

Pagina	Artikel soort	Soort onderzoek
Pag. 2	Consumenten eenheden	Microbiologisch
Pag. 3	Consumenten eenheden	Sensorisch
Pag. 4	Consumenten eenheden	Voedingswaarde / energetische bepaling
Pag. 5	Grootverpakking	Microbiologisch
Pag. 6	Grootverpakking	Sensorisch

Consumenteneenheden (cups)

Microbiologisch	Bewaarcondities: donker, temperatuur geregelde ruimte van 28-30 graden. (ruimte A)
	Bewaarcondities: kunstlicht, voorraad ruimte (ruimte temperatuur, ambiënt) (ruimte B)

Onderzoek 1		Onderzoek 2	
<u>Intern lab.</u> Z.s.m. na productie proces, dus inclusief afkoeling. <u>Extern lab.</u> <i>Volgens planning GB.BIJ10.0 totaal overzicht div. analyse uitslagen extern april 2023 – dec 2025.</i> Bij afwijkingen interne resultaten.	1 verpakking uit de batch. Meerdere wanneer behoefte.	<u>Intern lab.</u> Steekproef - Op einde THT onderzoek of later wanneer intern onderzoek daar aanleiding toe geeft. <u>Extern lab.</u> Bij afwijkingen interne resultaten.	1 verpakking uit ruimte B.
Algemeen Kiemgetal	(<1.000 kve/g)	Algemeen Kiemgetal	(<1.000 kve/g)
Gisten / Schimmels	(<1.000 kve/g)	Gisten / Schimmels	(<1.000 kve/g)
Melkzuurbacteriën	(<1.000 kve/g)	Melkzuurbacteriën	(<1.000 kve/g)

Frequentie: streven naar *intern* onderzoeken elke geproduceerde batch. Als trendanalyse goede resultaten geeft zou frequentie minder kunnen zijn.

Consumenteneenheden (cups)

Sensorisch	<i>Bewaarcondities: donker, temperatuur geregelde ruimte van 28-30 graden. (ruimte A)</i> Bewaarcondities: voorraad ruimte (ruimte temperatuur, ambiënt) (ruimte B)
-------------------	--

Onderzoek 1	Onderzoek 2	Onderzoek 3
1 verpakking	2 verpakkingen verdeeld over een productierun getrokken wegzetten (ruimte A) 2 tot 6 verpakkingen verdeeld over een productierun getrokken wegzetten (ruimte B)	
direct na productie / op productie dag na micro. analyse	Elke week tijdens ronde houdbaarheidsruimte in ruimte A	Einde THT en wanneer mogelijk laten staan en later blijven beoordelen. Uit ruimte B
Registratie op productieformulier GB.F13.0 (dag) Productie Formulier	Registratie op GB.F3.0 - Houdbaarheid controle rapport	
pH	Visuele controle	pH
Brix		Brix
Kleur		Kleur
Geur / smaak		Geur / smaak
Viscositeit		

Frequentie: Elke geproduceerde batch.

Sensorisch	Bewaarcondities: voorraad ruimte (ruimte temperatuur) (ruimte A en B)
Deze monsters zijn ook bestemd voor mogelijke aanvragen van onderzoek voor klant. (o.a. LIDL eis is referentie materiaal op te slaan op de gangbare opslagtemperatuur).	

Eenheden (verpakking met product)

Voedingswaarde / energetische bepaling	
	Bewaarcondities: voorraad ruimte (ruimte temperatuur, ambiënt) (ruimte B)

Onderzoek 1	
<u>Extern lab.</u> Geen tijdslijm (mits binnen gestelde THT)	1 monster (verpakking) van de geproduceerde batch uit de batch. Meerdere wanneer behoefte.
Voedingswaarde (Eurofins) Big 8 (EC 1169/2011) = (code PAA9D) Dit is dus inclusief de benodigde info voor etiket: Eiwit Energetische waarde Koolhydraten <i>waarvan suikers</i> Vet <i>waarvan verzadigd</i> Vezels Zout	

Frequentie: zie schema; bijgevoegd als bijlage *Excelbestand "GB.BIJ10.0 totaal overzicht div. analyse uitslagen extern april 2023 – dec 2025"*.

Grootverpakking (zakken)

Microbiologisch

Bewaarcondities: donker, Temperatuur geregelde ruimte van 25-30 graden (ruimte A)

Onderzoek 1		Onderzoek 2	
<u>Intern lab.</u> Z.s.m. na productie proces, dus inclusief afkoeling. <u>Extern lab.</u> <i>Volgens planning GB.BIJ10.0 totaal overzicht div. analyse uitslagen extern april 2023 – dec 2025.</i> Bij afwijkingen interne resultaten.	1 verpakking uit de batch. Meerdere wanneer behoefte. Alleen wegzetten in de warme THT ruimte. Bij visuele afwijking ook analyse uitvoeren. Steekproefsgewijs ook direct uitvoeren.	<u>Intern lab.</u> Op einde THT onderzoek naar behoefte. Of als de visuele inspectie daar aanleiding toe geeft. <u>Extern lab.</u> Bij afwijkingen interne resultaten.	1 verpakking uit ruimte A of wanneer mogelijk uit ruimte B
Algemeen Kiemgetal	(<1.000 kve/g)	Algemeen Kiemgetal	(<1.000 kve/g)
Gisten / Schimmels	(<1.000 kve/g)	Gisten / Schimmels	(<1.000 kve/g)
Melkzuurbacteriën	(<1.000 kve/g)	Melkzuurbacteriën	(<1.000 kve/g)

Frequentie: streven naar *interne* onderzoeken elke geproduceerde batch. Als trendanalyse goede resultaten geeft zou frequentie minder kunnen zijn.

Grootverpakking (zakken)

Sensorisch	Bewaarcondities: donker, Temperatuur gecontroleerde ruimte van 25 – 30 graden (ruimte A) of uit ruimte B
------------	--

Onderzoek 1	Onderzoek 2	Onderzoek 3
1 verpakking		
direct na productie / op productiedag	Elke week tijdens ronde houdbaarheidsruimte	Naar behoefte
Registratie op productieformulier GB.F13.0 (dag) Productie Formulier	Registratie op GB.F3.1- Controle product houdbaarheid ruimte	
pH	Visuele controle	pH
Brix		Brix
Kleur		Kleur
Geur / smaak		Geur / smaak
Viscositeit		Viscositeit

Frequentie: div. mogelijkheden