

## **6 KRAV TIL ANDRE RÅVARER**

### **6.1 Råvareidentifikation**

Denne procedure er gældende for andre råvarer end malt, humle, gær og vand.

Formålet med denne procedure er at sikre:

- kvaliteten for modtagelse, opbevaring og anvendelse af råvarer
- mod brug af skadede og for gamle råvarer, der kan forringe slutproduktets kvalitet eller skade slutbrugeren

Proceduren beskriver procedurer for modtagelse, opbevaring og slutkontrol inden anvendelse af råvaren, hvor mulige fejl ved selve råvaren, der kan have indflydelse på produktkvaliteten og sikkerhed, kan identificeres.

I forbindelse med ølbrygning kan der anvendes umaltet korn, sirup, honning, sukker, ekstrakter, krydderier, råfrugt, frugt, saft, blomster, urter, rødder, træ/bark mm.

Råvarens kvalitet kan forringes af ydre påvirkninger under transport til og lagring i bryggeriet.

Fremstiller bryggeriet både ikke-økologisk og økologisk øl, skal der være særskilte regnskaber for råvarerne.

### **6.2 Råvaremodtagelse**

Ved modtagelsen kontrolleres råvarens emballage for:

- Transportskader
- Fugtighed
- Oliespild
- Lugt
- Angreb af skimmel/skadedyr

Er der tegn på en eller flere af disse ting, skal råvaren enten returneres, kasseres eller sættes i karantæne for efterfølgende afgørelse af, hvad der skal ske med råvaren.

### **6.3 Opbevaring**

Lageret skal være indendørs eller i lukkede tanke for bulkvarer (fx sukker, majsgrits), det skal være nemt at rengøre og det skal indrettes, så råvaren ikke skades af:

- Temperatur

- Fugt
- Skadedyr
- Sollys
- Forurening af andre stoffer eller andre råvarer

Råvaren skal opbevares/behandles, så der ikke er risiko for krydskontaminering samt angreb af fx skimmelsvampe og skadedyr.

- Lageret skal være tørt
- Lageret skal have glatte vaskbare overflader på gulv, loft og vægge
- Råvaren må ikke stå direkte på gulvet
- Der skal være sikring mod skadedyr (insekter, mus og rotter)
- Råvarer skal opbevares, så det er mest hensigtsmæssigt for den enkelte råvares holdbarhed
- Det skal sikres, at uvedkommende personer ikke har adgang til lageret
- Der må ikke være mulighed for sammenblanding af de enkelte råvarer under opbevaring

#### **6.4 Risikovurdering**

Der må kun bruges råvarer i ølproduktionen, der er fødevareregodkendt.

Godkendte genmodificerede produkter til fødevarer begrænser sig i Europa pr. 01-11-2007 til majs- og sojaprodukter, sukkerroer, rapsolie, bomuldsfrøolie og vitamin B5.

Der må ikke anvendes andre råvarer end ovenstående, der er fremstillet ved hjælp af Gen Modificeret Organismer (GMO). På råvarer fra andre lande end Danmark skal der forefindes et certifikat, der kender råvaren GMO fri.

Råvaren må ikke have været udsat for fugt samt angreb af skimmel eller skadedyr, da det kan udgøre en risikofaktor for kvaliteten af råvaren, og dermed kan det endelige produkt være skadeligt for forbrugeren. Fx kan skimmelsvampe danne mykotoxiner, der er skadelige for mennesker.

#### **6.5 Overvågning**

Der må ikke anvendes råvarer, der har overskredet udløbsdato. Inden brug af råvaren kontrolleres udseende, duft og smag. Findes varen i orden, kan den bruges i produktionen.

Før brug kontrolleres råvaren for:

- Fugtskade
- Råd
- Angreb af skimmel / skadedyr

## **Kvalitetsordning for mikrobryggerier** **Good Manufacturing Practice (GMP)**

Udgave: 2  
Revision: 2009-11-15  
Initialer: KBM (DHI)

- Smag
- Duft
- Udløbsdato

I tilfælde hvor råvaren har taget skade på grund af ukorrekt opbevaring, skal råvaren enten kasseres eller sættes i karantæne for efterfølgende afgørelse af, hvad der skal ske med råvaren.

### **6.6 Litteratur**

Lov om fødevarer (Fødevareloven), LOV nr. 526 af 24/06/2005 med tilhørende bekendtgørelser på Retsinformations hjemmeside [www.retsinfo.dk](http://www.retsinfo.dk).