

Kaas deel 1 - onderzoeken

Aanleiding

Of u nu werkzaam bent bij een grote kaasproducent of kaasverwerker of wanneer u werkzaam bent als boerderijzuivelbereider: u wilt uw ingekomen melk controleren en uw kaasmelk standaardiseren, zodat u de kwaliteit van uw producten kunt borgen.

Samenstellingsonderzoek kaas

Qlip is door de jarenlange ervaring met verschillende soorten kaas expert op het gebied van kaasonderzoeken. Er is een breed assortiment aan onderzoeken beschikbaar die specifiek voor zuivelproducten zijn gevalideerd en geaccrediteerd. Hierdoor kunt u vertrouwen op zeer betrouwbare analyses. Als gespecialiseerd zuivellaboratorium staan wij voor u klaar!

Wet- en regelgeving

In EG Verordeningen 2073/2005, 1881/2006 en 396/2005 zijn voor kaas microbiologische normen en maximumgehalten voor bepaalde verontreinigingen respectievelijk bestrijdingsmiddelen residuen vastgesteld.

Voor export vrijgave gelden vaak specifieke eisen per land. Daarnaast zijn er branche specifieke Hygiëncodes bijvoorbeeld de Hygiëncode voor de Boerderijzuivelbereiding. Hierin staat aangegeven waar deze specifieke bedrijfstak aan moet voldoen. Qlip houdt de wetgeving nauwkeurig in de gaten en zorgt ervoor dat we de benodigde onderzoeken voor u kunnen verzorgen.

Een voorbeeld:

Listeria monocytogenes bacteriën kunnen problemen veroorzaken in kaas. Daarom wordt *Listeria monocytogenes* door de NVWA aangemerkt als risico voor de volksgezondheid en is dit een speerpunt van de controlerende instanties. Qlip kan deze analyse voor u uitvoeren in melk en melkproducten zoals kaas en wei.

Representatief kaasmonster van essentieel belang

Om u goede en betrouwbare analyse uitslagen te kunnen verstrekken, is een representatieve **monstername** van groot belang. In ISO 707:2008 'Milk and milkproducts – Guidance on sampling' zijn instructies vastgelegd voor de monstername. Deze norm wordt bij Qlip nauwkeurig nageleefd. Ook bij uw bedrijf zal de vraag bij monstername altijd moeten zijn: is de uitslag representatief voor mijn totale productie?

Voorbehandeling monsters

Een juiste **voorbehandeling** van de monsters draagt bij tot een nauwkeurig resultaat.

Qlip heeft het hele proces van voorbehandeling (o.a. met speciaal ontwikkelde apparatuur) in zijn geheel geoptimaliseerd, gestandaardiseerd en in grote mate geautomatiseerd. Qlip hanteert hiervoor NEN 3752:2002 nl 'Kaas – voorbehandeling van het monster voor fysisch en chemisch onderzoek'. Deze werkwijze staat garant voor een zo homogeen mogelijk kaasmonster voor de analyses.

Q-portal klantenportaal

In Q-portal vindt u het gehele portfolio van beschikbare onderzoeken voor melk, kaas en wei. Met Q-portal heeft u altijd inzicht in de status van uw opdrachten en de officiële onderzoeksresultaten. Desgewenst kan data uitwisseling op basis van XML in overleg met u op maat worden ingericht.

Nog vragen?

Heeft u nog vragen, neem dan contact op met onze salesafdeling via sales@qlip.nl of 088-7547199.

Portfolio kaasonderzoeken

Microbiologische analyses:

- **Pathogenen** (o.a. *Listeria*, *Salmonella* en STEC)
- **(Proces)hygiëne** (o.a. kiemgetal, sporevormers, *Enterobacteriaceae*, *Coliformen*)
- **Kwaliteit** (o.a. boterzuur bacteriën, *coagulase positieve Staphylococci*, gisten en schimmels)

Chemische onderzoeken:

- **Samenstelling** (o.a. vet, vocht, zout en pH (als pakket of als afzonderlijk analyses), eiwit en Lactose)
- **Claims en kwaliteitssamenstelling** (o.a. Natrium, Chloride, Calcium, vitamines A en E, betacaroteen, fosfor, citroenzuur en aminozuren)
- **(Export) product vrijgave:** (o.a. Natamycine, residuen en contaminanten zoals dioxines, pesticiden, antibiotica, Aflatoxine M1, zware metalen, Melamine, Cesium en Strontium)
- **Processturing** (o.a. fosfatase)

Voor overige onderzoeken kunt u contact met ons opnemen. Ook voor onderzoek in alternatieve producten op **plantaardige basis!**

Uw voordelen:

- Borgen van de kwaliteit en voedselveiligheid van eindproducten
- Gebruik Q-portal
- Zeer betrouwbare analyse resultaten door optimale monstername en voorbehandelingstechnieken
- Uitvoering methoden onder ISO 17025:2017 accreditatie
- Specialistische kennis Qlip
- Servicegerichte dienstverlening