# 食品研发

来源：网络 作者：落花成痕 更新时间：2025-05-24

*第一篇：食品研发一、何谓研发方法论我认为方法论是为达成某一特定目标而采取的行动方案。目标只有一个，方法却有很多。如果你拥有足够的经验积累、拥有足够的理论知识，也许你能很快地从众多方法中找到最适合的一种并加以实施而达成目标。如果你还没有具备...*

**第一篇：食品研发**

一、何谓研发方法论

我认为方法论是为达成某一特定目标而采取的行动方案。目标只有一个，方法却有很多。如果你拥有足够的经验积累、拥有足够的理论知识，也许你能很快地从众多方法中找到最适合的一种并加以实施而达成目标。如果你还没有具备这样的能力，那么我们就要去设计几种不同的方法去实践，让实践告诉我们哪种方法是最佳的。在这个过程中你的经验会得到积累，理论会得到充实。

接下来，我们再来看看如何积累经验以及如何充实理论基础。经验的积累来自看、听和做。看的有别人的配方、杂志的文章、市场的产品等等。听来源于你的耳朵，当然是用心的听，捕捉到有效的信息。最重要的还是做了，只有实际动手了，别人的经验经过你的动手实践才有可能变成自己的经验并被牢牢记住。这也是我为什么一直强调的动手，多做没有任何的坏处。

理论基础最初来源于你们的大学生活，但也许大家会发现课堂中的理论和实践中的理论可能会有很大的区别。主要原因我想课堂中的理论是纯粹的理论，是在特定条件下才能成立的理论，但实践中有很多不确定的因素，因此理论有时会出现偏差。这也从另一方面说明了“实践是检验真理的唯一标准”这一道理。就研发理论来记，我一直强调《食品添加剂手册》是我们食品研发的葵花宝典。因为没有食品添加剂就没有现代食品工业。只有对各种添加剂的功能深入了解，你才有机会运用自如。所以我希望大家都能很认真地去看（不是背），要看一遍、两遍、三遍„„。除了《食品添加剂手册》，我觉得《食品调味技术》也是一本很不错的书，它是建立在理论与实践相结合基础上的一个经验总结。除此之外，各小组不同的方向还要对自己产品中的主要原料（比如茶叶、果汁、谷物、奶蛋白等）的特性、品种、风味等做深入的了解。这些都是理论的基本功。除这些之外，也一定还有很多很好的书，我无法一一列举，大家如果平时有看到好的专业书籍，要互相推荐一下，或者可以买回来与大家分享。

我和你们一样，也在苦苦寻找一本更好的书，希望在里面能收集别人对食品研发的所有经验，但目前为止还没找到。所以，我觉得我们产品人可以每个人备一本经验手册，未来自己获得的好的经验可以记录下来，几年以后也许我们就可以出版这么一本研发专用书籍。目前，我们建立了研发的共享目录，这也是大家积累理论与实践经验的很好平台，如果有好的可取的信息，大家可以共享在这个平台下面，共同分享、一起成长。

二、研发原则

1、新产品必须符合公司的愿景：成为品牌导向的生态食品饮料领军企业以及惠尔康创立健康、创新、美味概念的大品牌形象。这是由公司战略决定的，作为部门的职责就是去实现公司战略。因此，我们的三年产品规划就是围绕着这个愿景来展开的。

２、所有新产品应至少满足以下要求中的一项：

进入家庭的（整件购买）、儿童消费的；

不需要冷藏的（避免与四大家族正面竞争）；

和传统清凉饮料有区别的（差异化、蓝海战略）；

大品类的、少竞争的，系列化的（差异化、蓝海战略）；

３、配方尽量简单化

每一种写在配方表中的原料都要有理论或实践的依据。为什么非要添加？对可加可不加的原料要敢于果断的舍弃。配方为什么要尽量简单化呢？首先对成本有益，其次对生产操作有益（简单），第三对采购管理、仓库管理有益，第四能从源头控制减少呆料产生。所以我希望大家对配方表中的每个原料都能很明确地说明为什么要添加。

为实践公司“成为品牌导向的生态食品饮料领军企业”的愿景，应尽可能少的添加食品添加剂，不含有对人体健康有危害的成分（如防腐剂）及无法确定的成分。同时，在确保产品风味的前提下，配方中还应考虑尽可能使用现有的原料，以降低原料呆滞的风险。

４、同一系列的产品要先确保共性，再考虑个性

共性是你这个系列产品的标鉴，只有这样才能让消费者觉得这些产品是一个整体、一个系列，而不是各自为战、自成一体。其次，共性也能有效节约采购成本，最大限度地预防呆料产生。这也是我将产品人分组管理的一个原因，否则一个系列的产品分配到不同组开发，很难确保共性的达成。个性是同一系列产品中差异化的体现，有时体现在香精上，有时体系在风味原料上。所以当一个系列的产品分配到一个小组中的不同产品人身上时，小组的组长要承担起共性统一的责任，小组的每个产品开发人要自觉沟通协调，以达成共性统一的目标。

未来，我们将不会开发单一的产品，所有要上市的产品都必须是能够系列化的。

５、储备的产品在储备过程中必须进行稳定性试验

储备产品的上市时机具有较大的不确定性，因为我们所储备的产品是在我们的产品规划体系下进行的，它符合公司的产品发展方向。为此，在产品正式上市前所做的前期准备越充分，未来上市后可能面临的问题将越少，比如风味的变化、色泽的变化、稳定性的变化、理化指标的变化等等，这些都需要通过时间的观察和检验。为此，当储备产品内部口味测试通过后，即应着手稳定性试验的观察，可以利用供应商ＵＨＴ的资源或外部实验室的资源实现其可观察性，同时做好观察期间的记录评估工作。

６、与供应商的沟通及协调

供应商是朋友，不是敌人。我们要做的是最大限度地利用供应商资源：索取样品、配方调试、疑难解答、技术支持、信息获取等等。研发是一个开放的体系，因为只有开放才能创新，只有开放才能获取信息。但在同时，也有一个度的问题，我的原则是在品质服务确保的前提下的合理价格。公司的利益在任何情况下都不能牺牲。对供应商的选择应基于以下几个因素考虑：

