



Kvalitetsnormer för industriskalad potatis

Fastställda av Stiftelsen Potatisbranschen den 2016-11-30 och gäller från och med 2016-12-01.

Kvalitetsklass

Industriskalad potatis rå, hel potatis kan SMAK-märkas om de uppfyller nedanstående krav och skaleriet är godkänt av Svensk Potatis AB. Det är SMAK-märket som utgör kvalitetsbeteckningen. Industriskalad rå hel potatis som efter förpackning och märkning förkokas, skärs, strimlas eller används som råvara vid tillagning av måltider behåller rätten till märkning.

Klassificeringsgrunder

Sort:

Sorter godkända för SMAK-märkning.

Bestämmelser angående knölstorlek

Storlekssorteringen baseras på potatisens diameter. All kvalitetsmärkt potatis ska vara storlekssorterad. Vid storleksbedömning skall såll med kvadratiska maskor användas. Största spännvidd i storleksklassen är 10 mm. Avvikande knölar anges i viktprocent.

Bestämmelser angående skador, sjukdomar och skalrester

Förekomst av skador, sjukdomar och skalrester indelas i starka- och svaga fel. Förekommer både starka- och svaga fel på samma knöl beaktas endast det fel som hänför sig till stark. Vid undersökningen ska knölna skäras igenom på ett sådant sätt att förekommande fel kan upptäckas och studeras. Starka och svaga fel anges i viktprocent av arbetsprovet.

Bestämmelser angående kokegenskaper

Kokkärnen fylls med så mycket kallt vatten att knölna nätt och jämnt täcks. Efter snabb uppkokning anpassas värmen så att jämn kokning erhålls. Så snart potatisen är kokt slås vattnet av och potatisen avångas. Kokningsfel anges i antalsprocent. Procenttalen multipliceras med angivna relationstal. De tal, som då erhålls, summeras. Summorna utgör antalet felenheter för kokningsfel.

Bedömningsnormer för skador, sjukdomar och skalrester

Starka fel: Alla rötter. Skador, sjukdomar och skalrester som omfattar $\geq 5\%$ av knölens yta, längd eller djup eller har en sammanlagd yta $\geq 0,5\text{cm}^2$ (= en cirkel med 8 mm i diameter).

Svaga fel: Alla skador, sjukdomar och skalrester, förutom rötter, som är $< 5\%$ av knölens yta, längd eller djup men har en sammanlagd yta \geq en cirkel med 3 mm i diameter.

Toleransgränser

Toleranser för sort

Partiet ska vara av samma sort. Avvikande sort får utgöra högst 3 viktprocent av provet.

Toleranser för storlek

Potatis som ej uppfyller angiven storlek får ej överskrida 5 viktprocent i förpackningen eller partiet.

Toleranser för skador, sjukdomar och skalrester

Tillåtna kvalitetstoleranser anges i viktprocent.

Kriterier för bedömning av enskilda skador eller kvalitetsegenskaper utgår från etablerade normer enligt Svensk Potatis AB. Skadorna indelas i grupper.

Starka skador, sjukdomar och skalrester	max %
Blötröta / blötfrost	*
Övriga rötter, inkl. Stjälkbakterios	2
Odlingsgrönfärgning,	2
Rost, kärtringsmissfärgning, ihållighet och andra inre defekter	3
Mekaniska skador inkl. stötblått	5
Larvskador	5
Summa starka fel	8

Svaga skador, sjukdomar och skalrester

Svaga mekaniska skador inkl. stöt- blått	10
Summa svaga fel	20

**Ackumulerad summa för starka-
och svaga fel** **25**

Toleranser för delad eller kantigt skuren potatis **10**

* En knöl av blötröta / blötfrost, vilket är högsta tillåtna antal i ett prov, räknas i detta sammanhang alltid som minst 2,0 viktprocent. I gruppen blötröta ingår även rödröta, pythiumröta, bomullsmögel och gråmögel.

Toleranser för kokegenskaper	rel. tal	max poäng / fel
Stark blötkokning	1	4
Stark mörkfärgning	1	
Svag mökfärgning	0,25	
Summa stark o svag mörkfärgning		4
Starkt sönderfallande	0,25	2**

**Om förpackningarna är märka med: Mjöligen potatis, Mospotatis eller liknande gäller högst 4 poäng / fel.

Efter kokningen

får potatisen ej vara mera allmänt behäftad med seg hinna, ska smaken vara tillfredställande utan mera framträdande bismak, ska lukten vara tillfredsställande utan störande främmande lukt.

Övriga fordringar

- Potatispartiet ska vara enhetligt.
- Potatispartiet ska vara fritt från föroreningar.
- Antalet knölar behäftade med blötröta eller blöta frostsador får icke uppgå till mer än i genomsnitt 1 st per 100 kg potatis.
- Potatisens ytskikt får ej vara i upplösning

Provstorlek

Till sortrenhet, storlek, skador, sjukdomar och skalrester används minst 10 kg potatis. Till kokegenskaper används minst 50 st potatisar.

Fotografering

Fotografering sker på del av arbetsprovet.

Förpackning och märkning

Allt emballage ska vara nytt, helt och rent, utan vilseledande text samt fritt från sådan lukt och sådana ämnen, som kan inverka menligt på potatisens kvalitet.

Varje förpackning ska vara märkt med följande uppgifter:

- Livsmedlets beteckning
- Förpackningsstorlek (nettovikt)
- Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag
- Säkerställa villkor för förvaring och/eller användning
- Namn och adress på förpackaren
- Uppgifter om antioxidationsmedel och/eller andra tillsatsmedel i innehållsförteckningen
- Analysnummer
- Sort
- Ursprungsland
- Med det registrerade SMAK-märket, reg. nr. 75023. Färgen ska vara röd, PMS 185.