

Kaas

deel 2 – dienstverlening

Samenstellingsonderzoek kaas

Voor u als kaasproducent, kaasverwerker of boerderijzuivelbereider is in [deel 1](#) van het infoblاد kaas een overzicht gegeven van het brede assortiment gevalideerde en geaccrediteerde onderzoeken dat Qlip beschikbaar heeft voor zuivelproducten. In het klantenportaal vindt u het gehele portfolio voor melk en melkproducten zoals kaas en wei.

Om u een zo betrouwbaar mogelijk analysesresultaat te leveren, is ook toelichting gegeven over het essentiële belang van een representatieve monstername en de juiste voorbehandeling van de monsters.

U kunt bij Qlip ook terecht voor meer expertise op het gebied van kaas.

Authenticiteit

Wanneer u wilt aantonen of de claim die het product draagt ook gerechtvaardigd is, kunt u speciale onderzoeken aanvragen. Bijvoorbeeld het onderzoek koemelk in geitenmelk. Ook kunnen wij analyses verrichten ten behoeve van claims als Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) en Beschermde Oorsprong benaming (BOP).

Troubleshooting

Wanneer uitslagen van onderzoeken afwijkend zijn, is de oorzaak niet altijd direct te achterhalen. Bijvoorbeeld bij het aantreffen van *Listeria* in uw product kan het behulpzaam zijn om met iemand uit de praktijk te kunnen overleggen. Onze experts kunnen in overleg met u een plan opstellen om de besmettingsbron te lokaliseren en effectieve maatregelen te adviseren. Wij kunnen dan bijvoorbeeld omgevingsmonsters voor u onderzoeken.

Kalibratie- en controlemonsters

Controlemonsters

Wanneer u gebruik maakt van FTIR (infrarood) apparatuur om processen te optimaliseren, is regelmatige controle en bijstelling van uw apparatuur van groot belang. Hiervoor is een uitgebreid assortiment kalibratie- en controlemonsters beschikbaar voor rauwe melk, kaasmelk, wei etc. Dit vormt een solide basis om de samenstelling van de kaas te controleren. Tevens verzorgen onze experts **kalibraties bij u op locatie** om uw FTIR apparatuur zo optimaal mogelijk af te stemmen.

Qlip is al jaren een RVA geaccrediteerd (R010) ISO 17043:2010 gecertificeerde leverancier voor **rondzendonderzoeken**. Als kaasproducent kunt u gebruik maken van deze rondzendonderzoeken om de uitslagen van uw kaasanalyses te borgen.

Meer informatie over onze kalibratiereeksen, controlemonsters en rondzendonderzoeken zijn op de [website](#) van Qlip beschikbaar.

Kaas workshops

Regelmatig organiseert Qlip workshops, online en op locatie, voor medewerkers die nauw betrokken zijn bij het gehele kaasproductieproces.

Onderwerpen die behandeld worden:

- Monstername en voorbehandeling van kaas
- Toegepaste referentiemethode
- Interpretatie van uitslagen
- Demonstratie voorbehandeling van kaas in de praktijk
- Werking en toepassing van FTIR apparatuur voor kaasanalyses

Wij nodigen u graag hiervoor uit!

Nog vragen?

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

Uw voordelen:

- Kennis door het gebruik van de kaas expertise van Qlip
- Totaalpakket aan servicegerichte dienstverlening om de kwaliteit van uw kaas te controleren en te borgen
- Betrouwbare analyse resultaten

Portfolio kaasonderzoeken

Microbiologische analyses:

- **Pathogenen** (o.a. *Listeria*, *Salmonella* en STEC)
- **(Proces)hygiëne** (o.a. kiemgetal, sporenvormers, *Enterobacteriaceae*, *Coliformen*)
- **Kwaliteit** (o.a. boterzuur bacteriën, *coagulase positieve Staphylococcus*, 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 kaas op **plantaardige basis kunt u bij ons terecht!**