优先选择生产厂家，而不是代理商或中间商

对于大宗原料，优先选择性价比最佳的供应商

对于小宗、技术含量高的原料采购，可选择一些技术先进、服务好的国际公司，以获得配套的技术支持

７、企业标准问题

1988年通过的《中华人民共和国标准化法》规定：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应当制定企业标准作为组织生产的依据，已有国家标准和行业标准的，国家鼓励企业制定严于国家标准或行业标准的企业标准，在企业内部使用”。就目前中国的国情，大部分企业制定企业标准的根本原因在于没有国家标准可以参照，而并不是为了要制定严于国家标准的企业标准。所以，我要求大家未来在制定标准时有国标的优先采用国标，没有国标的再制定企业标准，而且在制定企业标准时要参照企业发展实际，制定出符合企业利益的企业标准。８、职业道德问题

食品研发的成果就是直接提供给消费者的终端快速消费品，事关每个消费者的健康，所以我要求大家无论何时、在何公司，只要你们还从事这个职业，就决不允许在自己的手上把不符合食品安全的添加剂添加到自己的产品中去，这是研发最基本的职业道德。我们要向消费者提供安全、安心的产品。

三、研发过程中要思考的问题

在动手做产品之前，我想问大家这些问题：

1.产品定位是怎样？

2.有没有竞品？竞品是什么？

3.成本控制是多少？

4.现有工艺可基本实现吗？

5.主要原料是什么？原料来源有保障吗？

6.何种包装形式？

7.企划有没特殊要求或诉求？

8.有相关的标准吗？如果没有，我们希望他的标准是怎样呢？

9.„„„

这些问题在新产品开发流程中都做了要求，回答这些问题有助于减少不必要的时间浪费，提高研发效率，减少返工，提前规避可能存在的风险。当然，这些问题也许无法全部靠我们自我判断、自我解决。所以我一直强调主动沟通，主动沟通也许也得不到全部答案，但至少让别人认识到我们对一些问题的关注，这能提升你的专业形象！

现在假设我们已经回答了以上所以问题，让我们开始吧。

1.找出具有参考性的国标或企标，让产品从设计阶段就满足标准的需要。比如果汁含量、茶多酚含量、蛋白含量等等。这也是下一步设计配方的理论基础。

2.寻找最核心的原料。比如做红茶饮料，要考虑是用茶粉还是用茶浓缩汁。评估的角度主要有品质、成本、生产操作便利性、仓储的便利性等。假定我们评估后使用茶粉，那就看看到底有哪些种类的红茶粉，其口味特点（与竞品风味对比）、价格、供应量等情况要列入考虑因素。最终我们会选择几个产品来做进一步比对。

3.设计方案。在设计方案之前，我们要初步了解产品希望的PH、糖度、粘度等基础信息。只有这样，设计的方案才有针对性。在设计方案阶段，要重点导入成本的控制要求，在成本可控的前提下设计达成目标的各种方案。在这个阶段，我希望能实现对核心原料、糖酸比、主体风味口感等主要问题的初步结论。比如糖要用什么样的组合、酸要用什么样的酸组合、核心原料要用什么样的组合、现行产品配方中的原料有没有可共性使用的等关键的问题都希望通过有效的设计方案得到评估、确认。这就是所谓的base。

4.口味精进。Base完成后，我们更多地考虑香精、盐类、品质改良剂等微量元素对口味的改良作用。同时要检查各种原料的添加是否符合国家法律法规的要求，现行产品配方中的原料是否可共性使用等。

5.稳定性观察：在完成口味初步确认后，要对体系中的颜色、稳定剂的稳定性、添加功能因子的稳定性等进行观察、评估。实际上这方面的工作在方案设计阶段就应该考虑进去了，这个时候更多的是验证。比如有些色素在特定PH下的稳定性是不同的，那么我们在设计方案时就应该有针对性地加以选择。对此，我们在研发原则中对储备产品的在储备过程中的稳定性试验也做了要求。

6.工艺设计。工艺是实现产品的技术要求，这是目前我们整个部门的薄弱环节。目前我们的操作模式基本上都是参照过去的经验，我也不能肯定是不是最合理的。我希望大家有时间可以把我们制订的工艺中每个参数都拿出来问一下为什么？有不确定的地方我们以后有机会再找一些人问一问。工艺设计的好坏直接导致最后产品的品质，比如口感、稳定性、风味，也会影响到制造成本和产品成本。最典型的例子是萃取工艺，一次萃取和二次萃取会直接导致萃取得率的高低，但过度萃取又会导致产品的口味和稳定性变化，这就要我们设计不同的方案加以验证，以得到最佳的工艺条件。

以上这些阶段不是绝对分开的，在实际工作中一定是相互穿插的，只是提醒大家要放在更高的高度去看待产品的开发，要从采购、制造、仓储、企划、法律法规、口感、成本等众多方面进行综合考虑。只有这样大家的工作才有系统性。我强调的研发是一个链就是这个意思，产品人除了开发产品，要自觉地串起这条链。我承认，每个产品要非常系统地完成这些工作需要大量的时间和精力，有时研发进度不允许我们这么做。所幸的是，现在企划已经制定了产品的三年规划，研发也针对各小组的方向进行了规划，所以我们是有方向的。大家的日常工作就是沿着这个方向去积累经验、锻炼学习，这样就有机会在不久的将来去缩短新产品的开发时间。

