| FSDSFEED SAFETY DATA SHEET | 0.1. Product |  |
| --- | --- | --- |
| 0.2. Versienummer |  |
| 0.3. Versiedatum |  |
| 1. Verantwoordelijke FSDS |
| 1.1. | Naam |  |
| 1.2. | Adres |  |
| 1.3. | Goedgekeurd door |  |
| 2. Identificatie van het product |
| 2.1. | Productnaam |  |
| 2.2. | Handelsnaam |  |
| 2.3. | Artikelcode |  |
| 2.4. | Nummer Catalogus van Voedermiddelen ([Vo (EU) nr. 68/2013](http://diervoederketen.nl/images/europese-regelgeving/nieuw2017/jun_17/CELEX_32017R1017_NL_TXT.pdf)) (indien van toepassing) |  |
| Nummer [Feed Materials Register](http://www.feedmaterialsregister.eu/index.php?page=Register&PHPSESSID=2212812deab3cd7a4d47c58ff25200ba) voor voedermiddelen |  |
| Code [GMP+ geaccepteerde voedermiddelen](https://www.gmpplus.org/pagina/4/products-list.aspx) (indien van toepassing) |  |
| Code [EU register van toegelaten toevoegingsmiddelen voor diervoeding](https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-additives/eu-register_en)(indien van toepassing) |  |
| 2.5. | Productomschrijving |  |
| 2.6. | Herkomst(geproduceerd door) |  |
| 2.7. | Geleverd door |  |
| 3. Productomschrijving |
| 3.1. | Voortbrengingsproces |  |
| 3.2. | Gebruikte grond- en hulpstoffen ((incl. toevoegingsmiddelen en technische hulpstoffen) |  |
| 3.3. | Logistiek traject(transport, (tussen)opslag,verpakking) |  |
| 3.4. | Houdbaarheid |  |
| 3.5. | Droge stof percentage |  |
| 3.6. | Indicatieve analyse | Parameter | Eenheid | Gemiddeld | Min.  | Max. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 4. Normen / eisen |
| 4.1. | Relevante normen / eisen(chemische, fysisch, microbiologisch) | Parameter | Eenheid | Wettelijk | Contractueel | Intern |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 4.2. | Bedoeld gebruik |  |
| 4.3. | Opslag- en bewaarcondities |  |
| 4.4. | Transportcondities |  |
| 4.5. | Verwerkingsvoorschriften |  |
| 5. Etikettering |
|  |
| 6. HACCP |
| 6.1. Gevaar | 6.2. Risicotaxatie | 6.3. Beheersmaatregel | 6.4. Motivatie |
| Cat.(C, M, F) | kans | ernst | risico |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 7. Monitoring |
| 7.1. Parameter | 7.2. Analysemoment | 7.3. Frequentie |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 8. Opmerkingen |
|  |

# Toelichting Feed Safety Datasheet (FSDS)

## Inleiding

Met behulp van de Feed Safety Data Sheet kan de leverancier van een product zodanige informatie verschaffen over de aard van het product, dat de afnemer het product op een juiste en (voeder)veilige wijze kan toepassen.

De FSDS verschaft de afnemer ook inzicht in de wijze waarop de leverancier de voederveiligheid van het product heeft gewaarborgd. De afnemer kan op zijn beurt de ingangscontrole en de wijze van verwerking hierop afstemmen. De toepassing van de FSDS biedt de diverse schakels in de diervoederketen een vast format om de risicocommunicatie over producten tussen leveranciers en afnemers te standaardiseren en te verbeteren.

## Toelichting

Doel van deze toelichting is te zorgen voor consistentie en nauwkeurigheid in de inhoud van elk van de in de FSDS genoemde rubrieken. De informatie moet duidelijk en beknopt zijn. De FSDS moet worden opgesteld door een bevoegde persoon, die hiervoor de benodigde opleiding en kennis heeft.

