

技術詞彙

本詞彙表載有本文件內所用有關本集團及我們業務的若干詞彙的解釋。本詞彙所載詞彙及其所賦予的涵義未必與該等詞彙於業內的標準涵義或用法一致。

「無菌包裝」	指	內含材料且涉及保持產品無菌流程的包裝容器
「複合年增長率」	指	複合年增長率
「CIP」	指	就地清洗，一種在不作拆卸的情況下清洗機器或設備內表面的方法
「ERP系統」	指	企業資源規劃系統，為一項以會計為本的資訊系統，用於識別及策劃須就接納、作出及分配客戶訂單並入賬的企業範疇資源
「FSSC 22000」	指	為有效管理食品安全及質量責任提供框架的食品安全體系認證
「噴霧乾燥機」	指	通過一系列高技術含量流程進行蒸發而從一定液體中提取並去除水份的機器，生產粉末作為半成品
「HACCP」	指	危害分析及關鍵控制點，一項食品安全系統性預防方法。HACCP乃用於食品行業以識別潛在食品安全危害，以便採取主要行動(稱為關鍵控制點)，藉此減低或消除已確定危害的風險。HACCP為一套國際認可原則，已推廣並納入全球多個國家的食品安全法例中
「清真食品認證」	指	確認根據古蘭經許可的產品及穆斯林可食用、可飲用及可使用產品的認證
「酒店餐飲」	指	食品行業所用的一個縮略詞，為酒店、餐廳及飲食的簡稱
「同質化」	指	使奶中的脂肪滴乳化但乳脂並無分離的程序，有助確保奶在噴霧乾燥過程中噴塗均勻
「ISO」	指	國際標準化組織

技術詞彙

「ISO9001:2008」	指	一套由ISO管理有關質量管理系統的標準及指引，代表對優良質量管理慣例的國際共識
「ISO22000:2005」	指	由ISO負責制定以處理食品安全的標準，明確規定對食品安全管理系統的要求
「KOSHER」	指	符合猶太教《膳食法令》規定的食品認證
「麥芽糊精」	指	作為添加劑加入以幫助進行椰漿粉噴霧乾燥加工的變性澱粉
「公噸」	指	噸，即 1,000 千克
「MS1480:2007」	指	根據 HACCP 體系處理食品安全的馬來西亞食品安全標準，以確保食品在製備、加工、生產、包裝、儲存、運輸、配送、處理或供給環節的安全以在食物鏈的任何一個分部進行銷售或供應
「OEM」	指	原始設備製造商，設計及製造另一家公司所指定及最終更名出售產品的公司
「巴士德消毒」	指	殺死液體中病原體和微生物的加熱過程
「SCADA」	指	數據採集與監視控制系統，即可收集及分析實時數據的系統
「R&D」	指	研究及發展的縮寫
「酪蛋白酸鈉」	指	噴霧乾燥過程中用作封裝乾燥劑的一種牛奶蛋白衍生物
「UHT」	指	超高溫