**第二篇：食品研发控制程序**

XXXXX公司

食品研发控制程序

1.目的

对食品研发全过程进行控制，确保研发的食品能满足国家标准及顾客的要求。2.适用范围

本程序适用于食品的研发和食品的改进活动。3.职责

3.1食品研发部负责编制并且监督执行食品开发计划，负责食品开发全过程的组织、协调和管理。

3.2 品管部协助进行研发过程中所需的食品检测工作。

3.3 总经理负责产品立项，负责主持产品鉴定并批准产品鉴定报告。3.4 与食品开发有关的其他部门要积极参与食品的开发工作。4.作业程序

4.1 食品研发的策划

4.1.1营销部策划人员收集、分析各类市场信息，在此基础上，提出“食品开发建议书”，报总经理批准后，连同相关资料转交食品研发部。

4.1.2 食品研发部经理根据所开发食品的性质，成立食品开发小组并任命食品开发小组组长。食品开发小组的成员来自食品研发部、品管部、生产部、营销部和采购部。

4.1.3 食品开发小组组长负责小组内成员的职责及工作安排，负责做好食品开发各阶段的组织和协调工作，负责食品开发全过程的跟进和监督。

4.1.4 食品开发小组组长组织编写“食品开发计划书”，经食品开发小组成员讨论后，送食品研发部经理审核，总经理批准。批准后的“食品开发计划书”下发有关部门实施。

“食品开发计划书”应随着食品开发的进展适时进行修订。

4.1.5 食品开发小组组长在组织编写“食品开发计划书”的同时，应编制“食品开发费用预算表”。“食品开发费用预算表”送食品研发部经理审核，总经理批准后，交财务部备案。

4.1.6 食品开发小组组长要做好食品开发各阶段的组织和协调工作。参与食品开发的各部门、人员间以“信息联络单”的形式进行食品开发信息的沟通或以例会记录的形式进行沟通。

4.2食品研发的输入

4.2.1食品开发任务书的编制

食品开发小组组长根据 “食品开发建议书”等资料编制“食品开发任务书”，“食品开发任务书”应明确规定对食品开发的要求，内容可包括：

（1）食品感官特性：包括气味、口味、质地和外观特性（就是通常指的色、香、味、形）等。

（2）食品营养特性：营养素、营养成分的种类和性质。（3）食品原辅材料的要求。（4）食品的安全卫生要求。（5）食品的保质期限要求。

联系方式：

XXXXX公司

（6）食品的价格要求。

（7）包装、运输、贮存要求。（8）适宜的消费者。（9）销售方式。

（10）相关的法律法规和标准的要求。（11）环保要求。

（12）类似食品的信息以及食品研发所必需的其他要求。4.2.2食品开发任务书的评审

食品开发小组组长组织有关开发人员与营销部等相关部门对“食品开发任务书”进行评审，确保其中不完善、含糊或矛盾的要求予以解决。

评审采取会签形式进行。

“食品开发任务书”经食品研发部经理审核、总经理批准后，连同相关背景资料提供给相关食品开发人员。

4.3 实验室阶段的研发——配方开发、样品试制及评审

4.3.1食品开发小组进行食品样品试制，并拟制出《食品配方》。试制时，要把原辅料成分、比例、工艺参数、试制设备记录在“样品试制记录表”上。

4.3.2 品管部抽出一部分样品进行感官、理化及微生物检验，出具“产品检验报告”。

4.3.3食品开发小组组织有关的职能部门对配方、样品进行评审（评审前可让评审人员品尝食品样品）。

（1）评审由食品研发部经理主持。参加评审的部门一般包括食品研发部、营销部、品管部、生产部、仓库、采购部等部门。

（2）评审的内容主要包括食品的感官特性、食品的营养特性、食品的安全卫生、食品原辅材料的选择、食品的包装、运输与贮存、食品的预期用途、食品的生产成本、食品批量生产的可行性、新食品所带来的环境影响以及与相关的法律法规和标准的符合性。

（3）将评审的结果及评审后应采取的必要措施记录在“产品研发评审表”上。“产品研发评审表”经食品研发部经理批准后下发相关部门。食品开发小组应对评审中要求采取的措施的执行情况进行跟踪。

