

Op voorverpakte producten dient een houdbaarheidsdatum te staan. Dit doet u – bij producten die minimaal vijf dagen houdbaar zijn – door de tekst *'Ten minste houdbaar tot'* voluit op het etiket te vermelden, met daarachter de datum. Als de houdbaarheidsdatum afhankelijk is van de bewaar-temperatuur, dan geeft u daarnaast ook advies met betrekking tot die bewaar-temperatuur. U stelt zelf deze houdbaarheidstermijn vast. →

De houdbaarheids- termijn van zuivelproducten

GEA VAN DER PUIJL

Past uw termijn bij het 'vers-imago' dat u hanteert?



Een wat langere houdbaarheidsstermijn wordt vaak door zowel tussenhandel als consument op prijs gesteld en kan tegelijkertijd uw eigen productieplanning vereenvoedigen. Belangrijk uitgangspunt bij een goed gekozen houdbaarheidsstermijn is wel dat op de THT-datum de eigenschappen van het product nog steeds aan een aantal voorwaarden voldoen. Denk daarbij aan een goede geur, smaak, consistentie en uiterlijk. Daarnaast dient het product microbiologisch aan de wettelijke eisen te voldoen en onder andere vrij te zijn van pathogenen. Tot slot is het goed om bij het bepalen van de houdbaarheidsstermijn rekening te houden met het imago dat u met uw product nastreeft. Past uw termijn bijvoorbeeld bij het 'vers-imago' dat u hanteert?

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN PRODUCT VERANDEREN

Zuivelproducten met een hoger vochtgehalte en een hogere pH bederven sneller. De geur en smaak worden door de groei van micro-organismen aangetast. Echter, ook andere eigenschappen van het product kunnen tijdens het bewaren achteruitgaan. Denk aan een zuurdere smaak en meer wei-afscheiding bij het bewaren van zure producten, óók als de producten in een koelkast worden bewaard. De 'metaalsmaak' in karnemelk wordt vaak sterker naarmate de karnemelk ouder wordt. Reden om de houdbaarheidsstermijn van de verschillende zuivelproducten niet al te lang te maken.

EEN VEILIG PRODUCT

Uiteraard moet een product veilig zijn om te consumeren. Producten dienen daarom op de THT-datum te voldoen aan de wettelijke eisen met betrekking tot de afwezigheid van pathogene micro-organismen. Rauwmelkse zuivelproducten moeten onder andere worden onderzocht op Salmonella. Ook STEC is een risico dat in het kwaliteitssysteem moet worden meegenomen. Voorgaande micro-organismen mogen niet worden aangetoond in 25 gram van het product. Zoete zuivelproducten dienen onderzocht te worden op Bacillus Cereus. Kaas en kwark worden gecheckt op

Coagulase positieve Staphylococci. Dit is ook een zogenaamd proceshygiëncriterium. Als meer dan 100.000 van deze bacteriën worden aangetoond, dan moet de kaas onderzocht worden op enterotoxinen. Als die worden aangetroffen, dan mag de kaas niet worden verkocht.

LISTERIA MONOCYTOGENES

Daarnaast gelden voor alle levensmiddelen eisen met betrekking tot Listeria Monocytogenes (Listeria M). Op het moment dat zuivelproducten in het handelskanaal worden gebracht, mag er geen Listeria M. worden aangetroffen. Daarnaast geldt de norm dat op de THT-datum niet meer dan 100 gram van deze bacterie aanwezig mag zijn. Of Listeria M. in een product kan uitgroeien, is onder andere afhankelijk van de producteigenschappen. Denk hierbij aan het vochtgehalte, de pH en het zoutgehalte. In producten die een lagere pH hebben, minder vocht bevatten en méér zout, kan Listeria M. minder goed - tot helemaal niet - uitgroeien. Infoblad 85 is een document, geschreven door de NVWA, ter interpretatie van EG-Verordening EG 2073/2005 en gaat over de beheersing van Listeria Monocytogenes in alle levensmiddelen. Producten die een voedingsbodem kunnen zijn voor Listeria Monocytogenes mogen als gevolg van dit document nog maar een houdbaarheid hanteren van maximaal vijf dagen. Als u voor deze producten een langere houdbaarheid wilt aanhouden, dan moet u aantonen dat de kans op besmetting met Listeria Monocytogenes tijdens het productieproces, inclusief het verpakken, 'nihil' is. In de nieuwe Hygiëncode besteden we aandacht aan hoe hier in de praktijk inhoud aan gegeven kan worden.

PROCESHYGIËNCRITERIA

De hygiëncode stelt dat gepasteuriseerde zuivelproducten regelmatig op Enterobacteriën onderzocht moeten worden, en dat ze in 25 gram van het product niet mogen voorkomen. Door dit onderzoek kunt u een vinger aan de pols houden met betrekking tot de hygiëne van het bereidingsproces. Deze bacteriën gaan namelijk dood door pasteuriseren en als ze aanwezig zijn in een gepasteuriseerd product dan is dat een teken dat er een nabesmetting heeft plaatsgevonden of dat er onvolgende of bij een te lage temperatuur is gepasteuriseerd.

Kritische inspectie van het pasteurisatieproces en extra aandacht voor een goede reiniging en desinfectie, is in dat geval nodig.

Wanneer er geen Enterobacteriën worden aangetroffen, dan is de kans op de aanwezigheid van pathogene bacteriën kleiner.

TESTEN HOUDBAARHEID

Het is goed om regelmatig te testen of de gekozen houdbaarheidstermijn nog voldoet. Dit kunt u onder andere doen door regelmatig uw eigen producten kritisch te proeven rond de THT-datum. Het beste kunt u daarvoor de producten bewaren rond een temperatuur van minimaal 7°C, omdat ook bij uw klanten de temperatuur in de koeling op deze temperatuur staat ingesteld en regelmatig zelfs boven de gewenste 7°C komt.

*Het beste
rond 7°C*

MICROBIOLOGISCH ONDERZOEK RONDOM DE THT-DATUM

Door uw producten rondom de THT-datum microbiologisch te onderzoeken, krijgt u goede informatie. Voor voorverpakte zuivelproducten waarop een THT-datum wordt vermeld, is het wenselijk om minimaal één keer per jaar de producten op de THT-datum te onderzoeken op de aanwezigheid van Listeria Monocytogenes, behalve bij zuivelproducten met een pH kleiner dan 4,4.

Daarnaast geeft in producten met een lagere pH, onderzoek op gisten en schimmels een goede indicatie van de houdbaarheid van het product. Zodra het aantal gisten en schimmels rondom de THT-datum hoger is dan 1.000 per gram, dan is de houdbaarheidstermijn te lang. Voor zoete producten, denk aan vla en gepasteuriseerde melk, kan het totaal kiemgetal een goede indicator zijn. Als dat getal boven de 100.000 komt, dan is dat ook een teken dat het product na korte tijd in geur en smaak achteruit zal gaan.

Mochten voorgaande onderzoeken de norm overschrijden dan is het goed de hygiënische werkwijze onder de loep te nemen en/of de houdbaarheidstermijn te verkorten. ←