

803 馒头粉改良剂备案资料

一、相关资料

- 1、产品说明
- 2、营业执照
- 3、生产许可证（2张）
- 4、外检报告（3张）
- 5、产品照片（包装箱正面、侧面；包装袋正面、背面）

二、内检报告下载说明

粉厂备案如需内检报告，可以登录海韦力证件网下载。

下载方法：手机扫描二维码→输入手机号→获取并输入验证码登录→
在“产品内检报告”一栏输入包装袋上的产品批号即可下载。



三、微信索要备案资料

粉厂也可以通过添加海韦力粉厂服务微信号索要备案资料。

微信号：**15290828811**

咨询电话：**15290828811**、**15737120203**

803 馒头粉改良剂

产品说明

食品添加剂名称	复配小麦粉面处理剂
执行标准	GB 26687
添加剂类别	面粉处理剂
用途	改善面粉品质
使用量	0.3-0.5g/kg
添加剂生产单位	郑州海韦力食品工业有限公司



营业执照

(副本) (1-1)

扫描二维码登录
'国家企业信用
信息公示系统'
了解更多登记、监
备案、许可、监
管信息。



统一社会信用代码
91410108268127790M

名称 郑州海韦力食品工业有限公司

注册资本 壹仟万圆整

类型 有限责任公司(自然人投资或控股)

成立日期 1997年10月07日

法定代表人 郭士军

营业期限 长期

经营范围 生产、销售：食品添加剂；以食品生产许可品种明细表为限)食品机械及配套产品、表面活性剂；承揽食品工程设计；货物或技术进出口(国家禁止或涉及行政审批的货物和技术进出口除外)。(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动)

住所 郑州市惠济区江山路北段广武车站东



登记机关

2019年08月02日

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告

<http://www.gsxt.gov.cn>

国家企业信用信息公示系统网址:

国家市场监督管理总局监制

食品生产许可证

(副本)

许可证编号: SC20141010800364

生产者名称: 郑州海韦力食品工业有限公司

统一社会信用代码: 914101082681277301

法定代表人(负责人): 郭士军

住所: 郑州市惠济区江山路北段广武车站东

生产地址: 河南省郑州市惠济区江山路北段广武车站东

食品类别: 详见《食品生产许可品种明细表》

说明

- 1.《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 2.《食品生产许可证》分为正本、副本,正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
- 3.《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 5.食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 6.食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
- 7.食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日内,及时向许可部门申请延续。



发证机关:

河南省市场监督管理局

发证日期: 2020年06月17日

有效期至: 2021年12月06日



食品生产许可品种明细表



生产者名称: 郑州海韦力食品工业有限公司 许可证编号: SC20141010800364

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
1	食品添加剂	3201	食品添加剂	复配膨松剂	
2	食品添加剂	3203	复配食品添加剂	复配小麦粉面粉处理剂 (配方一、配方二)、复配面粉处理剂 (配方一)、复配湿面粉稳定剂 (配方一)、复配面粉处理剂 (配方二)、复配面粉包处理剂、复配面粉处理剂、复配小麦粉稳定剂、复配小麦粉处理剂 (配方三)、复配面粉处理剂 (配方二、配方三、配方四)	变更日期: 2020年06月17日

