

# MÅNADSBREV

- Februari 2021 -

## Nu hjälper vi dig göra rätt



Nu inför vi en påminnelsefunktion i vårt system som hjälper er och oss att se till att ni alltid har uppdaterade analyser på er potatis.

Vi får en påminnelse i vårt system att analysens giltighetstid är på väg att löpa ut. När vi ser detta kontaktar vi er via mail eller telefon för att checka av om ni behöver uppdatera aktuell analys.

Detta innebär att ni alltid kommer att ha en analys som är representativ för potatisen och att ni per automatik följer det regelverk som finns i RIP-systemet.

## Giltighetstid 2 månader

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 kommande leveranser.

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

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

## Dags för kvalitetsnorm för otvättad färsk?

Svensk Potatis bereder frågan om kvalitetsnorm för SMAK-märkning av otvättad färskpotatis på uppdrag av Stiftelsen Potatisbranschen vilka, som ägare av kvalitetsnormerna för märkning med

SMAKs kvalitetsmärkning, fattar beslut om en eventuell ny kvalitetsnorm.

Ni finner även all information på vår hemsida: <https://svenskpotatis.se/smak-markning/kvalitetsnormer/remissforfragan-gallande-kvalitetsnorm-for-smak-markning-av-otvattad-farskpotatis/>

Senast den 26 februari vill vi ha era synpunkter till Anders Huldt, [anders.huldt@svenskpotatis.se](mailto:anders.huldt@svenskpotatis.se)



## Häng med oss i våra sociala medier



Svensk Potatis finns på Facebook och Instagram med tips, recept, receptfilmer, nyheter, information om olika sorter, Hälsning från någon av våra potatisodlare eller packerier för att inspirera till att äta och köpa mer potatis. Vi rapporterar från Årets Kock, Potatisrapporten, Årets Potatisinspiratör, Potatisens Dag och Färskpotatispremiären. Gå in du också och dela och gilla oss på våra sociala medier för att vi ska nå så många det bara går!

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](http://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 Alméрус,  
[daniel.almerus@svenskpotatis.se](mailto:daniel.almerus@svenskpotatis.se),  
mobil 070-520 61 68

### Laholm:

Leveransadress:  
Bokbindargatan 2  
312 34 LAHOLM

Kontaktperson: Henrik Löwgren,  
[henrik.lowgren@svenskpotatis.se](mailto:henrik.lowgren@svenskpotatis.se),  
mobil 070-930 07 01

### Övriga:

Kontaktuppgifter till övriga besiktningmän hittar du på vår hemsida:

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

### 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](#).