



Analys och kvalitetskrav på otvättad färskpotatis

Kvalitetskraven gäller otvättad ej skalfast potatis levererad i kartong eller oktabin för direktförsäljning i butik.

Kvalitetsanalysen görs i tre steg

Steg 1. Börja med att bruttoväga provet, minst 5 kg, före midsommar och 10 kg efter midsommar. Sedan tvättas potatisen och allt som inte är potatis dvs. jord, sten, blast och ev. andra främmande föremål tas bort. Vikten efter tvätt är nettovikten som ska vara minst 95 % av bruttovikten.



Steg 2. Efter vägning av den tvättade potatisen plockas alla maskinskadade, sprickor, ruttna knölar, missformade, sättor och gröna potatisar bort.

Därefter vägs den fränsorterade potatisen och denna får ej överstiga 10 % av **nettovikten**, dvs vikten efter tvätt.



Finns det blöta rötter i potatisen ska en av köparen godkänd kontrollant kontrollera partiet innan leverans.

Steg 3. Som ett sista steg mäts storleken som ska var inom 25 mm
ex 25 - 50 mm, eller
30 - 55 mm, eller dock max
35 - 60 mm.

Alla knölar utanför angiven storlek plockas bort och vägs.
Vikten av det fränsorterade får ej överstiga 10 % av nettovikten.



Maxstorleken under maj, juni och juli får vara högst 55 mm och under augusti högst 60 mm.
Minsta storlek får under maj vara 25 mm, juni, juli 30 mm och augusti 35 mm.

Analysprotokollet ska anges om det finns bladmögel i fältet samt om partiet innehåller rötter.

Prov ska utföras minst en gång per dag för varje sort och fält.

Förpackningarna ska förutom lagkrav märkas med sort, plocknings/packningsdag samt odlare.

Partiet får märkas med Svensk Potatis "Färskpotatisetikett" om normen uppfylls.