说明: 1. 本页应与食品生产许可证正本或副本同时使用。
 2. 本页右上角加盖行政许可机关公章或者许可业务专用章后有效。

国家市场监督管理总局监制

No SY20200210690



181600110205
有效期2024年5月2日



(2018)豫质监验字(133)号
有效期至2021年5月2日



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1505

检 验 报 告

Inspection Report

产品名称: 复配小麦粉面粉处理剂
Sample

受检单位: /
Inspected

生产单位: 郑州海韦力食品工业有限公司
Manufacturer

委托单位: 郑州海韦力食品工业有限公司
Clientele

检验类别: 送样检验
Inspection Sort

河南省产品质量监督检验院
Henan Institute of Product Quality Supervision and Inspection



河南省产品质量监督检验院

Henan Institute of Product Quality Supervision and Inspection

检 验 报 告

Inspection Report

No: SY20200210690

共 2 页 第 1 页

产品名称 Sample	复配小麦粉面粉处理剂			商标 Brand	海韦力
委托单位 Clientele	郑州海韦力食品工业有限公司			联系电话 Telephone	13733816096
生产单位 Manufacturer	郑州海韦力食品工业有限公司			联系电话 Telephone	13733816096
受检单位 Inspected	/			联系电话 Telephone	/
任务来源 Task Source	/			检验类别 Inspection Sort	送样检验
生产日期 Produced Date	2020.06.12	抽样地点 Sampling Location	/	产品批号 S/N	20061103
抽样日期 Sampling Date	/	抽样人 Sampling Staffers	/	抽样单编号 Sampling Number	/
送样日期 Sample Sending Date	2020-08-31	送样人 Sample Sending Person	王蕊霞	样品到达日期 Sample Arrival Date	2020-08-31
抽样基数/批量 Sampling base /batch	/	样品数量 Sample Quantity	200g	检验日期 Inspection Date	2020-09-01至 2020-09-15
规格型号 Model	2.5kg/袋	样品等级 Sample Grade	/	检查封样人员 Sample checker	郭境
检验项目 Items	感官 砷 铅 沙门氏菌				
检验依据 Criteria	GB26687-2011				
检验结论 Conclusion	所检项目符合 GB26687-2011 标准要求。				
样品状态 Sample State	样品塑料袋装				
主要设备 Main Equipment	2-362 9-094	原子荧光光度计 原子吸收光谱仪			
检验说明 Remarks	/				

批准: 徐子婷
Approver

徐子婷

审核: 路书彦
Verifier

路书彦

编制: 袁海云
Editor

袁海云



河南省产品质量监督检验院

Henan Institute of Product Quality Supervision and Inspection

检验报告

Inspection Report

No:SY20200210690

共 2 页 第 2 页

产品名称 Sample		复配小麦粉面粉处理剂		规格型号 Model	2.5kg/袋	
序号 No	检验项目 Items	单位 Unit	检验方法依据 Standards	标准要求 Specification	检验结果 Test Data	单项结论 Conclusion
1	感官要求	/	GB26687-2011	不应有异味、异臭，不应有腐败及霉变现象，不应有视力可见的外来杂质	无异味、异臭，无腐败及霉变现象，无视力可见的外来杂质	符合
2	砷（以As计）	mg/kg	GB5009.11-2014 第一篇 第二法	≤2.0	0.013（检出限0.010，定量限0.040）	符合
3	铅（Pb）	mg/kg	GB5009.12-2017 第一法	≤2.0	<0.02（检出限）	符合
4	沙门氏菌	/	GB4789.4-2016	不得检出	25g 样品中未检出	符合
(以下空白) (Blank below)						





(包装箱正面实物照)



(包装箱侧面实物照)



(包装袋正面实物照)



产品说明

产品名称: 复配小麦面粉处理剂
 配 料: 磷酸三钙、碳酸钙、维生素C、淀粉酶、脂肪酶、食用玉米淀粉
 生产许可证编号: SC20141010800364
 产品标准代号: GB 26687
 生产日期: 标识于包装袋正面
 生产批号: 标识于包装袋正面
 使用范围: 小麦粉
 使用量: 建议本产品在小麦粉中的使用量为0.3-0.5g/kg。
 使用方法: 按使用量要求将本品均匀添加到小麦粉中。
 贮存条件: 于阴凉干燥处存放。
 保质期: 12个月
 产 地: 河南郑州

郑州海韦力食品工业有限公司
 ZHENGZHOU HAIVLI FOOD INDUSTRY CO.,LTD.
 地址: 郑州市惠济区江山路北段广武车站东
 电话: 0371-63577775 65365555
 传真: 0371-63787111
 邮编: 450044
 网址: www.haiwei.com



提示: 扫描二维码了
 解海韦力产品详情。



INTRODUCTION

Product name: Mixed wheat flour treatment agent
Ingredients: Calcium phosphate tribasic, Calcium carbonate, Vitamin C, Fungamyl, Lipase, Corn starch
Producer Licence: SC20141010800364
Performance Standard: GB 26687
Production date: The front
Production LN: The front
Usage Range: The wheat flour
Dosage: Suggest, dosage of this product is 0.3-0.5g/kg
Usage Method: Add this product into wheat flour evenly & regulation.
Storage Condition: In a cool dry place
Shelfing Period: 12 months
Producer: Henan Zhengzhou

产品推荐:



面粉筋: 主要是替代增白剂改善和稳定面粉的品质, 提高面粉制品的白亮度, 是面粉增白剂理想的替代品。



面条、水饺改良剂: 粉厂可用于生产、加工高档面条、水饺专用粉。



筋力素: 主要用于改善、提高面粉品质的改良剂, 粉厂可用于解决面粉筋度偏弱和面粉品质偏弱的问题。

(包装袋背面实物照)