4.4 食品研发配套工作的开展

4.4.1 完成与食品有关的全部技术文件。（1）食品开发小组完成与食品有关的全部技术文件。要完成的技术文件可包括： ① 产品描述（含终产品的预期用途）。

② 原料、辅料、与产品接触的材料的特性描述。③ 产品配方，产品标准/技术条件（含包装标准）。

④ 采购物资技术要求（原料、辅料、与产品接触的材料的采购标准）。⑤ 包装盒、使用说明书等包装图样及包装文件（含食品标签），等等。

（2）对食品的安全食用所必需的产品特性、注意事项，应标识在相关的技术文件中，或在技术文件中做特别的说明。

（3）全套技术文件由食品开发小组组长审核、食品研发部经理批准后下发。

联系方式：

XXXXX公司

4.4.2 食品需送有关国家/行业机构检验，办理许可证时，食品开发小组组长应组织作好相关工作。

4.5小批量试制

4.5.1 工艺方案的编写。

小批量试制前，食品开发小组应对生产过程进行策划，编写小批量试产的“工艺方案”。

“工艺方案”的内容可包括：（1）对工艺工作量的大体估计。（2）设备的购置或设计、改装意见。（3）专用工艺装备设计、制造意见。

（4）生产工艺流程的建议，关键工序点（含工序质量控制点CP、食品安全关键控制点CCP）设置的建议。

（5）提出应编写的全部工艺文件及要求。（6）对工艺、工装的验证要求。（7）对检测手段、检测方法的建议。（8）生产节拍安排、投产方式的建议。（9）环保建议。

（10）车间平面布置的调整建议，等等。4.5.2工艺方案的评审。

在工艺方案实施前，食品开发小组组织有关部门对其进行评审，以确认工艺方案的正确、合理与完整性。参加评审的部门一般包括品管部、生产部、设备部等部门。

评审的内容可包括：

（1）工艺方案和工艺流程的合理性和经济性，满足产品质量、安全要求的符合性。

（2）工艺设计的可行性，包括特殊和专门的工艺要求。

（3）可检验性和可试验性，检验方法的合理性，检验手段的适应性，包括特殊检验用设备和仪器。

（4）工装设计的适用性和设备选型的合理性。（5）环保的可行性与合理性。

（6）关键工序点（含工序质量控制点、食品安全关键控制点）设置及工序质量因素分析的正确性。

食品开发小组整理出“工艺方案评审报告”。“工艺方案评审报告”应记录工艺方案评审的结果及评审后应采取的必要措施。

工艺方案评审之后，着手进行工艺装备的设计，危害分析及HACCP计划的建立，工艺规程、工艺文件的编写等。

4.5.3编制车间平面布置图。

必要时，食品开发小组应编制车间平面布置图，车间平面配置图上要注明人流、物流走向，设备分布，卫生管理区域，检测点，CCP点，贮存区等。

4.5.4 绘制产品工艺流程图，并编制工艺描述。

（1）食品开发部工程师绘制产品流程图。流程图的内容包括：

联系方式：

XXXXX公司

① 操作中所有步骤的顺序和相互关系； ② 源于外部的过程和分包工作； ③ 原料、辅料和中间产品投入点； ④ 返工点和循环点；

⑤ 终产品、中间产品和副产品放行点及废弃物的排放点。

（2）食品开发小组编制工艺描述，对过程流程图中的每一步骤的控制措施进行描述。工艺描述的内容包括过程参数及其实施的严格度、工艺控制方法及要求、工作程序，还包括可能影响控制措施的选择及其严格程度的外部要求（如来自顾客或主管部门的要求）。

4.5.5工装、设备的配置。

按《工艺装备管理规定》的要求做好工装的设计、制造与验收，确保在小批试制前到位；按《设施、设备管理程序》的要求做好生产设备的配置工作。

4.5.6监测装置的配备。

品管部按《监视、测量设备和方法控制程序》的要求做好监测装置的配置，确保在小批试制前到位。

4.5.7 进行危害分析并建立OPRP操作性前提方案、HACCP计划。

（1）在工厂布局、工艺流程完成，设备、工装到位，工艺文件（作业指导书）最终定稿之前，生产副总经理牵头成立食品安全小组，进行危害分析并建立OPRP操作性前提方案、HACCP计划。详见《危害分析与HACCP计划建立控制程序》。

（2）OPRP操作性前提方案、HACCP计划建立完成后，食品安全小组要对其有效性进行确认，详见《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》。

4.5.8 编制过程指导书（工艺规程）。4.5.8.1食品开发小组根据工艺流程图、工艺描述、OPRP操作性前提方案、HACCP计划及相关标准编写指导工人操作和用于生产、工艺、环境管理的工艺文件，包括工艺卡/作业指导书、原辅料定额等。

工艺文件中应对关键工序、特殊工序、工序质量控制点CP、食品安全关键控制点CCP作特别的注明。

（1）关键工序的设置原则

◆对最终产品的特性（感官、营养特性等）有直接影响的工序。◆产品特性形成的工序。

◆工艺难度大，质量较易波动或问题发生较多的工序。（2）特殊工序的设置原则

◆工序结果不能通过其后的检验和试验加以验证。

◆工序结果的缺陷仅在后续的过程乃至在产品食用后才显露出来。◆工序结果需实施昂贵的测试才能获得证实。

4.5.8.2食品开发小组编制供包装工人使用的包装作业指导书。4.5.8.3 质检部编制检验作业指导书。4.5.9小批量试生产。

4.5.9.1做好小批生产的准备工作。

（1）食品开发小组用“小批试制准备情况检查表”检查设备、工装、监测装置、联系方式：

XXXXX公司

工艺规程的准备情况，确保设备、工装、监测装置、工艺规程、HACCP计划、OPRP操作性前提方案在试生产前准备到位。

（2）生产部计划科作好车间生产计划并统筹试制物料的采购。4.5.9.2食品开发小组填写“小批试制申请报告”，经品管部、生产部会签评审后，报食品研发部经理审核，总经理批准后实施。

4.5.9.3 在试制准备工作完成后，开始进行试生产。

（1）试制前三天，由食品开发小组组长主持召开产前会，落实试制准备情况并明确各部门在试制中的作用。同时由研发工程师讲解试制过程中的检验和生产要点。

（2）食品开发小组指导车间根据工艺文件、HACCP计划、OPRP操作性前提方案进行试制工作。试制中，品管部等部门应做好配合。试制中发现的问题应及时以“信息联络单”的形式向食品开发小组反映。

4.5.10研发验证——试制产品的检验。

品管部从试产的产品中抽样进行感官、理化、微生物检测，出具相应的“产品检验报告”。

4.5.11小批试制总结 试制结束后，食品开发小组应对试制工作进行总结，编写“小批试制总结报告”。4.5.12特约顾客的品赏。

营销部向特约顾客发放试产的食品供其品尝。营销部根据顾客品尝的情况，填写“顾客食用报告”交食品开发小组。

4.5.13产品鉴定（研发确认）。

食品开发小组按照试制、检验验证、顾客食用品尝中所提出的改进意见对配方、技术文件、工艺文件、HACCP计划等进行修改补充后，适时召开产品鉴定会，审查通过产品标准。

4.5.13.1 产品鉴定会由食品开发小组组织，食品研发部经理主持，营销部、品管部、生产部等部门参加。

4.5.13.2 产品鉴定会召开时，食品开发小组应准备鉴定资料，包括食品开发任务书、食品开发输出文件、OPRP操作性前提方案、HACCP计划、评审验证记录、小批试制总结报告、顾客食用报告等。

4.5.13.3 与会代表对这些鉴定材料进行审查，提出对产品配方、技术文件、产品检测、生产条件、环境保护及顾客食用等方面的意见，在此基础得出鉴定结论，通过产品标准。

鉴定结论包括：

（1）产品达到“食品开发任务书”及顾客要求的评价。（2）产品技术文件、工艺文件、OPRP操作性前提方案、HACCP计划是否齐全、统一、正确，能否正确指导生产的评价。

（3）食品质量、食品安全、工艺、技术水平、生产能力、环境保护的先进性，顾客食用的感官特性、安全性、营养性以及采用国内外先进技术标准等方面的评价。

（4）是否具备批量生产的条件。

4.5.13.4 食品开发小组整理出“产品鉴定报告”，“产品鉴定报告”应记录鉴定

联系方式：

XXXXX公司 的结论及应采取的改进措施。“产品鉴定报告” 经食品研发部经理审核、总经理批准后下发相关部门。

4.5.14 完善批量生产的准备工作。

4.5.14.1食品开发小组对产品鉴定中提出的改进意见进行落实。4.5.14.2相关部门完善与其有关的批量生产的其他准备工作。

4.6 研发改进

4.6.1研发改进的申请

（1）凡与食品相关的人员均可对食品中存在的缺陷及不足提出食品改进申请。（2）因工艺调整、检测设备测试能力所限，采购或外协加工困难和顾客反馈的有关食品缺陷，由相关部门提出食品改进申请。

