

	Houdbaarheidstesten	Code: GB.P19.0
		Revisie: 5
		Versiedatum: 05-11-2024

1. Doel

Bepaling van de houdbaarheidstermijn onder vastgestelde condities.

2. Verantwoordelijken

Procesoperator

QA manager

3. Referenties

[GB.BIJ10.0 -Bijlage Monstername schema](#)

[GB.F3.0-Houdbaarheid controle rapport](#)

[GB.F3.1-Controle product houdbaarheid ruimte](#)

[GB.F3.2 Beoordelingsformulier microbiologische analyses](#)

[GB.P19.1 – Procedure interne microbiologische analyse](#)

Archivering

Map 3 (in houdbaarheidsruimte)

4. Beschrijving

Onderstaande onderzoeken zoals beschreven zijn noodzakelijk om de status van productieproces en dus houdbaarheid van het product te monitoren.

4.1 Interne Houdbaarheidstesten

4.1.1 Kleinverpakking (cups):

Van elke productierun moeten er volgens schema [GB.BIJ10 - Monstername schema](#) samples achter worden gehouden uit de productie voor houdbaarheidstesten.

Deze samples worden voorzien van een sticker met daarop de batchcode en volgnummer uit de productie.

Deze samples worden:

1. Opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde warme houdbaarheid monster ruimte. Deze ruimte is voorzien van temperatuurregeling, die zorgt dat de bewaartemperatuur tussen de 25 - 30°C is.
2. En er worden samples in een ambiënt ruimte geplaatst, waaruit ook referentie materiaal gepakt kan worden wanneer nodig.

De samples welke gecodeerd zijn als Interne sample worden sensorisch (visueel beoordeeld) op afwijkingen. De warme houdbaarheid ruimte en producten worden minimaal 1 x per week *visueel* gecontroleerd. Registratie van de bevindingen en dus ook eventuele afwijkingen worden geregistreerd op [GB.F3.1-Controle product houdbaarheid ruimte](#).

Visuele (wekelijkse) beoordeling bestaat uit het beoordelen op:

- Kleur
- Schimmelvorming
- Bol gaan staan van verpakking

Meetbare beoordeling vind plaats op einde houdbaarheid, bestaat uit beoordelen op:

- pH
- brix
- smaak



Houdbaarheidstesten

Code: GB.P19.0

Revisie: 5

Versiedatum: 05-11-2024

De registratie van deze testen vindt plaats op GB.F3.0-Houdbaarheid controle rapport in de warme houdbaarheid ruimte.

GB.F3.0-Houdbaarheid controle rapport wordt gebruikt voor het bijhouden van de kwaliteit gedurende de shelflife periode. Als het product het einde van de THT heeft bereikt en het formulier is ingevuld kan men deze opslaan in een daarvoor bestemde Map. Er kan voor gekozen worden het product langer dan einde THT te laten staan dan blijft ook het formulier in werking totdat product verwijderd word. Conclusie van houdbaarheidtest wordt beschreven op dit formulier.

4.1.2 Grootverpakking (zakken):

Van product aseptisch afgevuld in grootverpakkingen wordt referentiemateriaal (uitgezonderd 215 kg/Ltr verpakkingen) weggezet in de warme houdbaarheid ruimte. Deze ruimte is voorzien van temperatuurregeling, die zorgt dat de bewaar temperatuur tussen de 25 - 30°C is. De verpakking geeft niet de mogelijkheid op visuele beoordeling op kleur of schimmelvorming uit te voeren. De status van de verpakking (bijvoorbeeld bol gaan staan) geeft wel een indruk wat de kwaliteit van het product is. Van de zakken die als samples worden opgeslagen zal wekelijks de status van de verpakking worden beoordeeld en de registratie wordt gedaan op GB.F3.1-Controle product houdbaarheid ruimte. Als het product het einde van de THT heeft bereikt kan ervoor gekozen worden het product langer dan einde THT te laten staan dan blijft voor deze producten ook het formulier in werking totdat product verwijderd word. Conclusie van houdbaarheidtest wordt beschreven op dit formulier.

4.2 Interne microbiologische testen

Van elke productierun (cups en zakken) moeten er volgens schema GB.BIJ10 - Monstername schema samples achter worden gehouden uit de productie voor kwaliteits- en microbiologische onderzoeken.

Deze samples worden voorzien van een sticker waarop batchcode en volgnummer uit de productie. De samples die gecodeerd zijn als interne samples worden bacteriologisch beoordeeld op afwijkingen, volgens procedure GB.P19.1 – Procedure interne microbiologische analyse. Deze samples worden z.s.m. na productie aangeboden bij het intern laboratorium voor onderzoek. De resultaten van het interne microbiologische onderzoek van de productiemonsters wordt geregistreerd op het formulier GB.F3.2 Beoordelingsformulier microbiologische analyses. Bij afwijkende / niet gewenste resultaten wordt altijd direct de *QA manager* en manager Greenblend geïnformeerd om te overleggen of en welke acties noodzakelijk zijn.

Ook de samples die in de warme houdbaarheid monster ruimte (25 – 30°C) van Greenblend bewaard zijn gedurende de gehele houdbaarheid, worden nabij het einde van de THT datum aangeboden aan het intern laboratorium voor onderzoek, volgens procedure GB.P19.1 – Procedure interne microbiologische analyse. Er wordt op dat moment bepaald om analyse uit te voeren, alleen de sensorische test of beide.

5. Externe laboratorium

Mocht er aanleiding toe zijn (twijfel over productie, geluiden uit de markt, klantenwens etc.) of bij afwijkingen zal referentie materiaal ter beoordeling worden aangeboden bij een extern geaccrediteerd laboratorium.

Er kunnen dan (afhankelijk van wat nodig geacht wordt) samples van productie vanuit de ambient ruimte of vanuit de warme houdbaarheid monster ruimte (25 – 30°C) worden gebruikt.