

2024 年食品生产企业全过程质量检验能力提升 项目差别化“一对一”实操培训获证名单

序号	企业	学员	培训项目	证书编号
1	深圳市裕馨国际食品科技有限公司	陈飞红	水分、蛋白质、过氧化值	SATAJY106
2	鑫祺航实业（深圳）有限公司	黄小林	水分、蛋白质、过氧化值	SATAJY107
3	鑫祺航实业（深圳）有限公司	陈倩	水分、蛋白质、过氧化值	SATAJY108
4	健康药业（中国）有限公司	刘远颂	水分、灰分、蛋白质、电导率	SATAJY109
5	深圳市面粉有限公司	彭霞	水分、灰分、蛋白质、过氧化值	SATAJY110
6	深圳太太药业有限公司	张瑾慧	水分、灰分、蛋白质、电导率	SATAJY111
7	深圳市肽素生物技术有限公司	王秉浩	大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、水分、酸价	SATAJY112
8	深圳健益饮品有限公司	谢玉海	大肠菌群、菌落总数、pH、电导率	SATAJY113
9	深圳壹点壹客食品有限公司	谭婷梅	大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、水分、酸价	SATAJY114
10	深圳市梧桐泉饮品有限公司	梁小兰	大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、pH、电导率	SATAJY115
11	深圳市荟聚鲜食品有限公司	蹇友林	过氧化值、酸价	SATAJY116
12	深圳市馨薇咖啡有限公司	庄楚鑫	大肠菌群、霉菌和酵母	SATAJY117
13	深圳市弘宇粮油有限公司	刘妍	水分	SATAJY118
14	深圳市盛泰粮油食品有限公司	简梦灵	水分	SATAJY119
15	深圳市素本膳食食品有限公司	胡小龙	大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数	SATAJY120
16	深圳市时代乳业有限公司	邓锦龙	大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、水分、pH、电导率	SATAJY121

序号	企业	学员	培训项目	证书编号
17	深圳市时代乳业有限公司	石燕珍	大肠菌群、水分、pH、电导率	SATAJY122
18	深圳市沙头角电子商务有限公司	张涛涛	大肠菌群、菌落总数、水分	SATAJY123
19	精准健合(深圳)生物技术有限公司	张桂萍	大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、水分、蛋白质	SATAJY124
20	深圳市曜世清泉食品有限公司	谢琴	大肠菌群、亚硝酸盐、蛋白质、过氧化值	SATAJY125
21	深圳市宝安沙井水产公司	李翠翠	大肠菌群、菌落总数、水分、蛋白质、总酸	SATAJY126
22	深圳市美福益食品有限公司	王晓红	大肠菌群、菌落总数	SATAJY127
23	深圳市美福益食品有限公司	鲁明阳	大肠菌群、菌落总数	SATAJY128
24	深圳厨奇自胜智能餐饮管理有限公司	朱钰	水分、总酸	SATAJY129
25	深圳市荣轩食品有限公司	欧阳诗羽	大肠菌群、霉菌和酵母、灰分、蛋白质、酸价	SATAJY130
26	深圳市荣轩食品有限公司	刘书羽	菌落总数、水分、总酸、pH、电导率	SATAJY131
27	多鱼食品工(深圳)有限公司	刘欢	大肠菌群、菌落总数、水分、过氧化值、酸价	SATAJY132
28	深圳益力矿泉水科技有限公司	凌敏	大肠菌群、霉菌和酵母、亚硝酸盐、pH、电导率	SATAJY133