

	Code: ALG05.01	
	Revisie: 2	
	Versiedatum: 12-05-2025	

1. Toepassing

Deze specificatie is van toepassing op alle groente- en fruitproducten.

2. Grondstoffen

De grondstoffen voldoen aan de vastgelegde kwaliteitsvoorschriften voor verse groenten en fruit (KCB normen) en de residubeschikking van de bestrijdingsmiddelenwet.

3. Algemene eisen onbewerkte AGF

De producten dienen te voldoen aan de volgende algemene fysische, chemische en microbiologische eisen.

- De producten hebben een producteigen kleur, geur, smaak en consistentie.
- De producten zijn vrij van schadelijke productvreemde bestanddelen, zoals hout, glas, metaal of kunststof.
- De producten zijn verpakt in schoon fust (dozen, kratten).
- De producten zijn vrij van ongedierte of schade toegebracht door ongedierte (inclusief insecten en knaagdieren).
- De producten zijn vrij van residuen van chemische middelen zoals schoonmaak-, en smeermiddelen.

Deze en aanvullende eisen zijn vastgelegd in de normen van het KCB en de UNECE alsmede in de volgende verordeningen:

- EU Verordening (EU) Nr 1308/2013, tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten;
- *Verordening (EU) 2023/2429 van de Commissie van 17 augustus 2023 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de handelsnormen voor de sector groenten en fruit, bepaalde verwerkte groente- en fruitproducten en de sector bananen;*
- *Uitvoeringsverordening (EU) 2023/2430 van de Commissie van 17 augustus 2023 tot vaststelling van regels inzake handelsnormcontroles voor de sector groenten en fruit, bepaalde verwerkte groente- en fruitproducten en de sector bananen.*

4. Aanduidingen onbewerkte AGF

De producten kunnen zijn verpakt in dozen, houten bakjes of plastic kratten (bulk) of plastic schaaltes, flowpacks of kartonnen bakje (consumenteenheden). Iedere eenheid is voorzien van een duidelijk zichtbare identificatie. De eisen voor de verschillende aanduidingen zijn vastgelegd in de KCB eisen en zijn te vinden op de website van het KCB (Algemene Handelsnormen).

5. Opslag en transport

Bij de opslag en transport van de producten dient, in verband met het behoud van kwaliteit en versheid, rekening gehouden te worden met de optimale opslagtemperaturen.

Tomaat 11°C – 19 °C

Komkommers 8°C – 12°C

Zie ook voor info : <http://mssnscs15.inhetweb.nl/opslagtemperaturen/>

6. Klantspecificaties

Indien klanten specifieke eisen hebben wordt dit afgestemd door betrokken telers en de verkooporganisatie. Klantspecificaties worden opgeslagen in de computer – dit is de verantwoordelijkheid van de opdrachtgever (verkooporganisatie). Bij wijziging en minimaal jaarlijks worden de klantspecificaties opnieuw bekeken, beoordeeld en waar nodig (door de verkooporganisatie) aangepast.

7. Wettelijke normen

De producten dienen te voldoen aan de actuele wet,- en regelgeving.
Handelsnormen van KCB.

8. Bedoeld gebruik

Er zijn geen specifieke groepen consumenten aan te wijzen. Over het algemeen worden de producten voor consumptie ontdaan van de schil en/of gewassen. Er is geen bekend oneigenlijk gebruik.

9. Rapportage en archivering

	Code: ALG05.01	
	Revisie: 2	
	Versiedatum: 12-05-2025	

Klantspecificaties worden bewaard op de computer.

10. **Gebruikte formulieren en informatiedragers**

- UNECE normen
- Nederlandse Warenwet (incl. residubeschikking bestrijdingsmiddelenwet) (zie www.overheid.nl)
- Kwaliteitsvoorschriften groenten en fruit (zie www.kcb.nl)
- Landbouwkwaliteitsbesluit Groenten en Fruit
- General Food Law