

Bijlage 2: Te communiceren informatie door de operator aan het laboratorium i.k.v. provocatietesten / houdbaarheidstesten en te documenteren informatie ter onderbouwing van de houdbaarheid

1. Te communiceren informatie door de operator aan het laboratorium i.k.v. provocatietesten

- Beschrijving van het product (commerciële naam, gewicht, ...)
- Samenstelling van het product (cf. label)
- Productkarakteristieken incl. de variabiliteit tussen en binnen de verschillende loten. Het is ook belangrijk om mee te delen of de waarden wijzigen tijdens de houdbaarheidstermijn (vb. pH wijzigt in gefermenteerde producten, kaas; a_w wijzigt in gedroogde ham, harde kaas)
- Verpakkingscondities van het eindproduct, sluit een foto bij.
- Opslagcondities van het eindproduct rekening houdende met de redelijkerwijs voorzienbare omstandigheden inzake tijd en temperatuur voor transport en opslag (bij de producent, B2B, B2C en consument), gedurende de hele houdbaarheidstermijn
- Voorziene houdbaarheidstermijn en redelijkerwijs voorzienbare gebruiksomstandigheden

2. Te documenteren informatie ter onderbouwing van de houdbaarheid

De elementen opgesomd onder 1, en ook:

- Informatie over het productieproces
- Historische data (fysico-chemische, *Listeria monocytogenes* in grondstoffen/levensmiddelen/omgeving, ...)
- Geraadpleegde wetenschappelijke literatuur en de vergelijking ervan met de processen en de levensmiddelen
- Modelleringen voor zover van toepassing, incl. de parameters en de waarden die in het model werden gebruikt en de motivatie voor de keuze ervan
- De interpretatie van laboratoriumstudies