（3）食品改进申请采用“信息联络单”的形式提出，由申请部门填写后，交食品研发部。食品研发部应将是否接受改进的信息反馈给申请部门。

4.6.2食品改进的实施

（1）食品研发部对“信息联络单” 提出的改进申请进行分析，确定是否进行改进。

（2）重大的食品改进均应按本程序的有关规定进行适当的评审、验证和确认。（3）一般的食品改进，由食品研发部负责跟进直至达到预期的改进效果。（4）技术文件、工艺文件、OPRP操作性前提方案、HACCP计划改进时，应填写“文件更改通知单”，经食品研发部经理批准后连同相应的文件分发给有关部门或人员。

4.7 食品研发技术文件的管理

依据《文件控制程序》对食品研发中的技术文件进行管理和控制。5.支持性文件

5.1 《工艺装备管理规定》 5.2 《设施、设备管理程序》

5.3 《监视、测量设备和方法控制程序》

5.4 《危害分析与HACCP计划建立控制程序》

5.5 《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》 5.6 《文件控制程序》 6 记录

6.1食品开发建议书 6.2食品开发计划书 6.3食品开发费用预算表 6.4信息联络单

6.5食品开发任务书 6.6样品试制记录表 6.7产品研发评审表 6.8工艺方案

6.9工艺方案评审报告

6.10小批试制准备情况检查表

联系方式：

XXXXX公司

6.11小批试制申请报告 6.12产品检验报告

6.13小批试制总结报告 6.14顾客食用报告 6.15产品鉴定报告 6.16文件更改通知单

联系方式：

**第三篇：食品研发控制程序**

1.目的对食品研发全过程进行控制，确保研发的食品能满足国家标准及顾客的要求。

2.适用范围

本程序适用于食品的研发和食品的改良活动。

3.职责

3.1食品研发部负责编制并且监督执行食品开发方案，负责食品开发全过程的组织、协调和管理。

3.2

品管部协助进行研发过程中所需的食品检测工作。

3.3

总经理负责产品立项，负责主持产品鉴定并批准产品鉴定报告。

3.4

与食品开发有关的其他部门要积极参与食品的开发工作。

4.作业程序

4.1

食品研发的筹划

营销部筹划人员收集、分析各类市场信息，在此根底上，提出“食品开发建议书〞，报总经理批准后，连同相关资料转交食品研发部。

食品研发部经理根据所开发食品的性质，成立食品开发小组并任命食品开发小组组长。食品开发小组的成员来自食品研发部、品管部、生产部、营销部和采购部。

食品开发小组组长负责小组内成员的职责及工作安排，负责做好食品开发各阶段的组织和协调工作，负责食品开发全过程的跟进和监督。

食品开发小组组长组织编写“食品开发方案书〞，经食品开发小组成员讨论后，送食品研发部经理审核，总经理批准。批准后的“食品开发方案书〞下发有关部门实施。

“食品开发方案书〞应随着食品开发的进展适时进行修订。

食品开发小组组长在组织编写“食品开发方案书〞的同时，应编制“食品开发费用预算表〞。“食品开发费用预算表〞送食品研发部经理审核，总经理批准后，交财务部备案。

食品开发小组组长要做好食品开发各阶段的组织和协调工作。参与食品开发的各部门、人员间以“信息联络单〞的形式进行食品开发信息的沟通或以例会记录的形式进行沟通。

4.2食品研发的输入

食品开发任务书的编制

食品开发小组组长根据

“食品开发建议书〞等资料编制“食品开发任务书〞，“食品开发任务书〞应明确规定对食品开发的要求，内容可包括：

〔1〕食品感官特性：包括气味、口味、质地和外观特性〔就是通常指的色、香、味、形〕等。

〔2〕食品营养特性：营养素、营养成分的种类和性质。

〔3〕食品原辅材料的要求。

〔4〕食品的平安卫生要求。

〔5〕食品的保质期限要求。

〔6〕食品的价格要求。

〔7〕包装、运输、贮存要求。

〔8〕适宜的消费者。

〔9〕销售方式。

〔10〕相关的法律法规和标准的要求。

〔11〕环保要求。

〔12〕类似食品的信息以及食品研发所必需的其他要求。

4.2.2食品开发任务书的评审

食品开发小组组长组织有关开发人员与营销部等相关部门对“食品开发任务书〞进行评审，确保其中不完善、模糊或矛盾的要求予以解决。

评审采取会签形式进行。

“食品开发任务书〞经食品研发部经理审核、总经理批准后，连同相关背景资料提供应相关食品开发人员。

4.3

实验室阶段的研发——配方开发、样品试制及评审

食品开发小组进行食品样品试制，并拟制出?食品配方?。试制时，要把原辅料成分、比例、工艺参数、试制设备记录在“样品试制记录表〞上。

品管部抽出一局部样品进行感官、理化及微生物检验，出具“产品检验报告〞。

食品开发小组组织有关的职能部门对配方、样品进行评审〔评审前可让评审人员品尝食品样品〕。

〔1〕评审由食品研发部经理主持。参加评审的部门一般包括食品研发部、营销部、品管部、生产部、仓库、采购部等部门。

〔2〕评审的内容主要包括食品的感官特性、食品的营养特性、食品的平安卫生、食品原辅材料的选择、食品的包装、运输与贮存、食品的预期用途、食品的生产本钱、食品批量生产的可行性、新食品所带来的环境影响以及与相关的法律法规和标准的符合性。

〔3〕将评审的结果及评审后应采取的必要措施记录在“产品研发评审表〞上。“产品研发评审表〞经食品研发部经理批准后下发相关部门。食品开发小组应对评审中要求采取的措施的执行情况进行跟踪。

