |
| 3  | 其它信息   | 仓储物流信息、贮存条件信息等                     |

6.5.2 运输信息

包括但不限于责任人、运输工具、运输号、运输工具卫生状况、运输日期、起止位置和数量等信息。

6.6 销售信息

销售日期、产品名称、产品规格、销售数量、产品批号、经销商及联系方式等信息。

7 追溯信息管理

7.1 信息存储

追溯信息应通过数字化及时录入信息管理系统并及时备份，追溯信息在产品出厂后应保存2年以上。

7.2 信息关联

追溯编码应与追溯信息关联，关联信息主要包括采购、生产加工、销售、检验、贮运等信息，各追溯信息之间应实现闭合关联。

7.3 信息安全

应具备追溯信息防篡改、防攻击、访问权限限制、数据加密传输、访问日志记录等安全防护能力，对外查询服务器与企业内部信息系统应分开管理，保障信息安全。

8 追溯标签及编码要求

- 8.1 追溯标签应完整、清晰、持久、无涂改，易于辨认和识读。
- 8.2 追溯标签应保证不因搬运和其他因素而被磨损或消失。
- 8.3 追溯编码应一批一码，且具有唯一性。
- 8.4 追溯编码原则应符合 GB/T 7027 的规定。
- 8.5 编码要求应符合 NY/T 1431 等相关标准的规定。

8.6 可通过微信、扫描枪、查询机、手机 APP 等具备扫码功能的设备平台扫描追溯编码。

## 9 追溯体系实施

### 9.1 制定追溯计划

9.1.1 应建立相关追溯计划，包括追溯参与方资源管理要求、实施要求、运维保障等内容。

9.1.2 应确定相关人员在追溯管理平台、产品追溯系统的任务与职责。

### 9.2 追溯演练

产品追溯系统应按照自身功能自身规定的时间间隔实施追溯演练，以保证追溯体系有效运转并发现问题。

### 9.3 实施培训

开展培训，使得相关人员应获得充分的培训，从而具有正确实施追溯体系的能力。

## 10 追溯体系评价与改进

### 10.1 追溯体系评价

企业应建立追溯体系的评价制度，定期对预包装南宁老友粉质量追溯体系的实施计划及运行情况进行评价，以确定计划的可操作性、完善性与实施程度测评追溯信息的真实性、及时性、有效性。

### 10.2 追溯体系改进

10.2.1 预包装南宁老友粉生产、加工、流通各环节企业应对上一环节提供的产品进行验收、对追溯信息进行核实。如发现问题，按相关规定对该批次产品采取召回或销毁等措施，并将产品召回和处理情况向相关部门报告。

10.2.2 预包装南宁老友粉出现质量问题时，企业应依据追溯体系，迅速界定产品涉及范围，提供相关记录，确认追溯深度，确定预包装南宁老友粉质量问题发生的地点、时间、追溯单元和责任主体。

中华人民共和国团体标准  
预包装南宁老友粉质量安全追溯操作规范  
T/GXAS 904—2024  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究