

1. Doel

Deze procedure beschrijft het stappenplan voor de ontwikkeling van nieuwe producten en bij wijzigingen in bestaande producten, verpakkingen en productieprocessen waarbij de focus is toegespitst op kwaliteit, voedselveiligheid en produceerbaarheid.

2. Verantwoordelijke

Productontwikkelaar / QA manager / Manager Greenblend

3. Referenties

[GB.O4.5 -Validatieoverleg](#)

[GB.BIJ5.0 Allergenenlijst](#)

[GB.P9.0 Procesvalidatie](#)

[GB.P15.1 Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden](#)

[I17.3 Leveranciersbeoordeling \(Greenpack document\)](#)

4. Werkwijze

Bij de ontwikkeling van een nieuw product wordt de totale bedrijfsvoering bepaald die de introductie mogelijk maken. Indien met de introductie onzorgvuldig wordt omgegaan zijn er mogelijk risico's voor de kwaliteit en voedselveiligheid. Door het toepassen van een procedure kan een analyse worden gemaakt op de haalbaarheid voor de introductie.

ie van een nieuw product. Er moet aantoonbaar worden gemaakt dat er op verantwoorde wijze een voedselveilig en kwalitatief product kan worden geïntroduceerd door de gehele keten.

Ook bij wijzigingen in bestaande producten, verpakkingen en productieprocessen zal deze procedure gevolgd worden. Zodat aantoonbaar gemaakt kan worden dat de wijzigingen geen negatieve invloed



hebben op de voedselveiligheid, authenticiteit en kwaliteit van het product voordat het geïntroduceerd wordt.

4.1. Validatie en verificatie

Onderstaande aspecten geven een indicatie van aspecten die mogelijk gevalideerd en geverifieerd moeten worden. Dit is echter geheel afhankelijk van de eigenschappen van de grondstoffen en/of het eindproduct. Indien wijzigingen marginaal zijn zal er tevens een beperkte validatie/verificatie nodig zijn. Meer aspecten zullen aan bod komen indien er sprake is van grondstoffen en/of een product met zeer afwijkende eigenschappen.

4.1.1 Grondstoffen

- Microbiologische eigenschappen, verhittingseisen.
- Interactie overige grondstoffen.
- Leveranciersbeoordeling (m.b.v. I17.3 Leveranciersbeoordeling Greenpack document)
- Leverancierscertificaten/-verklaringen, specificaties e.d.
- Allergenen (zie GB.BIJ5.0-Allergenenlijst)

Voor allergenenbeheer hanteren we 5 basispijlars:

- 1) Grondstofinformatie
- 2) Aanhouden juiste receptuur
- 3) Juiste etiket
- 4) Verwisseling van etiketten en producten
- 5) Voorkomen kruisbesmetting

- Opslagcondities, houdbaarheidstermijn.
- Verwerkbaarheid, interactie productieproces.
- Wetgeving (declaratie, toegestane dosering, claims)
- Verpakkingseisen

4.1.2 Verpakkingsmaterialen

- Opslagcondities
- Productinteractie
- Leveranciersbeoordeling (m.b.v. I17.3 Leveranciersbeoordeling Greenpack document)
- Leveranciersverklaringen, productspecificaties, food grade verklaringen (indien van toepassing), migratietest e.d.
- Barrière eigenschappen

4.1.3 Productieproces / CIP

- Procesparameters
- Homogeniteit: temperatuur verdeling, mengkwaliteit, viscositeit.
- Parameters afvulproces, nauwkeurigheid.
- CIP reinigbaarheid: microbiologische analyse, residu analyse, allergenen analyse.
- Reinigings- /desinfectiemiddel
- Met productontwikkeling wordt er uitgegaan van de bestaande procesapparatuur bij Greenblend. Indien noodzakelijk worden ook de aspecten m.b.t. aanpassingen aan bestaande apparatuur of nieuwe apparatuur gevalideerd en geverifieerd.

4.1.4 Eindproduct

- Houdbaarheidstermijn
- Bewaaradvies
- Wetgeving, etikettering, microbiologische eisen (GB.P15.1 Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden)
- Verpakkingseisen



Productontwikkeling

Code: GB.P15.0

Revisie: 5

Versiedatum: 29-10-2024

- Beoordelingscriteria kwaliteit
- Specificatie

4.1.5 Opslag/logistiek

- Opslag- en transportcondities
- Handling
- Palletbelading
- Omdoosbelasting