

S P R E N G E R I N S T I T U U T

Haagsteeg 6, Wageningen

Tel. 08370 - 5351

CONCEPTEN VOOR ALGEMENE EN SPECIFIEKE
KWALITEITSNORMEN VOOR GESTERILISEERDE PRODUCTEN

Rapport nr. 1721

(Publikatie uitsluitend met
toestemming van de Directeur)

INHOUD

	blz.
Algemene normen	2
Sperziebonen	8
Doperwten	14
Tuinbonen	19
Wortelen	24
Spinazie	31
Andijvie	34
Bruine bonen	37
Kapucijners	40
Witte bonen	43

CONCEPT - ALGEMENE EN SPECIFIEKE KWALITEITSNORMEN VOOR EEN AANTAL VERWERKTE PRODUCTEN

De normering van de kwaliteit van verwerkte produkten is een onderwerp waaraan, in het bijzonder op internationaal niveau, wordt gewerkt. Voor een aantal gesteriliseerde produkten zijn door het Sprenger Instituut concepten voor kwaliteitseisen gereed gemaakt en aan de Nederlandse conserven-industrie aangeboden. Wij willen aan de inhoud van deze concepten meer bekendheid geven, in het bijzonder bij degenen die belang hebben bij de fabricage en het gebruik van deze produkten.

Wageningen, augustus 1970.

ALGEMENE NORMEN VOOR DE STANDAARDISATIE VAN DOOR WARMTE VER-
DUURZAAMDE GROENTEN (EINDPRODUKTEN), IN DE HANDEL GEBRACHT
VOOR LEVERING AAN CONSUMENT EN VERBRUIKER.

(Indien naar deze normen wordt verwezen, kan dit geschieden
onder de verkorte titel: "ALGEMENE NORMEN".)

Inleiding

De hier opgestelde "Algemene Normen" voor de standaardisa-
tie van door warmte verduurzaamde groenten en vruchten heb-
ben betrekking op het eindprodukt, zoals dit al of niet di-
rect aan de uiteindelijke gebruiker wordt aangeboden, met
uitzondering van het produkt met de kennelijke bestemming
voor babyvoedsel, dan wel voor dieetprodukt.

De "Algemene Normen" geven een leidraad voor de opstelling
van "Specifieke kwaliteitseisen", zomede een aantal eisen
waaraan alle produkten moeten voldoen, die onder de "Alge-
mene Normen" vallen.

Eisen waaraan het eindprodukt moet voldoen en die reeds in
de "Nederlandse Warenwet", de "Bestrijdingsmiddelenwet",
dan wel in de daarop gebaseerde besluiten en beschikkingen
zijn geregeld, zijn niet herhaald.

Eisen waaraan het eindprodukt moet voldoen ingevolge de "Al-
gemene Normen", worden niet herhaald in de "Specifieke Kwa-
liteitseisen".

De "Algemene Normen" treden slechts in werking voor die
eindprodukten, waarvoor "Specifieke Kwaliteitseisen" geldend
zijn geworden.

De "Groentenconservenverordening 1958" wordt geacht buiten
werking te zijn voor een produkt, vanaf het tijdstip dat
hiervoor een "Specifieke Kwaliteitseis" is ingesteld.

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Het produkt is samengesteld uit grondstoffen en eventu-
ele toevoegingen.

1.2 Onder "grondstoffen" wordt verstaan, die eetbare delen
van de plant, die specifiek zijn voor de betreffende
groentesoorten en die als regel tevens het hoofdbestand-
deel vormen van de aanduiding voor het gerede produkt.

1.3 Het produkt wordt gedefinieerd naar de grondstof door
de Latijnse naam van het geslacht en eventueel de groep
of variëteit.

1.4 Een produkt kan bestaan uit meer dan één grondstof.

1.5 Per produkt worden de normen, waaraan de kwaliteit moet
voldoen omschreven in "SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN", die
o.m. moeten bevatten:

- de te gebruiken Nederlandse benaming van het produkt,
waaraan eventueel kan worden toegevoegd type en/of ras
en zoals nader omschreven in de Rassenlijst voor Groente.

- een aanduiding omtrent de vorm waarin het produkt eventueel is verkleind.
- opgave van de kleur (indien van toepassing)

2. ALGEMENE NORMEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Kwaliteitseigenschappen*

2.1.1 Bij de beoordeling naar kwaliteitseigenschappen worden gehanteerd:

- minimum eisen
- voor zover als aangegeven bij de specifieke kwaliteitseisen:
 - waarderingscijfers
 - gewichtsfactoren
 - toegekende punten (= waarderingscijfer x gewichtsfactor)
- grenswaarden voor bepaalde kwaliteitseigenschappen

2.1.2 Afwijkingen van de kwaliteitseigenschappen, voor zover toegestaan in de specifieke kwaliteitseisen en voor zover aan te geven in aantal of grammen, worden berekend op 500 gram lekgewicht, ongeacht de grootte van de verpakkingseenheid.

