**高通量筛查信息收集表**

NO.：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.产品基本信息(必填)** | | | | | | | | | |
| 产品名称 | |  | | | 产品描述（生产批号/形状/规格等） | |  | | |
| 产品材质 | |  | | | 送检单位 | |  | | |
| **2.原辅料基本信息（生产工艺为选填项，其他为必填项）** | | | | | | | | | |
| **原料名称** | **生产企业** | | **符合性声明DoC** | | | **原料名称及CAS号** | | **添加剂名称及CAS号** | **生产工艺\*** |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
| 注\*:生产工艺用于辅助判断筛查出的风险物质与哪种原料/添加剂有关，可在筛查报告完成后提供。 | | | | | | | | | |
| **3.产品使用信息（必填项）** | | | | | | | | | |
| 接触食品名称或类别  （**选择其中一栏填写**） | | 食品名称及性质 | | 食品名称： ；  食品性质：□ pH≥5.0； □ pH＜5.0； □ 含酒精食品，酒精含量 %；  □ 含油脂食品，脂肪含量 %； | | | | | |
| 或食品类别 | | □ 各类食品；  □ 乙醇含量≤10%的水性食品（pH＜5.0酸性食品）；  □ 乙醇含量≤10%的水性食品（pH≥5.0非酸性食品）；  □ 含酒精食品（乙醇含量＞10%），乙醇含量 %；  □ 油脂类食品，脂肪含量 %；（如：油脂类或表面含油脂食品）  □ 水包油类的含油脂食品，脂肪含量 %；（如：乳化食品） | | | | | |
| 接触时间和温度  （**选择其中一栏填写**） | | 食品包装 | | □ 罐装： ℃， S； □ 杀菌： ℃， min；  □ 制熟： ℃， min；□ 储存： (室温/冷藏/冷冻)， d；  食用：□ 开袋即食；□ 带包装加热，加热条件 ℃， min； | | | | | |
| 或食品接触材料 | | 最高使用温度： ℃（保温温度： ℃）  单次最长使用时间： min（保温时长： min） | | | | | |
| 预期/实际使用时的S/V | | □拟装食品的质量（或体积）： kg（L），或S/V= dm2/ L；  □ S/V未知；  S/V：与食品接触过程中，产品食品接触表面积与接触食品的体积或质量的比； | | | | | | | |
| 使用情况 | | 是否重复使用：□ 是；□ 否 是否婴幼儿（0-36个月）专用：□ 是；□ 否 | | | | | | | |
| 样品清洗 | | 使用前是否需要清洗：  □ 否； □ 是（清洗方式：□ 见产品标签/说明书 □其他 ） | | | | | | | |