

	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	1 van 8
Documentcode met bestandsnaam:		HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar

Indeling productgroepen op basis van vergelijkbare intrinsieke voedselveiligheidsrisico's:

Bij Joosen-Luyckx Aqua Bio NV zijn volgende 5 productgroepen aanwezig:

- KAVIAAR
 - o Productbenaming: Royal Belgian Caviar
 - o Omschrijving product: Rauwe, gezouten steureitjes
 - o Kleuraspect: Van groenig en grijs naar zwart
- STEUR
 - o Productbenaming: Gegutte steur
 - o Omschrijving product: Rauwe onversneden gegutte steur
- DIEPGEVROREN STEUR
 - o Productbenaming: Diepgevroren gegutte steur
 - o Omschrijving product: Diepgevroren, rauwe, onversneden gegutte steur
- GEROOKTE STEUR
 - o Productbenaming: Smoked sturgeon
 - o Omschrijving product: Gerookte steur filet
- GEDROOGDE KAVIAAR
 - o Productbenaming: Royal Belgian Fleur de Kaviaar
 - o Omschrijving product: Gedroogde kaviaar
- KRUIDENBOLLEN MET KAVIAAR
 - o Productbenaming: Caviar Truffle
 - o Omschrijving product: Kaasbal met gedroogde kaviaar

 JOOSSEN-LUYCKX	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	2 van 8
Documentcode met bestandsnaam:		HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar

Productgroep:	Kaviaar
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Royal Belgian Caviar: - Gold label - Osietra - Platinum - Beluga - White Pearl
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Kaviaar
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Rauwe, gezouten steureitjes
In welke verpakking worden de producten verpakt?	10 - 30 – 50 – 125 – 250 – 500 – 1000 gram
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Hoe worden de producten getransporteerd?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	4 maanden na productie ZONDER borax 10 maanden na productie MET borax 10 gram MET borax = 6 maanden White Pearl = altijd 4 maanden
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C Na opening meteen consumeren
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten (met inachtneming van het land van bestemming)?	Ja, transporttemperatuur tussen 0°C en 4°C
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Steureitjes, zout en eventueel borax
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België (Vis en zout) / Nederland (Borax)
Welke allergenen zijn aanwezig?	Product van vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	Listeria monocytogenes < 100/gr
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Onjuiste opslag, invriezen, gebruik na THT datum, condensvorming, zonlicht.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? • Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing)
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram / Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g								
Energie / Energie / Energy / Energie	Vetten / Matières grasses / fats / Fett	waarvan onverzadigde vetzuren / Dont acides gras insaturés / Of which unsaturated fatty acids / Wovon ungesättigte Fettsäuren	Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / Wovon gesättigte Fettsäuren	Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	Waarvan suikers / Dont sucres / Which sugars / Wovon Zucker	eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiß	Zout / Sel / Salt / Salz	
Kcal								
256	1070	17g	12,2g	4,8g	1g	0g	25g	3,7g

	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	3 van 8
Documentcode met bestandsnaam:	HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar	

Productgroep:	Steur (Acipenser)
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Gegutte steur
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Steur
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Rauwe, onversneden, gegutte steur
In welke verpakking worden de producten verpakt?	Variabel
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Hoe worden de producten getransporteerd?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	10 dagen vanaf productie
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten (met inachtneming van het land van bestemming)?	Ja, transporttemperatuur tussen 0°C en 4°C
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Rauwe, onversneden, gegutte vis
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België
Welke allergenen zijn aanwezig?	Vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	Listeria monocytogenes < 100/gr op vervaldatum
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Rauw gebruik, onjuiste opslag, invriezen, gebruik na THT datum, condens(vocht)vorming.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? • Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing)
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	4 van 8
Documentcode met bestandsnaam:	HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar	