| **Rubriek** | **Onderwerp** | **Toelichting** |
| --- | --- | --- |
| 0. | Identificatie FSDS | De rubriek 0 identificeert de FSDS. In verband met een correcte identificatie wordt deze rubriek op iedere pagina van de FSDS herhaald. |
| 0.1. | Product | Productnaam. Dezelfde naam als genoemd in rubriek 2.1. |
| 0.2. | Versienummer | Uw eigen versienummer van de actuele FSDS.  |
| 0.3. | Versiedatum | Datum waarop deze versie is vastgesteld en in omloop is gebracht. |
| 1. | Verantwoordelijke FSDS | Deze rubriek identificeert de auteur van de FSDS. Dit zal over het algemeen de leverancier zijn van het product, maar kan eveneens de oorspronkelijke producent zijn indien de leverancier zelf geen enkele fysieke handeling met het product uitvoert of laat uitvoeren. |
| 1.1. | Naam | Naam van de organisatie die verantwoordelijk is voor deze FSDS. |
| 1.2. | Adres | Vermeld het volledige adres, telefoonnummer e.d. Bij voorkeur eveneens e-mailadres en website vermelden. Graag ook het telefoonnummer waaronder buiten kantooruren bereikbaar. |
| 1.3. | Goedgekeurd door | Vermeld de persoon die de FSDS heeft geautoriseerd en zijn/haar functie. Graag ook het e-mail adres van deze functionaris. |
| 2. | Productidentificatie | Rubriek 2 geeft een nauwkeurige identificatie van het product. |
| 2.1. | Productnaam | Identificeer het product. Gebruik hiervoor de benaming zoals deze in de wetgeving is voorgeschreven. Voor voedermiddelen kan de zgn. catalogus (Verordening EG (nr.) 68/2013) worden geraadpleegd. De benaming van toevoegingsmiddelen dient in overeenstemming te zijn met die vermeld in het register van toegelaten toevoegingsmiddelen als genoemd in Verordening (EG) nr. 1831/2003.  |
| 2.2. | Handelsnaam | Vermeld hier de door u gebruikte handelsbenaming van het product. Dit kan ook de door u gebruikte merknaam zijn. |
| 2.3. | Artikelcode | Bedrijfsintern artikelnummer. Vermeld “NVT” indien er geen gebruik wordt gemaakt van een bedrijfsintern artikelnummer. |
| 2.4. | Nummer catalogus van voedermiddelen / nummer Feed Materials Register / code GMP+ geaccepteerde voedermiddelen / EU register van toegelaten toevoegingsmiddelen voor diervoeding | Volgens EU of GMP+ vastgestelde identificatienummer voor voedermiddelen / toevoegingsmiddelen. Vermeld “NVT” indien geen identificatienummer is vastgesteld. |
| 2.5. | Productomschrijving | Omschrijving van het product. Bij voorkeur conform Verordening (EG) nr. 68/2013 of zoals opgenomen in de Feed Safety Database van GMP+ International. Graag ook de vorm vermelden waarin het product wordt geleverd (meel, granulaat, gepelleteerd, vloeistof etc.). |
| 2.6. | Herkomst | Omschrijf de herkomst zo nauwkeurig mogelijk. Mogelijkheden zijn:NAW-gegevens producent en productielocatie;Regio of land van herkomst;type leveranciers: akkerbouwers, graancollecteurs, oliefabrikanten, bierbrouwerijen, zuivelfabrikanten etc.Van onbewerkte producten dient regio of land van herkomst te worden aangegeven. Van bewerkte producten dient de producent te worden vermeld. |
| 2.7. | Geleverd door | Indien afwijkend van 2.6. Kan dus uw eigen organisatie zijn die als importeur, handelaar, wederverkoper, verkoopkantoor of agent optreedt.  |
| 3. | Productomschrijving | Rubriek 3 omschrijft de kenmerken van het product. |
| 3.1. | Voortbrengingsproces | Beknopte omschrijving van het voortbrengingsproces van het product door hiervan de belangrijkste opeenvolgende stappen te noemen.  |
| 3.2. | Gebruikte grond- en hulpstoffen | Alle tijdens de voortbrenging gebruikte grond- en hulpstoffen (ook de technische hulpstoffen) nog aanwezig in het product ten tijde van de levering. |
| 3.3. | Logistiek traject | Beschrijf het logistieke traject dat het product doorloopt vanaf de (primaire) productie t/m de aflevering aan de eindgebruiker. Vermeld de wijze waarop het product getransporteerd wordt, de eventuele (tussen)opslag en de wijze van verpakking in de verschillende stadia in het logistieke traject.LET OP: de normen en eisen t.a.v. de opslag-, bewaar-, verpakkings- en transportcondities worden in de rubrieken 4.4. en 4.5. beschreven. |
| 3.4. | Houdbaarheid | Indicatie t.a.v. de houdbaarheid (aantal dagen, weken, maanden) van het product (bijv. na productiedatum of leverdatum). |
