

Nyhetsbrev med senaste nytt. Problem att visa det? [Se det i webbläsaren.](#)

SVENSK  POTATIS

MÅNADSBREV

- April 2020 -



Verksamheten fortsätter trots spridningen av Coronavirus – butiken är öppen

Som alla andra i samhället har vi tvingats anpassa vår verksamhet utifrån det rådande läget.

Vi följer Folkhälsomyndighetens rekommendationer och bevakar utvecklingen.

Vi uppdaterar information om läget löpande på vår hemsida: www.svenskpotatis.se.

Det går alltid att skicka ditt prov till någon av Svensk Potatis analyslab:

Skänninge:

Leveransadress:
Östanågatan 1
596 34 SKÄNNINGE

Kontaktperson: Daniel Alméus,
daniel.almerus@svenskpotatis.se,
mobil 070-520 61 68

Laholm:

Leveransadress:
Bokbindargatan 2
312 34 LAHOLM

Kontaktperson: Henrik Löwgren,
henrik.lowgren@svenskpotatis.se,
mobil 070-930 07 01

Övriga:

Kontaktuppgifter till övriga
besiktningsmän hittar du på
vår hemsida:

<https://svenskpotatis.se/om-oss/kontakt/>

Påskan är på gång – ha koll på att du har aktuella analyser



Det är dags att förbereda årets påskförsäljning och vi vill påminna om att ha giltiga analyser för de potatispartier ni packar och levererar.

Enligt certifieringsnormen RIP måste kvalitetsanalyser som används maximalt vara 2 månader gamla. För att märka potatisen med SMAKs kvalitetsmärke och kvalitetsklasser är ett av kraven att producenten (packaren) har en giltig RIP-revision.

Vid partier större än 120 ton behöver en förnyad kvalitetsanalys göras efter vart 120 ton.

Syftet med kravet är att säkerställa att den angivna kvaliteten uppfylls under hela leveransen.

Passa på att inventera lager och gör redan nu eventuella förnyade analyser så du har förberett verksamheten för den kommande leveransen inför påskhelgen.

Kontakta din besiktningsman om du behöver hjälp med vilka analyser som behöver göras eller en genomgång av lagret.

Tack för att hjälper oss att bli bättre – Du gör oss bättre

I förra månadsbrevet bad vi dig som kund att tycka till om Svensk Potatis. Vi vill tacka för all återkoppling vi har erhållit som är både ris och ros. Om du vill bidra kommer här en andra chans att tycka till om oss.

Klicka [här](#) och svara på några frågor. Enkäten tar cirka fyra minuter och din återkoppling är viktig för oss.

Så lagrar du potatis bäst – uppskattat inlägg på Facebook



I mars gick vi ut via sociala medier och tipsade om hur potatis bäst lagras och förvaras med tanke på den ökade försäljningen av matpotatis i butik. Inlägget har blivit populärt på Facebook och delats många gånger och skapat engagemang. Vi har nått en publik om 61 000 personer och inlägget har delats 125 gånger.

Se inlägget [här](#) och dela det gärna.

Hälsningar från Potatislandet

Varje månad har vi en hälsning någonstans från Sverige där det odlas och packas potatis. Frågorna till odlarna/packerierna varierar beroende på årstid och var man befinner sig i landet. Vi lägger ut en längre text på vår hemsida och en mer komprimerad på sociala medier. Det är många som är intresserade och kommenterar, delar och gillar oss.

Ta chansen att vara med själva, hör av dig om du vill bli intervjuad och framför allt, gå in själv och gilla och dela.



Följ oss på Facebook och läs mer på vår hemsida



Vill du veta mer vad vi gör och vilket sätt vi marknadsför potatis? Enklast är att följa oss på Facebook, Instagram eller besöka vår hemsida. Vår hemsida besöks av mellan 15 000 – 20 000 personer varje månad. De flesta är konsumenter som vill bli informerade och inspirerade av potatis. På hemsidan finns all information om kvalitetsnormer, godkända sorter för märkning och mycket annat matnyttigt kring potatis.

Besök oss gärna och använd oss som källa när ni gör er marknadsföring av er potatis.

Här hittar du oss på hemsidan: www.svenskpotatis.se

Klicka här för att gilla oss på Facebook: [Facebook](#)

Analys datum

För att uppnå bästa kvalitet på potatisen är det viktigt att ha en uppdaterad analys av sin potatis. Fr o m första januari gäller det att en analys inte får vara äldre än två månader. Det innebär att analyser som är äldre än november 2019 definitivt är för gamla för att användas vid SMAK-märkning.

Det finns några viktiga punkter enligt RIP-Potatispackerier som vi tillsammans kan lösa:

Regel nr. 5.3.3

Villkor

Status för varje parti ska vara fastställd eller fastställas med kvalitetsanalys.

Verifieringskrav

Analysbevis ska kunna uppvisas som belägg för att kvalitetsstatus har fastställts. Analys ska utföras på varje parti om högst 120 ton råvara. Varje odlare/fält/sort alt. en tidsperiod om **högst 3 månader på hösten och högst 2 månader på våren gäller**. Resultatet på analysbeviset ska kunna jämföras med SMAK-normerna och ha minst den provstorleken.

Uppfylls regeln?

- Ja
- Nej

Regel nr. 5.3.8

Villkor

Det ska finnas referensprover om minst 5 kg på utlevererad potatis, inklusive alla dess märkningsuppgifter.

Verifieringskrav

Det ska finnas minst ett prov per råvaruparti och vecka, som sparas i 2 veckor (vid packning av egenproducerad potatis från råvarulager, räcker det med ett prov per råvaruparti och två veckor).

Det ska även föras journal över provets status/kvalitet, både då provet tas ut och när det slängs.

Uppfylls regeln?

- Ja
- Nej

Testa gärna dig själv för att se att du uppfyller dessa krav. Kraven finns med i RIP-Potatispackerier som hjälp för att säkerställa kvaliteten i den levererade potatisen.

Blev det ett nej på någon punkt och du riskerar att ej uppfylla kraven för RIP-revisionen?

Lugn, kontakta din besiktningsman så hjälper vi dig med att sätta upp bra rutiner så att du uppfyller kraven för SMAK-märkningen.

Kvalitet är som potatisen en färskvara och som producent är du aldrig bättre än din senaste leverans. Kvalitetsmärkning SMAK är skapad för att du och dina kunder ska säkra att alla leveranser möter kundens förväntan. Vår förhoppning är att det arbete vi ska bidra till potatisens fortsatta positiva trend.

Följ oss i sociala medier för att veta vad vi gör.

Vår affärsidé

Svensk Potatis AB arbetar för att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis. Vi har en neutral position i branschen vilket gör oss unika. En stor uppgift är att utföra kvalitetsanalyser.



Besök oss på [vår webbplats](#) eller följ oss i våra sociala kanaler.



Du får detta nyhetsbrev eftersom du är en kund till oss eller för att du har skrivit upp dig på vårt nyhetsbrev.
Skulle du vilja avsluta din prenumeration, [klicka här](#).