

Nya kvalitetsnormer för SMAK-märkt höst-/vinterpotatis

Kvalitetsklasser:



Klass 1



Klass 2



Storhushålls-Prima

Allmänt:

All SMAK-märkt potatis ska vara tvättad

Spännvidd, storlek:

Liten Potatis 10 mm

Stor Potatis 10 mm

Skador och sjukdomar: SMAK Klass1

Rötter förutom blötröta, blöt frostska. max 2% (3%)*

Odlingsgrönfärgning max 2% (5%)

Mekaniska skador, starka max 3% (5%)

Stötblått, starka max 3% (5%)

Starka + svaga stötblått max 10% (15%)

Larv- och larvliknande skador max 5% (10%)

Missformade max 3% (10%)

Växtsprickor max 3% (10%)

Ackumulerad summa för grupp A, B och C max 25% (30%)

Grupp D, max 8% (10%)

Skador och sjukdomar: SMAK Klass2

Rötter förutom blötröta, blöt frostska. max 4% (5%)

Odlingsgrönfärgning max 3% (10%)

Mekaniska skador, starka max 6% (10%)

Stötblått, starka max 6% (10%)

Starka + svaga stötblått max 15% (20%)

Larv- och larvliknande skador max 10% (20%)

Missformade max 6% (20%)

Växtsprickor max 6% (20%)

Ackumulerad summa för grupp A, B och C max 40% (45%)

Grupp D, max 25% för (25%)

*Inom parentes är det tidigare gränsvärdet

Kokegenskaper: SMAK Klass1

Starkt blöta max 4% (6%)

Start + svag mörkfärgning max 4% (6%)

Starkt sönderfall max 4% (max 6%)

Kokegenskaper: SMAK Klass2

Starkt blöta max 8% (10%)

Start + svag mörkfärgning max 8% (10%)

Starkt sönderfall max 8% (max 10%)

Liten potatis kokas med skal på (50st)

Provstorlek för analyser som är underlag för SMAK-märkning:

Övriga fel: 15 kg. "Liten potatis" 10 kg.

Kokegenskaper: 50 knölar.

Övrigt:

Fotografering av hela eller del av provet. Även skador och sjukdomar samt kok vid behov.

Analysnummer anges på förpackning (etikett).