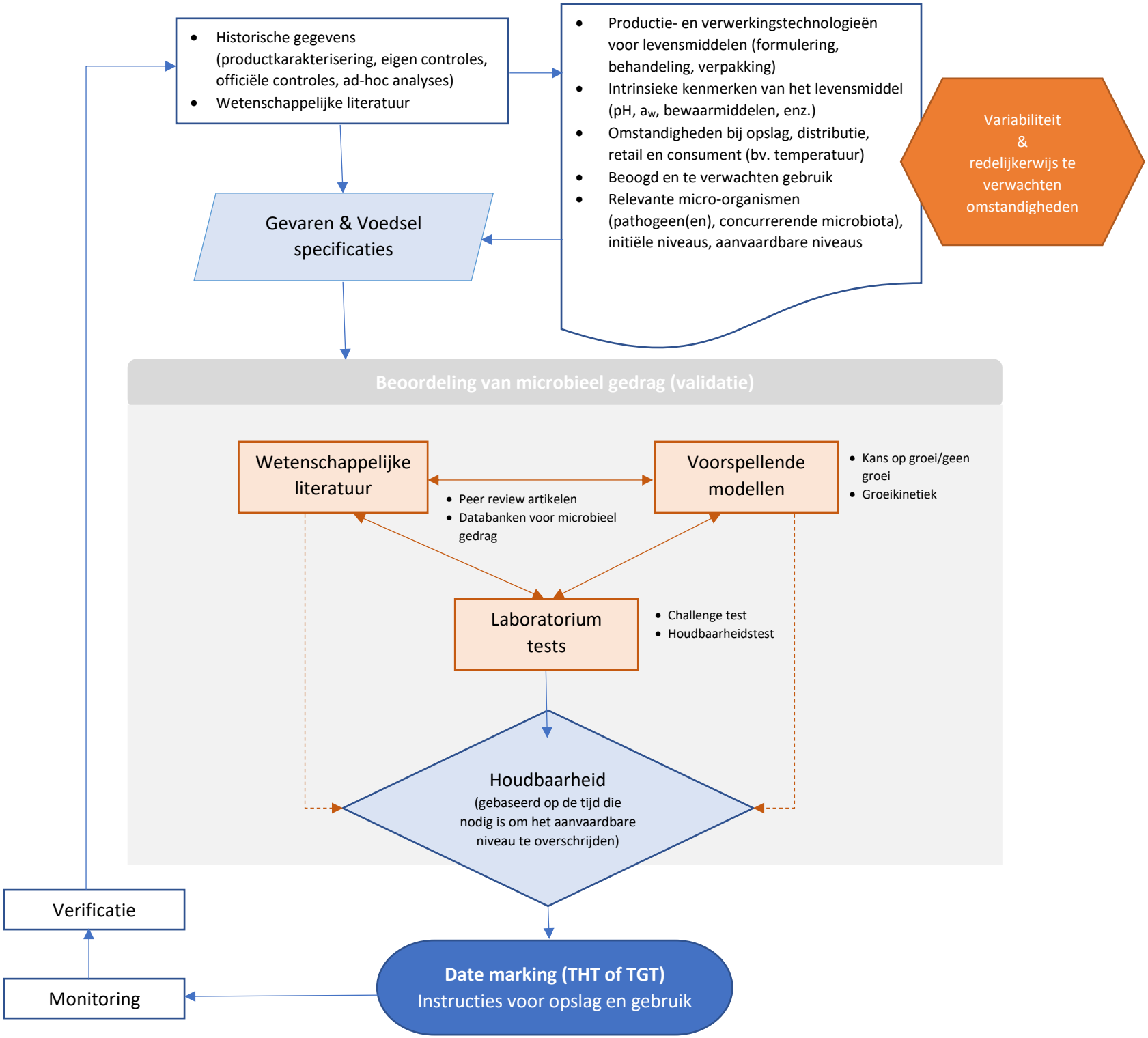
Historische gegevens (productkarakterisering, eigen controles, officiële controles, ad-hoc analyses)
Wetenschappelijke literatuur
Productie- en verwerkingstechnologieën voor levensmiddelen (formulering, behandeling, verpakking)
Intrinsieke kenmerken van het levensmiddel (pH, a_w, bewaarmiddelen, enz.)
Omstandigheden bij opslag, distributie, retail en consument (bv. temperatuur)
Beoogd en te verwachten gebruik
Relevante micro-organismen (pathogeen(en), concurrerende microbiota), initiële niveaus, aanvaardbare niveaus
Variabiliteit & redelijkerwijs te verwachten omstandigheden
Gevaren & Voedsel specificaties
Beoordeling van microbieel gedrag (validatie)
Wetenschappelijke literatuur
Peer review artikelen
Databanken voor microbieel gedrag
Voorspellende modellen
Kans op groei/geen groei
Groeikinetiek
Laboratorium tests
Challenge test
Houdbaarheidstest
Houdbaarheid
(gebaseerd op de tijd die nodig is om het aanvaardbare niveau te overschrijden)
Verificatie
Monitoring
Date marking (THT of TGT)
Instructies voor opslag en gebruik