4.4

食品研发配套工作的开展

完成与食品有关的全部技术文件。

〔1〕食品开发小组完成与食品有关的全部技术文件。要完成的技术文件可包括：

①

产品描述〔含终产品的预期用途〕。

②

原料、辅料、与产品接触的材料的特性描述。

③

产品配方，产品标准/技术条件〔含包装标准〕。

④

采购物资技术要求〔原料、辅料、与产品接触的材料的采购标准〕。

⑤

包装盒、使用说明书等包装图样及包装文件〔含食品标签〕，等等。

〔2〕对食品的平安食用所必需的产品特性、考前须知，应标识在相关的技术文件中，或在技术文件中做特别的说明。

〔3〕全套技术文件由食品开发小组组长审核、食品研发部经理批准后下发。

食品需送有关国家/行业机构检验，办理许可证时，食品开发小组组长应组织作好相关工作。

4.5小批量试制

4.5.1

工艺方案的编写。

小批量试制前，食品开发小组应对生产过程进行筹划，编写小批量试产的“工艺方案〞。

“工艺方案〞的内容可包括：

〔1〕对工艺工作量的大体估计。

〔2〕设备的购置或设计、改装意见。

〔3〕专用工艺装备设计、制造意见。

〔4〕生产工艺流程的建议，关键工序点〔含工序质量控制点CP、食品平安关键控制点CCP〕设置的建议。

〔5〕提出应编写的全部工艺文件及要求。

〔6〕对工艺、工装的验证要求。

〔7〕对检测手段、检测方法的建议。

〔8〕生产节拍安排、投产方式的建议。

〔9〕环保建议。

〔10〕车间平面布置的调整建议，等等。

4.5.2工艺方案的评审。

在工艺方案实施前，食品开发小组组织有关部门对其进行评审，以确认工艺方案的正确、合理与完整性。参加评审的部门一般包括品管部、生产部、设备部等部门。

评审的内容可包括：

〔1〕工艺方案和工艺流程的合理性和经济性，满足产品质量、平安要求的符合性。

〔2〕工艺设计的可行性，包括特殊和专门的工艺要求。

〔3〕可检验性和可试验性，检验方法的合理性，检验手段的适应性，包括特殊检验用设备和仪器。

〔4〕工装设计的适用性和设备选型的合理性。

〔5〕环保的可行性与合理性。

〔6〕关键工序点〔含工序质量控制点、食品平安关键控制点〕设置及工序质量因素分析的正确性。

食品开发小组整理出“工艺方案评审报告〞。

“工艺方案评审报告〞应记录工艺方案评审的结果及评审后应采取的必要措施。

工艺方案评审之后，着手进行工艺装备的设计，危害分析及HACCP方案的建立，工艺规程、工艺文件的编写等。

4.5.3编制车间平面布置图。

必要时，食品开发小组应编制车间平面布置图，车间平面配置图上要注明人流、物流走向，设备分布，卫生管理区域，检测点，CCP点，贮存区等。

4.5.4

绘制产品工艺流程图，并编制工艺描述。

〔1〕食品开发部工程师绘制产品流程图。流程图的内容包括：

①

操作中所有步骤的顺序和相互关系；

②

源于外部的过程和分包工作；

③

原料、辅料和中间产品投入点；

④

返工点和循环点；

⑤

终产品、中间产品和副产品放行点及废弃物的排放点。

〔2〕食品开发小组编制工艺描述，对过程流程图中的每一步骤的控制措施进行描述。工艺描述的内容包括过程参数及其实施的严格度、工艺控制方法及要求、工作程序，还包括可能影响控制措施的选择及其严格程度的外部要求〔如来自顾客或主管部门的要求〕。

4.5.5工装、设备的配置。

按?工艺装备管理规定?的要求做好工装的设计、制造与验收，确保在小批试制前到位；按?设施、设备管理程序?的要求做好生产设备的配置工作。

4.5.6监测装置的配备。

品管部按?监视、测量设备和方法控制程序?的要求做好监测装置的配置，确保在小批试制前到位。

4.5.7

进行危害分析并建立OPRP操作性前提方案、HACCP方案。

〔1〕在工厂布局、工艺流程完成，设备、工装到位，工艺文件〔作业指导书〕最终定稿之前，生产副总经理牵头成立食品平安小组，进行危害分析并建立OPRP操作性前提方案、HACCP方案。详见?危害分析与HACCP方案建立控制程序?。

〔2〕OPRP操作性前提方案、HACCP方案建立完成后，食品平安小组要对其有效性进行确认，详见?确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序?。

4.5.8

编制过程指导书〔工艺规程〕。

4.5.8.1食品开发小组根据工艺流程图、工艺描述、OPRP操作性前提方案、HACCP方案及相关标准编写指导工人操作和用于生产、工艺、环境管理的工艺文件，包括工艺卡/作业指导书、原辅料定额等。

工艺文件中应对关键工序、特殊工序、工序质量控制点CP、食品平安关键控制点CCP作特别的注明。

〔1〕关键工序的设置原那么

◆对最终产品的特性〔感官、营养特性等〕有直接影响的工序。

◆产品特性形成的工序。

◆工艺难度大，质量较易波动或问题发生较多的工序。

〔2〕特殊工序的设置原那么

◆工序结果不能通过其后的检验和试验加以验证。

◆工序结果的缺陷仅在后续的过程乃至在产品食用后才显露出来。

◆工序结果需实施昂贵的测试才能获得证实。

4.5.8.2食品开发小组编制供包装工人使用的包装作业指导书。

4.5.8.3

品管部编制检验作业指导书。

小批量试生产。

.1做好小批生产的准备工作。

〔1〕食品开发小组用“小批试制准备情况检查表〞检查设备、工装、监测装置、工艺规程的准备情况，确保设备、工装、监测装置、工艺规程、HACCP方案、OPRP操作性前提方案在试生产前准备到位。

