

Anhang 2: Informationen, die der Anbieter dem Labor im Rahmen von Belastungstests und Haltbarkeitsprüfungen übermitteln muss, und Informationen, die zur Untermauerung der Haltbarkeitsdauer zu dokumentieren sind

1. Informationen, die der Anbieter dem Labor im Rahmen von Belastungstests übermitteln muss

- Beschreibung des Erzeugnisses (Handelsname, Gewicht usw.)
- Zusammensetzung des Erzeugnisses (siehe Etikett)
- Merkmale des Erzeugnisses, einschließlich der Variabilität innerhalb derselben Partie und zwischen unterschiedlichen Partien: Es ist auch wichtig anzugeben, ob sich die Werte im Laufe der Haltbarkeitsdauer ändern (z. B. Der pH-Wert ändert sich in fermentierten Erzeugnissen, in Käse; der a_w -Wert ändert sich in getrocknetem Schinken, Hartkäse).
- Verpackungsbedingungen des Enderzeugnisses - ein Foto beifügen.
- Lagerbedingungen des Enderzeugnisses unter Berücksichtigung der vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen hinsichtlich der Zeit und Temperatur im Rahmen des Transports und der Lagerung (beim Produzenten, B2B, B2C und Verbraucher) während der gesamten Haltbarkeitsdauer
- Vorgesehene Haltbarkeitsdauer und vernünftigerweise vorhersehbare Verwendungsbedingungen

2. Informationen, die zur Untermauerung der Haltbarkeitsdauer zu dokumentieren sind

Die unter Punkt 1 aufgelisteten Angaben sowie:

- Informationen zum Herstellungsverfahren
- historische Daten (physikalisch-chemische Daten, *Listeria monocytogenes* in den Rohstoffen/Lebensmitteln/der Umgebung usw.)
- die herangezogene wissenschaftliche Literatur und deren Vergleich mit den betreffenden Prozessen und Lebensmitteln
- Modellierungen, falls zutreffend; einschließlich der Parameter und Werte, die in dem Modell verwendet wurden, und die Begründung für die Wahl dieser Parameter/Werte
- Auswertung der Laboruntersuchungen