

V1. Is het levensmiddel **vrijgesteld van een datum "ten minste houdbaar tot..."** overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1169/2011 of valt het **onder andere bepalingen van de Unie** die andere soorten datumaanduidingen vereisen?

NEE

JA

Datumaanduiding zoals voorzien in de wetgeving

V2. Is het levensmiddel **bevroren**?

NEE

JA

V3. Ondergaat het levensmiddel een **gevalideerde dodelijke behandeling** die **alle sporen** van door voedsel overgedragen pathogene bacteriën elimineert?

JA

NEE

V4. Ondergaat het levensmiddel een **gevalideerde dodelijke behandeling** die **alle vegetatieve cellen** van door voedsel overgedragen pathogene bacteriën elimineert?

NEE

JA

V5a. Bestaat er kans op herbesmetting van het levensmiddel **vóór verpakking**?

NEE

JA

V5b. Bestaat er kans op herbesmetting van het levensmiddel **vóór verpakking**?

JA

NEE

V6. Ondergaat het levensmiddel een **gevalideerde post-letaliteitsbehandeling** waarbij alle vegetatieve cellen van door voedsel overgedragen pathogene bacteriën geëlimineerd worden?

NEE

JA

V7. Wordt de **post-letaliteitsbehandeling** toegepast op **verpakte producten** of gevolgd door **aseptisch verpakken** of **heet afvullen**?

NEE

JA

V8. Bevordert het levensmiddel **de groei van vegetatieve cellen van pathogene bacteriën**?

Voor antwoorden, zie de volgende tabel:

G: Bevordert de groei

GG: Bevordert de groei niet

a _w	pH				
	<3,9	3,9- <4,2	4,2-4,6	>4,6- 5,0	>5,0
<0,88	GG	GG	GG	GG	GG
0,88-0,90	GG	GG	GG	GG	G
>0,90-0,92	GG	GG	GG	G	G
>0,92-0,96	GG	GG	G	G	G
>0,96	GG	G	G	G	G

NEE

JA

NEE

V9. Bevordert het levensmiddel **het kiemen, de groei en de toxineproductie van sporen van pathogene bacteriën**?

Voor antwoorden, zie de volgende tabel:

T: Bevordert de productie van toxines

GT: Bevordert de productie van toxines niet

a _w	pH		
	<4,6	4,6-5,6	>5,6
<0,92	GT	GT	GT
0,92-0,95	GT	GT	T
>0,95	GT	T	T

JA

V10. Kan de exploitant uit de voedingssector aantonen (stapsgewijze aanpak als beschreven in punt 3.4) dat het levensmiddel **de groei en/of toxineproductie van pathogene bacteriën niet bevordert onder redelijkerwijs te verwachten temperatuursomstandigheden** tijdens de distributie en opslag?

JA

NEE

Geen groei of toxineproductie van pathogene bacteriën tijdens de houdbaarheidsduur. Het levensmiddel kan bij kamertemperatuur worden bewaard, tenzij het om kwaliteitsredenen in de koelkast moet worden bewaard.

Datum "ten minste houdbaar tot"

"Uiterste consumptie datum"