| 3.5. | Droge stof percentage | Geef het droge stof percentage (of een bereik waarbinnen het droge stof percentage varieert) van het product zoals het wordt ingekocht / aangeboden. |
| 3.6. | Indicatieve analyse | Hier dienen enkel relevante kenmerken opgenomen te worden die het product typeren. Dit zullen over het algemeen de nutritionele parameters zijn (bijv. droge stofgehalte, ruw eiwit, ruw vet, ruwe celstof, as) of het gehalte aan werkzame stof (bijv. bij toevoegingsmiddelen) en/of fysische parameters als hl-gewicht, smeltpunt, viscositeit e.d. In deze rubriek geen ongewenste stoffen opnemen. Deze dienen te worden vermeld in rubriek 4.2. |
| 4. | Normen / Eisen | Rubriek 4 omschrijft de normen en eisen. |
| 4.1. | Relevante normen/eisen | Het gaat hier om gedetailleerde gegevens en niet om een algemene verwijzing naar de wetgeving of GMP-regeling. Hier worden de parameters vermeld die uit de risico-analyse voor dit product als kritisch beschouwd worden (bijv. zware metalen in mineralen, mycotoxinen in granen, dioxinen in vetten). In ieder geval dienen hier de gehanteerde normen voor de in rubriek 6 bij de HACCP genoemde gevaren te worden vermeld. |
| 4.2. | Bedoeld gebruik | Omschrijf het bedoelde gebruik van het product. Bijvoorbeeld:verwerken in mengvoeders;directe voedering aan dieren;uitsluitend te verwerken in voormengsels;etc. |
| 4.3. | Opslag- en bewaarcondities | Adviezen en voorwaarden voor opslag en bewaring. Bijvoorbeeld:bewaren bij een bepaalde temperatuurbeluchten tijdens bewaringvoor bewaring aanzurenluchtdicht afsluitenetc. |
| 4.4. | Transportcondities | Gehanteerde voorwaarden voor transport met eventueel speciale adviezen daarvoor. |
| 4.5. | Verwerkingsvoorschriften | Hier kan worden opgegeven welke maatregelen moeten genomen worden om het product op juiste en veilige wijze te kunnen gebruiken. Bijvoorbeeld:te gebruiken binnen x dagen na levering;maximaal verwerkingspercentage;minimale of maximale verwerkingstemperatuur;etc. |
| 5. | Etikettering | Weergave van de wijze waarop de productinformatie wordt verstrekt. Dit kan een voorbeeldetiket zijn of een opsomming van de op het etiket of begeleidend document vermelde gegevens. Eventueel een omschrijving van de wettelijk voorgeschreven vermeldingen of een nauwkeurige en specifieke verwijzing naar relevante wet- en regelgeving (een algemene verwijzing naar wet- en regelgeving volstaat niet).  |
| 6. | HACCP | Deze rubriek geeft een korte samenvatting van de eigen risico-analyse van het product. Tenminste worden de CCP’s (Critical Control Points) opgegeven maar eveneens de algemene beheersmaatregelen (ABM’s) en/of punten van aandacht (PVA’s) die voor het product van belang zijn. |
| 6.1. | Gevaar | Nauwkeurige omschrijving van het gevaar. |
| 6.2. | Risicotaxatie | Gebruik voor de risicotaxatie bij voorkeur de systematiek die in de GMP-regeling wordt gebruikt. LET OP: Indien een andere systematiek gebruikt, dient u dit expliciet aan te geven (in rubriek 8). |
| 6.3. | Beheersmaatregel | Omschrijving van de specifieke maatregelen die die ter beheersing van het risico zijn vastgesteld.  |
| 6.4. | Motivatie | Korte motivatie en onderbouwing van de risicotaxatie, met name t.a.v. de elementen “kans” en “ernst”. |
| 7. | Monitoring | Deze rubriek geeft een gedetailleerde omschrijving van de in het bedrijf toegepaste monitoring (controles, analyses) op de aangegeven kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen. |
| 7.1. | Parameter | Omschrijf het te onderzoeken kenmerk (bijv. Aflatoxine B1, Salmonella, lood, blauwzuur).  |
| 7.2. | Analysemoment | Omschrijf het punt in het voortbrengingsproces waarop het monster wordt genomen c.q. het onderzoek plaats vindt (bijv. boordvrij-ontvangst, tijdens lossing, controle bij aflevering). |
| 7.3. | Frequentie | Omschrijf de frequentie waarmee de monitoring wordt uitgevoerd (bijv. iedere partij, 4 keer per jaar, iedere 10e partij, per 100 ton etc.). |
| 8. | Opmerkingen |  |
| 8. | Opmerkingen | In deze rubriek kunnen overige opmerkingen worden geplaatst die van belang zijn voor deze FSDS. Als er een andere HACCP-systematiek wordt toegepast dan beschreven in de GMP-regeling, kan dat in deze rubriek worden beschreven. |