Productgroep:	Diepgevroren steur
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Diepgevroren gegutte steur
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Steur
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Diepgevroren, rauwe, onversneden, gegutte steur
In welke verpakking worden de producten verpakt?	Variabel
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Diepgevroren, tussen -18°C en -20°C
Hoe worden de producten getransporteerd?	Diepgevroren, tussen -18°C en -20°C
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Diepgevroren, tussen -18°C en -20°C
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	1 jaar na invriesdatum
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Diepgevroren, tussen -18°C en -20°C Na ontdooiing niet opnieuw terug invriezen
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten (met inachtneming van het land van bestemming)?	Ja, transporttemperatuur tussen < -18°C
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Rauwe, onversneden, gegutte vis
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België
Welke allergenen zijn aanwezig?	Vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	Listeria monocytogenes < 100/gr op vervaldatum
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Onjuiste opslag, herhaald ontdooien, rauwe consumptie, ontdooiprocedure, gebruik na THT datum.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? • Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing)
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	5 van 8
Documentcode met bestandsnaam:	HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar	

Productgroep:	Gerookte steur
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Gerookte steur filet
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Steur
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Gerookte steur filet
In welke verpakking worden de producten verpakt?	Vacuüm verpakking
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Diepgevroren, tussen -18°C en -20°C
Hoe worden de producten getransporteerd?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	3 weken na ontvangst 1 week na openen
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Gekoeld, tussen 0°C en 4°C Product is bevroren geweest, niet opnieuw invriezen
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten(met inachtneming van het land van bestemming)?	Ja, transporttemperatuur tussen 0°C en 4°C
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Steur (VIS), zout, rook van beuken-, eiken en essenhout.
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België
Welke allergenen zijn aanwezig?	Vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	Listeria monocytogenes < 100/gr op vervaldatum
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Onjuiste opslag, invriezen, gebruik na THT datum, direct zonlicht of warmte, overmatige verhitting.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? • Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing Gevalideerd rookproces. P0 = 2
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram / Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g									
Energie / Energie / Energy / Energie		Vetten / Matières grasses / fats / Fett	waarvan onverzadigde vetzuren / Dont acides gras insaturés / Of which unsaturated fatty acids / Wovon ungesättigte Fettsäuren	Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / Wovon gesättigte Fettsäuren	Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	Waarvan suikers / Dont sucres / Which sugars / Wovon Zucker	eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiß	Zout / Sel / Salt / Salz	
Kcal	kJ								
229	957	15,4g	12,7g	2,7g	2,6g	0,35g	19,4g		3,4g

 JOOSSEN-LUYCKX	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	6 van 8
Documentcode met bestandsnaam:	HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar	

Productgroep:	Fleur de Caviar
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Gedroogde kaviaar + zout
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Kaviaar
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Gedroogde kaviaar + zout
In welke verpakking worden de producten verpakt?	Glazen potje, vacuüm verpakking
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Droog bewaren, kamertemperatuur
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Bij kamertemperatuur
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	18 maanden
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Donker en droog bewaren.
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten(met inachtneming van het land van bestemming)?	Droog bewaren op kamertemperatuur
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Steureitjes, zout en borax
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België
Welke allergenen zijn aanwezig?	Vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	-
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Onjuiste opslag, zonlicht en hitte, blootstelling aan vocht, gebruik als smaakmaker.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing)
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram / Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g									
Energie / Energie / Energy / Energie	Vetten / Matières grasses / fats / Fett	waarvan onverzadigde vetzuren / Dont acides gras insaturés / Of which unsaturated fatty acids / Wovon ungesättigte Fettsäuren	Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / Wovon gesättigte Fettsäuren	Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	Waarvan suikers / Dont sucres / Which sugars / Wovon Zucker	eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiß	Zout / Sel / Salt / Salz		
Kcal									
264	1104,5	18,35g	15g	3,35g	0,5g	0g	24g		38,4g

 JOOSSEN-LUYCKX	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	7 van 8
Documentcode met bestandsnaam:		HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar

