

Bijlage 3. Voorstel van classificatie van kazen in categorieën op basis van factoren relevant voor het groeipotentieel van *Listeria monocytogenes*

Onderstaand schema dient om te bepalen of kazen tot eenzelfde type behoren of niet. Kazen behoren tot eenzelfde type wanneer alle factoren vermeld in de eerste kolom in onderstaande tabel dezelfde zijn.

Oorsprong melk/wei	<u>Zuiver</u>				<u>Gemengd</u>	
	Koe	Geit	Schaap	Buffel	Uniek te definiëren van welke diersoorten vb. mengsel van koemelk en geitenmelk ≠ mengsel van koemelk en schapenmelk	
Behandeling melk	Geen	Thermisatie	Pasteurisatie, sterilisatie, UHT, enz.			
Starterculturen	Geen	Uniek te definiëren welke starterculturen werden toegevoegd				
Kookstap in productieproces (> 40 °C)	Geen kookstap (< 40 °C)	Kookstap (40 - 50 °C)	Kookstap (> 50 °C)			
Rijping-karakteristieken	<u>Vers</u>	<u>Gerijpt (vanaf minimum 3 weken)</u>				
		<u>Rijping intern (met natuurkorst)</u>		<u>Rijping intern + oppervlak</u>	<u>Met oppervlakteflora (gewassen kazen)</u>	<u>Korst met coating / rijping in verpakking</u>
		Bacterie	Schimmel vb. blauw geaderde kazen	Schimmel vb. blauwschimmel + witschimmel	Bacterie vb. <i>Brevibacterium linens</i>	
Rijping-omstandigheden	Gedurende de volledige rijpingsperiode vanaf de productie: gelijkaardig qua temperatuur, tijd, relatieve luchtvochtigheid, gassenstelling (indien in verpakking).					

pH en a_w	Op basis van een groei/geen groei-grensmodule of op basis van een calculator die de variabiliteit tussen loten berekent, kan berekend worden of de combinatie van de pH en de a _w van de kaas waarvoor de provocatietesten en/of houdbaarheidstesten werden uitgevoerd en de kaas waarvoor de resultaten van deze provocatietesten en/of houdbaarheidstesten zouden worden geëxtrapoleerd, als dezelfde kunnen beschouwd worden of niet.					
Textuur	Zie bijlage 2					
Vetgehalte	Zie bijlage 2					
Snelheid van verzuring	5 - 6 uren (via aanzuring)	5 - 6 uren (via fermentatie) vb. Cheddar cottage	10 - 12 uren			