

Steriliteit lang houdbare melkproducten

Aanleiding

De norm NEN 6820:2017 – *Melk en melkproducten, het aantonen van ongewenste besmetting van lang houdbare vloeibare melkproducten* is ingetrokken. Qlip zal overgaan op een nieuwe werkwijze zoals beschreven in Appendix B § 2.2 van de Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products.

Volgens deze richtlijn moeten gesteriliseerde melk- en melkproducten microbiologisch stabiel blijven bij kamertemperatuur gedurende de volledige houdbaarheidstermijn.

De microbiologische stabiliteit dient te worden gecontroleerd met een geschikte methode, zoals een kiemtelling.

Dit kan op één van de volgende momenten:

- Na bewaring tot einde van de houdbaarheid
- Via een versnelde test met behulp van een voorincubatie in een stoof:
 - 7 dagen bij 55 °C of
 - 15 dagen bij 30 °C.

Risico's

Voor producenten van lang houdbare melkproducten is het aantonen van steriliteit essentieel, omdat dit direct samenhangt met voedselveiligheid, houdbaarheid en productkwaliteit:

- voorkomen bederf of ziekteverschijnselen door schadelijke micro-organismen
- langdurig bewaren van producten zoals UHT-melk bij kamertemperatuur
- aantonen dat processen zoals hittebehandeling en aseptische verpakkingen correct functioneren.
- voorkomen economische schade en imagoschade door klachten en recalls.

Nieuwe werkwijze steriliteitsbepaling

U kunt voor de steriliteitsbepaling een van de volgende werkwijzen toepassen.

Voorkeursoptie A – Voorincubatie door Qlip

- Het productmonster wordt gedurende 15 dagen bij Qlip geïncubeerd bij 30 °C.
- Daarna wordt een kiemtelling uitgevoerd.

- U kunt hiervoor de volgende pakketten aanvragen:

- ✓ Steriliteit dun-vloeibare producten: AL5210e (incubatie + kiemgetal 0,- 1pl, 1 plaat)
- ✓ Steriliteit dik-vloeibare producten: AL5200e (incubatie + kiemgetal -1,-2; 1 plaat)

Optie B – Voorincubatie door uzelf

- U verzorgt zelf de incubatie van het monster. Hierbij bent u flexibel in incubatietijd en -temperatuur.
- Na de incubatie levert u het monster aan bij Qlip voor een kiemtelling.
- De verdunning is afhankelijk van de matrix:
 - ✓ Dun vloeibare producten: BF7655E [Kiemgetal (0,-1), 1 plaat] met een uitslag van <1 tot > 3.000 kve
 - ✓ Dik vloeibare producten: BF7503E [Kiemgetal (-1,-2), 1 plaat] met een uitslag van <10 tot > 30.000 kve

Het heeft de voorkeur om de voorincubatie bij Qlip te laten plaats vinden, zodat u verzekerd bent van de juiste wijze van incuberen. Middels het monitoring- en alarmsysteem in het laboratorium kan de temperatuur zeer nauwkeurig worden ingesteld en gecontroleerd. Hierdoor zijn de resultaten beter reproduceerbaar en vergelijkbaar. Wanneer een extern laboratorium de incubatie uitvoert, wordt de objectiviteit van het onderzoek vergroot.

Rapportage

Qlip rapporteert het resultaat van de kiemtelling voor melk en melkproducten onder accreditatie (Q). Qlip doet geen uitspraak over de classificatie steriel of niet steriel. U kunt zelf het resultaat beoordelen aan de hand van uw eigen productspecificaties, validaties en kwaliteitsborgingssysteem. De interpretatie van het analyseresultaat en de beoordeling van de verantwoordelijkheid van het levensmiddelenproductiebedrijf.

Wat betekent dit voor u?

Met deze wijziging wordt aangesloten bij de internationale richtlijnen en actuele ontwikkelingen binnen de zuivelsector en ontstaat een uniforme aanpak voor de microbiologische beoordeling van lang houdbare melk- en melkproducten.

Het COKZ heeft ingestemd met de overgang van de bestaande methode naar deze nieuwe werkwijze.

Ingangsdatum

De nieuwe werkwijze wordt operationeel per **31 augustus 2026**. De huidige artikelcode BF6200e zal dan niet meer beschikbaar zijn.

Aandachtspunten

Wanneer u gebruikt maakt van onze B2B interface voor de uitwisseling van analyseopdrachten en -resultaten, dan verzoeken wij u om tijdig de artikelcodes in uw systeem op te nemen.

Nog vragen?

Neem dan contact op met onze salesafdeling via sales@qlip.nl of 088-7547199.

Als gespecialiseerd zuivellaboratorium staan wij voor u klaar!

Testspecificaties

Matrix melk en melkproducten:

Artikelcodes pakket inclusief voorincubatie en kiemgetal:

- Voor dun vloeibare producten: AL5210e (incubatie + kiemgetal (0,- 1pl, 1 plaat)
- Voor dik vloeibare producten AL5200e (incubatie + kiemgetal (-1,-2, 1 plaat)

Monsterhoeveelheid:

Originele verpakking voor eindgebruiker

Uw voordelen

- Aantonen steriliteit.
- Betrouwbare onderzoekresultaten door geaccrediteerde analyse van kiemgetal in melk en melkproducten. (registratienummer L099 van de RVA).
- Gebruik specialistische kennis Qlip
- Uitvoering analyse in een ISO17025:2017 geaccrediteerd laboratorium