Productgroep:	Gedroogde kaviaar bulk
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Gedroogde kaviaar
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Kaviaar
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Gedroogde kaviaar
In welke verpakking worden de producten verpakt?	Vacuüm verpakking
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Droog bewaren, kamertemperatuur
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Bij kamertemperatuur
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	18 maanden
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Donker en droog bewaren.
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten (met inachtneming van het land van bestemming)?	Droog bewaren op kamertemperatuur
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Steureitjes, zout en borax
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België
Welke allergenen zijn aanwezig?	Vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	-
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Onjuiste opslag, zonlicht en hitte, blootstelling aan vocht, gebruik als smaakmaker.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? • Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing)
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram / Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g								
Energie / Energie / Energy / Energie	Vetten / Matières grasses / fats / Fett	waarvan onverzadigde vetzuren / Dont acides gras insaturés / Of which unsaturated fatty acids / Wovon ungesättigte Fettsäuren	Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / Wovon gesättigte Fettsäuren	Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	Waarvan suikers / Dont sucres / Which sugars / Wovon Zucker	eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiß	Zout / Sel / Salt / Salz	
Kcal	kJ							
528	2209	36,7g	30g	6,7g	1g	0g	48g	6,8g

 JOOSSEN-LUYCKX	Paraaf ter goedkeuring	NVT
	Versiedatum:	16/01/2024
	Versie	7.0
	Pagina:	8 van 8
Documentcode met bestandsnaam:	HCP-S-03 Beschrijving productgroepen kaviaar	

Productgroep:	Kaasknol met gedroogde kaviaar
Welke producten behoren <i>globaal</i> tot deze productgroep?	Caviar truffle
Wat zijn, uit oogpunt van de voedselveiligheid, de meest kritische producten uit deze productgroep?	Kaviaar Melk
Wat zijn de organoleptische eigenschappen?	Harde, droge kaasknol met smaakervaring van kaviaar
In welke verpakking worden de producten verpakt?	1 bal/weckpot: particuliere verpakking 4-6 ballen: groothandel verpakking
Afmetingen	50 mm diameter
Netto gewicht	65 gram
Bruto gewicht	...
Hoe worden de eindproducten intern opgeslagen?	Gekoeld 0°C tot 7°C
Hoe worden de producten getransporteerd?	Externe koerierdienst. Breekbaar product. Geen speciale verzendvoorwaarden.
Hoe worden de producten opgeslagen bij de afnemers en door de consumenten?	Gekoeld 0°C tot 7°C
Wat is de maximale veilige houdbaarheidstermijn onder de voorgeschreven opslag- en gebruikscondities?	52 weken
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten?	Na gebruik potje steeds sluiten. Droog en uit de zon bewaren.
Zijn er speciale opslagcondities of verkoopaanwijzingen van toepassing voor de producten (met inachtneming van het land van bestemming)?	Handle with care (glazen potje, breekbaar product) RTE gebruik
Welke ingrediënten zijn verwerkt?	Steureitjes, zout, borax, rauwe jersey koemelk, zuursel, affinageculturen
Wat is de herkomst van de ingrediënten?	België (Vis en zout) / Nederland (Borax)
Welke allergenen zijn aanwezig?	Product van vis
Wat zijn de microbiologische parameters?	Listeria monocytogenes < 100/gr
Is er bekend oneigenlijk gebruik van de producten? <i>De producent is niet verantwoordelijk voor kwaliteitsverlies door afwijkingen van de aanbevolen opslag- en bereidingsinstructies.</i>	Onjuiste opslag, langdurig verhitten, blootstelling aan vocht, gebruik als smaakmaker.
Op welke wijze wordt de productveiligheid van deze producten veiliggesteld? • Chemisch, microbiologisch, allergenen en fysisch	Zie gevarenidentificatie en risicoanalyse grondstoffen en processen. Het product is verpakt in materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (EU Verordening 1935/2004 en/of EU Verordening 10/2011, indien van toepassing)
Aan welke wettelijke eisen dienen de eindproducten te voldoen?	Zie ALG-F-10 Wetgeving

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram / Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g								
Energie / Energie / Energy / Energie	Vetten / Matières grasses / fats / Fett	waarvan onverzadigde vetzuren / Dont acides gras insaturés / Of which unsaturated fatty acids / Wovon ungesättigte Fettsäuren	Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids / Wovon gesättigte Fettsäuren	Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	Waarvan suikers / Dont sucres / Which sugars / Wovon Zucker	eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiß	Zout / Sel / Salt / Salz	
Kcal								
437	1811	35,9g	17,9g	18g	1g	0,8g	27,3g	7,1g