〔2〕生产部方案科作好车间生产方案并统筹试制物料的采购。

.2食品开发小组填写“小批试制申请报告〞，经品管部、生产部会签评审后，报食品研发部经理审核，总经理批准后实施。

.3

在试制准备工作完成后，开始进行试生产。

〔1〕试制前三天，由食品开发小组组长主持召开产前会，落实试制准备情况并明确各部门在试制中的作用。同时由研发工程师讲解试制过程中的检验和生产要点。

〔2〕食品开发小组指导车间根据工艺文件、HACCP方案、OPRP操作性前提方案进行试制工作。试制中，品管部等部门应做好配合。试制中发现的问题应及时以“信息联络单〞的形式向食品开发小组反映。

4.5.10研发验证——试制产品的检验。

品管部从试产的产品中抽样进行感官、理化、微生物检测，出具相应的“产品检验报告〞。

4.5.11小批试制总结

试制结束后，食品开发小组应对试制工作进行总结，编写“小批试制总结报告〞。

4.5.12特约顾客的品赏。

营销部向特约顾客发放试产的食品供其品尝。营销部根据顾客品尝的情况，填写“顾客食用报告〞交食品开发小组。

产品鉴定〔研发确认〕。

食品开发小组按照试制、检验验证、顾客食用品尝中所提出的改良意见对配方、技术文件、工艺文件、HACCP方案等进行修改补充后，适时召开产品鉴定会，审查通过产品标准。

.1

产品鉴定会由食品开发小组组织，食品研发部经理主持，营销部、品管部、生产部等部门参加。

.2

产品鉴定会召开时，食品开发小组应准备鉴定资料，包括食品开发任务书、食品开发输出文件、OPRP操作性前提方案、HACCP方案、评审验证记录、小批试制总结报告、顾客食用报告等。

.3

与会代表对这些鉴定材料进行审查，提出对产品配方、技术文件、产品检测、生产条件、环境保护及顾客食用等方面的意见，在此根底得出鉴定结论，通过产品标准。

鉴定结论包括：

〔1〕产品到达“食品开发任务书〞及顾客要求的评价。

〔2〕产品技术文件、工艺文件、OPRP操作性前提方案、HACCP方案是否齐全、统一、正确，能否正确指导生产的评价。

〔3〕食品质量、食品平安、工艺、技术水平、生产能力、环境保护的先进性，顾客食用的感官特性、平安性、营养性以及采用国内外先进技术标准等方面的评价。

〔4〕是否具备批量生产的条件。

.4

食品开发小组整理出“产品鉴定报告〞，“产品鉴定报告〞应记录鉴定的结论及应采取的改良措施。“产品鉴定报告〞

经食品研发部经理审核、总经理批准后下发相关部门。

4.5.14

完善批量生产的准备工作。

4.5.14.1食品开发小组对产品鉴定中提出的改良意见进行落实。

4.5.14.2相关部门完善与其有关的批量生产的其他准备工作。

4.6

研发改良

4.6.1研发改良的申请

〔1〕凡与食品相关的人员均可对食品中存在的缺陷及缺乏提出食品改良申请。

〔2〕因工艺调整、检测设备测试能力所限，采购或外协加工困难和顾客反应的有关食品缺陷，由相关部门提出食品改良申请。

〔3〕食品改良申请采用“信息联络单〞的形式提出，由申请部门填写后，交食品研发部。食品研发部应将是否接受改良的信息反应给申请部门。

4.6.2食品改良的实施

〔1〕食品研发部对“信息联络单〞

提出的改良申请进行分析，确定是否进行改良。

〔2〕重大的食品改良均应按本程序的有关规定进行适当的评审、验证和确认。

〔3〕一般的食品改良，由食品研发部负责跟进直至到达预期的改良效果。

〔4〕技术文件、工艺文件、OPRP操作性前提方案、HACCP方案改良时，应填写“文件更改通知单〞，经食品研发部经理批准后连同相应的文件分发给有关部门或人员。

4.7

食品研发技术文件的管理

依据?文件控制程序?对食品研发中的技术文件进行管理和控制。

5.支持性文件

5.1

?工艺装备管理规定?

5.2

?设施、设备管理程序?

5.3

?监视、测量设备和方法控制程序?

5.4

?危害分析与HACCP方案建立控制程序?

5.5

?确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序?

5.6

?文件控制程序?

记录

6.1食品开发建议书

6.2食品开发方案书

6.3食品开发费用预算表

6.4信息联络单

6.5食品开发任务书

6.6样品试制记录表

6.7产品研发评审表

6.8工艺方案

6.9工艺方案评审报告

6.10小批试制准备情况检查表

6.11小批试制申请报告

6.12产品检验报告

6.13小批试制总结报告

6.14顾客食用报告

6.15产品鉴定报告

6.16文件更改通知单

**第四篇：健康食品研发工程师**

健康食品研发工程师

一、所属部门 / 组别：健康食品 职责：

1、负责新产品（保健食品 / 食品）项目管理及研制工作实施；

2、负责新产品（保健食品 / 食品）生产技术支持，包括配方 / 工艺设计、小试、中试及试产；

3、跟进对外合作产品项目以及产品市场推广方面的技术支持；

4、产品科研项目实施及新技术研究；

5、负责新产品及新技术立项资料撰写和保健食品批文申报；

6、新检测方法研究及开发；

7、产品稳定性研究及测试；

8、国内国际科研院校合作项目管理；

9、其他未归类项目开发及管理。要求：

1、硕士研究上以上学历，中药 / 药学 / 药剂 / 药理 / 医学 / 生化等相关专业；

2、有 3 年以上研发工作经验，熟悉中草药 / 保健食品 / 药品的工艺及技术；

3、具有较强的产品项目管理能力和执行力；

4、熟练运用检测分析仪器；

5、良好的沟通协调能力以及分析能力，观察力强，团队合作精神良好；

6、良好的英语读写能力，熟练使用 Office。

二、所属部门 / 组别：系统效益部 Roles & Responsibilities 工作职能和职责 1、新产品、改良产品及包装测试评估，对产品开发关键点进行复核及监控。2、新检测方法研究及开发。3、产品稳定性研究及测试。4、实验室日常工作管理及仪器维护。Education & Experience 学历和经验 硕士或以上（食品工程、中医药专业、生物化学专业或相关专业）。2 年或以上保健食品 / 药品行业产品开发经验。Professional Skills/Knowledge Requirement 专业技能 / 知识 MUST 1、具备良好的保健品 / 药品研制知识和经验。2、熟悉保健食品 / 药品行业及相关行业法律法规，了解行业发展动态。3、熟悉保健食品或中药制剂检测分析技术 , 掌握现代分析仪器及操作方法 , 有实验室工作经验。4、具中医药知识和医学统计学知识 5、熟悉办公室电脑应用软件（如 MS word, Excel, Powerpoint 等）

