

Appendix 1.3.2 WEIPOEDER

Uitwerking van normen en bijbehorende frequenties van controle voor weipoeder

1. Inspectie

Ten minste 1x per jaar vindt een inspectie plaats van bedrijfsruimten, apparatuur en bereidingsproces.

2. Overige controles

Aspect	Warenwet / Hygiëne Verordening	X	Frequentie van controle per bedrijf
<u>Fysisch/chemisch:</u>			
samenstelling	conform declaratie (noot 4)	5	1 monster per kwartaal
fosfatase-activiteit	niet aantoonbaar		i.g.v. weipoeder bereid uit rauwmelkse wei-grondstof
Verontreinigingen:			
vreemde bestanddelen/vuil	niet aantoonbaar	1	-
melkvreemd vet	niet aantoonbaar		-
Waterstofperoxide	niet aantoonbaar		1 monster per kwartaal
nitrietgehalte (mg/kg)	< 5		zie noot 1
Bestrijdingsmiddelen	zie Regeling residuen van bestrijdingsmiddelen		zie noot 2
zware metalen	cadmium (0,05 mg/kg) # lood (0,02 mg/kg) • kwik (0,01 mg/kg) #	4	zie noot 2
aflatoxine m ₁ (µg/kg gereconstitueerd product)	≤ 0,05 *	1/4	zie noot 2
PCB's	zie Warenwetregeling Verontreinigingen in levensmiddelen		zie noot 2
Pesticiden			zie noot 2
cesium 134, 137 (Bq/kg) (radioactiviteit)	≤ 370	2	zie noot 2
dioxinegehalte (pg (WHO) TEQ/g melkvet)	≤ 3	2/4	zie noot 2
<u>Microbiologisch:</u>			
Salmonella (in 5 x 25 g)	niet aantoonbaar	3	1 monster per maand
coagulasepositieve staphylococci (kve/g)	≤ 100	3	1 monster per kwartaal
Enterobacteriaceae (kve/g)	≤ 10	3	zie noot 1 en 3
L. monocytogenes (in 25 g)	niet aantoonbaar	3	-
<u>Gewichtscontrolle</u>			
grootverpakking	zie Warenwetbesluit Etikettering levensmiddelen en Hoeveelheidsaanduidingenbesluit		1 controle per maand
<u>Etikettering</u>			
etiket / aanduiding	betreffende warenwetgeving		1 beoordeling per kwartaal

N.B. De noten staan op de volgende pagina.

- Noot 1: Het aantal monsters bedraagt 1 per 8 weken indien productie per 4 weekse periode minder is dan 400 ton.
Het aantal monsters bedraagt 1 per 4 weken indien productie per 4 weekse periode meer is dan of gelijk is aan 400 ton.
- Noot 2: Onderzoek naar contaminanten is opgenomen in een monitoringsprogramma, voorzover het Nederlandse grondstoffen betreft.
Voor de controle op buitenlandse grondstoffen geldt een aparte appendix.
- Noot 3: Indien Enterobacteriaceae > 10 kve/g vindt onderzoek plaats op Salmonella en coagulasepositieve staphylococci.
- Noot 4: Composition (whey powder; Codex Alimentarius):
lactose (anhydrous) min. 61,0%, protein (total Nx6,38) min. 11%, fat max. 2%, “free” moisture max 5,0%, ash max. 9,5% en pH (in 10% solution) > 5,1
- X** : 1= Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen
2= Warenwetregeling Verontreinigingen in levensmiddelen
3= Verordening (EG) 2073/2005 (Microbiol. crit. levensmiddelen)
4= Verordening (EG) 466/2001 (verontreiniging levensmiddelen)
5= Codex Alimentarius
- # Voormalige warenwetnorm voor melk (omrekening voor weipoeder)
* Voormalige warenwetnorm voor weipoeder
• Warenwetnorm voor melk (omrekening voor weipoeder)