

1. Doel

Greenpack en aangesloten telers willen de belasting van het milieu door het afvoeren van uitval zoveel mogelijk voorkomen. Product wat niet binnen de specificatie van de klant valt en / of overschot product maar wel geschikt is om op een andere manier voedingsmiddelen geschikt te maken. Dit product wordt geselecteerd en beschikbaar gemaakt voor verwerking door ander bedrijf binnen de organisatie.

Deze instructie beschrijft hoe uitval moet worden geselecteerd om onder andere tot een zo laag mogelijke milieubelasting te komen.

2. Inventarisatie van uitval productstroom

Mogelijke productuitval op de teeltlocatie komt voort uit de productieprocessen van de teeltlocatie.

Product welke wordt verzameld kan enkel en alleen beschikbaar komen vanuit de normale reguliere oogststromen.

Teelten welke verdacht zijn en dus niet geschikt voor consumenten of teelten welke reeds geruimd moeten worden (i.v.m. bijv. glasschade, chemische besmetting etc.) en dus afgebakend zijn ter vernietiging mogen niet aangeboden worden als uitval t.b.v. de andere producent. Producent maakt dit product immers geschikt voor menselijke consumptie!.

Manager Greenpack communiceert met de teeltmanagers en geeft opdracht wanneer en welke hoeveelheid te leveren. Hij is aanspreekpunt en besluit of product aangeleverd kan worden of wanneer deze niet acceptabel is.

De belangrijkste uitgangspunten hierbij zijn:

- Er wordt zoveel mogelijk product beschikbaar gemaakt om na behandeling consumptiegeschikt te maken.

Teeltmanager verklaart en zorgt ervoor dat product pro actief geselecteerd en aangeboden wordt:

- * Tomaten groot, middel, klein (alle maten), mooie, lelijke, ALLES maar geen knal groene. (max 5% op de aangeboden hoeveelheid)
- * Buiten de rode tomaten zijn er ook oranje en gele varianten die ook gebruikt mogen worden. Dit in overleg met de afnemer (manager Greenpack).
- * Vrij van bladmateriaal / resten.
- * Tomaten moeten vrij zijn van productvreemde delen
Productvreemde delen zijn alle materialen, die van nature niet in tomaten thuis horen. In voedsel worden regelmatig insecten, larven, (delen) ongedierte, maar ook metaaldeeltjes, glas, houtsplinters en stukjes kunststof aangetroffen. Deze vreemde delen in voedsel kunnen niet alleen leiden tot ergernis of afkeer bij de consument, maar berokkend bij mensen soms ook schade en een kunnen zelfs een gevaar voor de gezondheid vormen.
- * Vrij van chemische verontreiniging, dus alleen van reguliere teelt welke beschikbaar komt voor de consument.
- * Geen rotte en /of uitgedroogde tomaten daar deze uiteindelijk alleen het tomatenvel van overblijft voordat het verwerkt wordt. (niet bevorderlijk voor het eindproduct).
- * Tomaten zichtbaar consumptiegeschikt (eventueel na kookproces) voor mensen



3. Melden

Wijzigingen in teelt m.b.t. ingebruikname van ander en/ of tijdelijke gewasbescherming middelen moeten kenbaar gemaakt worden voor levering van product waar dit in van toepassing is.

Melden via kwakeitszorg@green-pack.nl.

Na akkoord kan er pas weer aangeleverd worden.

