



Productspecificaties

Biologische zoete aardappel

Product: biologische zoete aardappel

Bedrijfsgegevens:

Organic cape BV
De oude IJssel 9c
8253 PV Dronten
085 00 21 020

Ingrediënten declaratie:

Biologische Zoete aardappel (100%)

Land van herkomst:

Zuid-Afrika

Microbiologische waarden (einde THT):

Salmonella: afwezig in 25 gram
E-Coli: <1000 kve/gram
Entrobacteriën: max 100.000 kve/gram
Listeria monocytogenes: max 100 kve/gram

Chemische eigenschappen

Gewasbeschermingsmiddelen : o.a. EU 2018/848, 396/2005, 750/2010, 10/2011, 559/2011
Zware metalen, dioxines, PAK's e.a. : o.a. EU 2023/915

GMO verklaring:

Het hierboven vermelde product voldoet aan de vereisten van alle relevante EEG richtlijnen (EEG nr. 1829/2003 en 1830/2003) met betrekking tot GMO etikettering. Bij de productie van het product worden geen Genetisch Gemodificeerde Organismen gebruikt als bedoeld in EU verordening 2001/18. Ook de gebruikte grondstoffen voor het vervaardigen van het product zijn niet-GMO volgens verordening 2001/18. De producten zijn traceerbaar als niet-GMO en hoeven dus niet als GMO geëtiketteerd te worden.

Chemische waarden:

Het hierboven vermelde product voldoet aan de vereisten van verordening EG 1881/2006

Verpakkingsmethode:

Verpakking	Netto gewicht	Totaal gewicht	Verpakkingsmateriaal	L	W	H
Doos	6 kg	6308 gr	Golfkarton PE-GECOAT	400	300	145
EPS154	6kg	6690 gr	HDPE (Hoge Dichtheid Polyethyleen)	400	300	153
IFCOBLL4314	6kg	6985 gr	PP-CoPo and HDPE	400	300	162
Flowpack	500 gr	516 gr	PP	245	145	65

Opslagcondities:

Bewaartemperatuur: 14 °C

Voedingswaarde (nevo-tabel):

	Per 100 gram
Energie	: 386 kJ / 91 kcal
Vetten	: 0,3 gram
- Waarvan verzadigde vetzuren	: 0,1 gram
Koolhydraten	: 19,7 gram
- Waarvan suikers	: 5,5 gram
Voedingsvezels	: 2,4 gram
Eiwitten	: 0,7 gram
Natrium	: 40 mg

Allergenen- informatie

Aanwezigheid/afwezigheid van allergenen

Wettelijke allergenen

01. Gluten	-
02. Schaaldieren	-
03. Ei	-
04. Vis	-
05. Aardnoten (Pinda's)	-
06. Soja	-
07. Melk	-
08. Noten (Schaalvruchten) -	-
09. Selderij	-
10. Mosterd	-
11. Sesam	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	-

Aanvullende allergenen

20. Lactose	-
21. Cacao	-
22. Glutamaat (E620 t/m E625)	-
23. Kippenvlees	-
24. Koriander	-
25. Mais	-
26. Peulvruchten	-
27. Rundvlees	-
28. Varkensvlees	-
29. Wortel	-
12. Sulfit (E220 t/m E228)	-

+ = bevat - = vrij van ? = kan mogelijk sporen bevatten

Uiterlijk

Dit product voldoet aan de minimale kwaliteitsspecificaties van UNECE:

- intact, knollen met verzegelde gebroken of ontbrekende toppen worden niet als een gebrek beschouwd op voorwaarde dat de breuk/afsnijding schoon en goed uitgehard is en niet meer meet dan een maximale diameter van 25 mm voor de langwerpige vorm of 35 mm voor de ronde vorm.
- gezond; producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie niet toegestaan
- stevig
- schoon, dat wil zeggen
 - praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen als ze worden gewassen
 - nagenoeg vrij van overtollig vuil en onzuiverheden als ze niet worden gewassen
- nagenoeg vrij van aantasting door plagen
 - nagenoeg vrij van beschadiging door plagen die het vruchtvlees aantasten

- vrij van abnormaal uitwendig vocht
- vrij van vreemde geur en/of smaak
- De zoete aardappelen moeten voldoende ontwikkeld en voldoende rijp zijn.
- De zoete aardappelen moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze geschikt zijn:
 - bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling
 - in goede staat op de plaats van bestemming kunnen aankomen

Classificatie

Zoete aardappelen worden ingedeeld in twee klassen, zoals hieronder gedefinieerd:

(i)

Klasse I

In deze klasse ingedeelde zoete aardappelen moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten kenmerkend zijn voor het ras en/of het handelstype.

Ze moeten er fris uitzien.

De volgende kleine gebreken zijn echter toegestaan, op voorwaarde dat deze het algemene uiterlijk van het product, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie in de verpakking niet beïnvloeden:

- lichte vormfouten
- lichte kleurafwijkingen
- lichte scheuren of sneden met een maximale diepte van 5 mm
- lichte schilafwijkingen, waaronder schaafwonden, geheelde plekken, verkleurde plekken en ongediertschade op maximaal 25 procent van het totale knoloppervlak
- ontvelling van niet meer dan 20 procent van het knoloppervlak, op voorwaarde dat er geen tekenen van progressieve ontwikkeling zijn
- groeischeuren met een diepte van niet meer dan 7 mm, een breedte van niet meer dan 10 mm en die niet meer dan de helft van de lengte van de zoete aardappel in totaal aantasten bij een bolvormige/ronde vorm of een 1/3 van de lengte bij lange vorm
- kiemen langer dan 5 mm bij niet meer dan 10 procent van de zoete aardappelen in een partij
- gedehydrateerde tips niet langer dan 20 mm.

(ii)

Klasse II

Tot deze klasse behoren zoete aardappelen die niet in aanmerking komen voor opname in de hogere klassen, maar wel voldoen aan de hierboven genoemde minimeisen.

De volgende gebreken kunnen worden toegestaan, op voorwaarde dat de zoete aardappelen hun essentiële kenmerken behouden wat betreft de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie:

- gebreken in vorm
- gebreken in kleuring
- scheuren of sneden met een maximale diepte van 5 mm
- schilafwijkingen, waaronder schaafwonden, geheelde plekken, verkleurde plekken en ongediertschade op niet meer dan 50 procent van het totale knoloppervlak
- ontvelling van niet meer dan 25 procent van het knoloppervlak, op voorwaarde dat er geen tekenen van progressieve ontwikkeling zijn
- groeischeuren met een diepte van niet meer dan 7 mm, een breedte van niet meer dan 10 mm en die niet meer dan 3/4 van de lengte van de zoete aardappel in totaal aantasten
- kiemen langer dan 10 mm bij niet meer dan 10 procent van de zoete aardappelen in een partij
- gedehydrateerde tips niet langer dan 25 mm.