**第五篇：食品研发工程师的职责**

食品研发工程师的职责

职责：

1、负责冰淇淋新产品开发计划的制定与实施;

2、指导新产品口味调配、测试、制作工艺等工作;

3、进行新品开发储备的配方设计﹑新品成本核算;

4、在冰淇淋甜品研发方面能根据市场需要，提供多样的研发成品;

5、提供冰淇淋技术支持，面向市场形成专业和标准化的整体方案;

6、根据公司饮品规划，开发新品，制定相关配方及标准，进行技术移交;

7、进行原辅料的评估与筛选;

8、产品问题的成分分析与解决办法，以及产品的精进工作;

9、能够进行试验设计及数据分析;

10、熟悉相关的食品法规;

11、有较强的创新思维，对饮料口感鉴定及口味调整有一定经验;

12、具有良好的沟通能力和团队合作意识;

13、新品的开发，老产品改良，成本核算。

任职要求：

1﹑本科或以上学历，食品以及其相关专业毕业优先(优秀者可放宽学历);

2﹑有\_\_\_年餐饮或是烘焙行业研发工作经验，熟悉冰淇淋生产工艺流程以及研发工作经验;

3﹑在各类甜品屋及食品研发工厂工作过，对乳品及饮料的口感鉴定及口味调整有丰富的经验;

4、有较强的数据整理、分析能力，能熟悉运用各类办公软件;

5、了解食品生产流程和质量管理，熟悉配方研发，能独立开发新产品;

6、熟悉食品安全配方及食品营养要求、以及相关规定;

7、根据市场需求导向，适时研发新产品;

8、调研饮品市场，掌握饮品流行趋势;

9、能够随季节及市场需求变化开发新产品，扩大市场销量;

10、根据公司战略方向，进行产品开发，完美交付。

食品研发工程师的职责2

职责：

1、按计划完成饼类产品的开发;

2、监督原材料品质，控制原材料质量和成本;

3、负责饼类产品相关信息的收集、分析、汇总，编写现有及新开发产品工艺流程SOP文件等技术文件;

4、为其它部门提供技术支持;

5、完成领导安排的其它工作。

任职要求：

1、大专以上学历，食品及相关专业;

2、具有\_\_\_年以上相应的研发工作经验，懂烹饪，有中西式小吃类产品研发经验(卷饼、汉堡、肉夹馍、手抓饼等);

3、能够熟练掌握面及面制品加工工艺流程，技术操作要点，熟悉餐饮原材料，熟练应用食材原料的特性和搭配;

4、熟练掌握产品研发流程，熟悉新品工艺标准的制定;

5、对成本控制管理、食品营养学、厨房的设备知识拥有相当的基础;;

6、有较强的沟通能力、数据整理与分析能力。

食品研发工程师的职责3

职责

1、负责新产品(水果深加工)项目研发及营养与健康方向研究工作;

2、负责新产品研发项目的完整运行和实施，主要包括研发项目立项，配方及工艺设计、小试、中试、试产跟进等相关工作;

3、负责新产品稳定性研究及测试，配合质量部完成质量体系搭建任务;

4、负责编制产品相关工艺技术标准文件，企业标准备案及保健食品批文申报等;

5、及时完成上级交代的其它任务。

任职资格。

1、大专及以上学历，食品、药学及生物化学等相关专业;

2、具有熟练的专业文献及资料检索能力;

3、具有\_\_\_年以上研发工作经验，熟悉食品工艺技术，对提取浓缩技术较熟悉;

4、能熟练应用实验室仪器及设备，熟悉生产线工艺及设备;

5、勤奋好学、创新思维活跃、做事风格严谨且具备良好团队精神，良好沟通协调能力等;

6、能熟练运用office等办公软件;

食品研发工程师的职责4

职责：

1.根据公司客户要求及公司发展需求研发新的产品;

2.根据现有产品配方及工艺，通过实验验证改进工艺流程;

3.编写新品的工艺技术文件，并组织审批;

\_\_\_对开发的新产品进行中试，验证新设计的车间可行性;

\_\_\_对上市的新产品进行质量跟踪。

任职条件：

1、本科及以上学历，食品科学相关专业，研究生优先

2、食品领域工作\_\_\_年，优秀应届毕业生亦可

3、思想活跃，有创新精神，并愿意为新想法去尝试的。

4、动手能力强，有蛋品研发、质量检测及生产经验的优先。

食品研发工程师的职责5

职责：

1、公司产品的品质升级改良;

2、参与科研项目研发攻关工作，包括新技术研发项目;

3、负责完成小试、中试及试产，并执行相关的标准，完成新产品的相关测试(市场测试、货架期稳定性测试和防腐测试等);

4、对国内外调味品相关信息具有较高的敏感度，及时收集技术资料和动向，形成模块未来发展规划;

5、及时了解产品质量的接受度和市场反馈，分析产品存在的缺陷，确定解决措施，通过新技术、新原料的开发利用，提升现有产品的质量，保持产品适销性;

6、完成研究院项目性工作，并形成技术文献和专利编写。

任职要求：

1、研究生及以上学历，专业要求：食品工程、发酵工程等相关专业;

2、有\_\_\_年以上调味品或快速消费食品技术开发经验;

3、对产品技术研发感兴趣，具备灵敏的嗅觉和味觉感知能力，有创新思维，市场洞察力强;

4、熟悉调味品产品或食品原料的应用、开发的应用技术，对研发流程具有一定的认知和理解，有较强的学习、分析问题和解决问题的能力。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！