

Conditionering van andere producten



☞ Lokaal en materieel

- Alle voorwerpen die in contact komen met het stuifmeel moeten van levensmiddelenkwaliteit zijn en bestand tegen zuren.
- Het conditioneren van stuifmeel mag slechts worden uitgevoerd in lokalen die voldoen aan de voorschriften zoals gedefinieerd voor permanente slingerlokalen (p. 36-37). Een speciale aandacht dient te worden besteed aan de afwezigheid van contaminatiebronnen (p. 34).
- Het conditioneren van stuifmeel wordt uitgevoerd, hetzij in een speciaal daartoe bestemd lokaal, hetzij in het slinger- of honinglokaal in een periode dat het lokaal niet in gebruik is voor de verwerking van honing.

☞ Drogen

- Om een bewaring bij kamertemperatuur toe te laten moet het stuifmeel direct na de oogst (binnen de 24 u) gedroogd worden.
- Daartoe wordt het stuifmeel in een dunne laag in zeven aangebracht en langzaam gedroogd door een droge gefilterde luchtstroom bij een optimale temperatuur van 40°C.
 - Het vochtgehalte van het stuifmeel moet lager zijn dan 6 %. Te controleren met een toestel dat het watergehalte van de pollenklompjes meet of door het wegen van het gewichtsverschil, voor en na droging (110°C gedurende 1 uur).



☞ Reiniging

- Het is aanbevolen een toestel te gebruiken dat de onzuiverheden (vuil van de bijen, metaaldeeltjes...) uit het stuifmeel verwijdert op basis van dichtheidsverschillen en magnetisme.
- Een visuele eindcontrole is noodzakelijk om de deeltjes vuil (kalkbroed...) met een zelfde dichtheid en volume als de pollenklompjes te verwijderen.

☞ Invriezen

- Na reiniging kan het stuifmeel in zakjes of potjes ingevroren worden. Zorg ervoor dat de koudeketen niet verbroken wordt.

☞ Inpotten

- Het inpotten kan gebeuren in propere en hermetisch afsluitbare potten uit een UV-nietdoorlatend materiaal.

☞ Menging met honing

- Het is mogelijk om pollen te mengen met honing en zo te bewaren.



Noteer in het register **POLLENOOGST**

- adres van het lokaal
- data van pollenogst en gebruikte bijenvolken
- referenties van de oogsten (loten)
- vochtgehalte van de pollen, voor en na droging
- geogoste hoeveelheden
- datum van invriezen

Conditionering van raat(sectie)honing

- ☞ • De dozen gebruikt voor de verkoop van raathoning moeten van levensmiddelenkwaliteit en hermetisch afsluitbaar zijn.

Conditionering van andere producten

Conditionering van koninginnenbrij

Hygiëne van lokaal en materieel

- Het conditioneren van koninginnenbrij mag slechts worden uitgevoerd in lokalen die voldoen aan de voorschriften zoals gedefinieerd voor permanente slingerlokale (p. 36-37).
- Het conditioneren van koninginnenbrij wordt uitgevoerd, hetzij in een speciaal daartoe bestemd lokaal, hetzij in het slinger- of honinglokaal in een periode dat het lokaal niet in gebruik is voor de verwerking van honing.
- Alle voorwerpen die in contact komen met koninginnenbrij (extractie- en filtratiematerieel, omlarfaald, potjes, dopjes...) moeten van levensmiddelenkwaliteit zijn. Zij moeten proper zijn en gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren direct na het gebruik.

Koppen* van de doppen

- Men moet vermijden dat verwarmd materieel in contact komt met de koninginnenbrij.

Verwijderen van de larve

- Uit de doppen waarin zich een dode larve bevindt, mag niet geoogst worden.
- Het verwijderen van de larve is verplicht vóór men extraheert. Daarbij let men erop de larve niet te beschadigen (vrijkomen van hemolymfe).



Extractie

- De extractie kan worden verricht met behulp van een spateltje, een vacuümpomp of met een kleine centrifuge.
- De extractie van de koninginnenbrij moet onverwijld worden uitgevoerd de dag zelf van het verwijderen van de teeltlatten.

Filtratie

- Teneinde vreemde partikels en in het bijzonder wasdeeltjes te verwijderen is het aan te raden de koninginnenbrij te filtreren, direct na de extractie of later op de dag van de extractie. Het gaasdoek moet een maaswijdte hebben tussen 0,4 en 0,7 mm.

Invriezen

- Koninginnenbrij mag ingevroren worden (-18°C). Zorg ervoor dat de koudeketen niet verbroken wordt. Een maximale houdbaarheid dient te worden gerespecteerd (p. 49).

Inpotten

- Het inpotten kan gebeuren in propere en hermetisch afsluitbare potjes.



Noteer in het register

OOGST VAN KONINGINNENBRIJ

- adres van het lokaal
- data van extractie en gebruikte bijenvolken
- referenties van de oogsten (loten)
- geoogste hoeveelheden
- datum van invriezen