

Annexe 2 : Informations que l'opérateur doit communiquer au laboratoire dans le cadre des tests de provocation et des tests de vieillissement, et informations à documenter pour étayer la durée de conservation

1. Informations que l'opérateur doit communiquer au laboratoire dans le cadre des tests de provocation

- Description du produit (nom commercial, poids...)
- Composition du produit (cf. étiquette)
- Caractéristiques du produit, y compris la variabilité au sein d'un même lot et entre différents lots. Il est également important d'indiquer si les valeurs changent au cours de la durée de conservation (par ex. le pH se modifie dans les produits fermentés, dans le fromage ; l' a_w se modifie dans le jambon sec, le fromage à pâte dure)
- Conditions d'emballage du produit fini – joindre une photo.
- Les conditions d'entreposage du produit fini en tenant compte des conditions raisonnablement prévisibles en matière de temps et de température durant le transport et l'entreposage (au niveau du producteur, de B2B, de B2C et du consommateur), tout au long de la durée de conservation
- Durée de conservation prévue et conditions d'utilisation raisonnablement prévisibles

2. Informations à documenter pour étayer la durée de conservation

Les éléments énumérés au point 1, ainsi que :

- Information sur le processus de production
- Les données historiques (physico-chimiques, *Listeria monocytogenes* dans les matières premières/ denrées alimentaires/ environnement, ...)
- La littérature scientifique consultée et la comparaison de celle-ci avec les processus et denrées alimentaires concernés
- Les modélisations, si d'application ; y compris les paramètres et les valeurs utilisés dans le modèle et la justification du choix de ces paramètres/valeurs
- L'interprétation des études de laboratoire