2.2 *Minimum eisen voor de kwaliteit*

2.2.1 Het eindprodukt moet voldoen aan de volgende eisen:

- commercieel steriel
- vrij van vreemde smaak en geur anders dan tengevolge van het conserveren
- nagenoeg vrij van dierlijke bestanddelen

2.2.2 Voorts nader te regelen in de specifieke kwaliteitseisen:

- aanwezigheid van minerale bestanddelen
- voorkomen van opvallende gebreken, waaronder vreemde plantaardige bestanddelen
- consistentie
- kleur

2.3 *Kwaliteitsklassen*

2.3.1 Er kunnen onderscheiden worden twee kwaliteitsklassen voor zover het betreffende produkt hiervoor in aanmerking komt, met daarnaast criteria voor een afwijkend produkt.

Het al of niet toepassen van twee kwaliteitsklassen wordt per produkt in de specifieke kwaliteitseisen geregeld.

2.3.2 Een kwaliteitsklasse, die voldoet aan de normen hiervoor beschreven in de specifieke kwaliteitseisen voor het betreffende produkt, mag uitsluitend worden aangeduid met: "Extra kwaliteit".

- 2.3.3 Wordt aan een produkt voor een kwaliteitseigenschap een waarderingscijfer toegekend voorzien van een ** of lager waarderingscijfer, dan mag dit produkt niet worden aangeduid met de benaming "Extra kwaliteit", onafhankelijk van het totaal aantal toegekende punten.
- 2.3.4 Een kwaliteitsklasse, die voldoet aan de minimumnormen, beschreven in de specifieke kwaliteitseisen voor elk produkt, krijgt *geen* andere aanduiding.
- 2.3.5 Voldoet een produkt niet aan de normen gesteld in de hiervoor genoemde kwaliteitsklassen, dan moet het produkt ten aanzien van de kwaliteit worden aangeduid met de benaming: "Afwijkend".
De voorwaarden waaraan een produkt moet voldoen om in de handel te mogen worden gebracht onder de aanduiding "Afwijkend" worden geregeld in de specifieke kwaliteitseisen voor het betreffende produkt en zijn uitsluitend gebaseerd op de criteria genoemd onder 2.2.2 en het lekgewicht.
- 2.3.6 Wordt aan een produkt voor een kwaliteitseigenschap een waarderingscijfer toegekend voorzien van een * of lager waarderingscijfer, dan moet dit produkt worden aangeduid met de benaming "Afwijkend", onafhankelijk van het totaal aantal toegekende punten, mits wordt voldaan aan hetgeen onder 2.3.7 is gesteld.
- 2.3.7 Het produkt waarvan voor één of meer van de kwaliteitseigenschappen het waarderingscijfer 0 wordt toegekend, mag niet in de handel worden gebracht.

3. SORTERING

De produkten kunnen naar hun aard, al of niet gesorteerd worden aangeboden. Dit wordt per produkt geregeld in de specifieke kwaliteitseisen. Voor produkten, die als regel worden gesorteerd, bestaat de mogelijkheid een ongesorteerd produkt te brengen, hetwelk moet worden aangegeven met één van de volgende aanduidingen: "gemengde sortering", "ongesorteerd" of "veldgewas", "ongecalibreerd", "niet op maat gesorteerd", zoals nader te omschrijven in de specifieke kwaliteitseisen.

De sortering kan geschieden op:

- doorsnede
- lengte
- gewicht

zoals per produkt wordt omschreven in de specifieke kwaliteitseisen.

- 3.1 Voor de aanduiding van sorteringen mogen geen misleidende reeksen van termen worden gebezigd, die:
- verwarring kunnen scheppen met kwaliteitsbegrippen
 - de suggestie kunnen wekken dat een minimum of maximum in de reeks ontbreekt

3.2 In plaats van of behalve reeksen van termen kan gebruik worden gemaakt van een hiermede overeenstemmende cijferschaal, zoals nader omschreven is in de specifieke kwaliteitseisen voor de betreffende produkten.

3.3 De sortering op doorsnede, lengte dan wel gewicht mag worden aangevuld of vervangen door een aantal, zoals per produkt wordt omschreven in de specifieke kwaliteitseisen.

4. TOEVOEGINGEN

4.1 Onder "toevoegingen" wordt verstaan alle stoffen, die niet onder het begrip grondstoffen kunnen worden gerekend, doch die opzettelijk worden toegevoegd. Hierbij worden eveneens verstaan de toevoegingen die ten doel hebben het produkt in een meer toebereide vorm aan de consument ter beschikking te stellen.

4.2 Het toevoegen van water is voor alle produkten toegestaan.

4.3 Per produkt wordt in de specifieke kwaliteitseisen het eventuele gebruik van de toevoegingen andere dan water geregeld.

5. UNIFORMITEIT

5.1 Per verpakkingseenheid moet het produkt, met uitzondering van het afwijkend produkt, in de mate waarin zijn specifieke eigenschappen dit mogelijk maken uniform zijn t.a.v.

- kleur
- consistentie

6. NETTOGEWICHT, LEKGEWICHT EN LEKVLÖEISTOF

6.1 Onder "nettogewicht" wordt verstaan het totaal gewicht van het produkt, zoals zich dat in een verpakkingseenheid bevindt.

6.2 Onder "lekgewicht" wordt verstaan, het gewicht van dat gedeelte van het gereede produkt, dat wordt verkregen nadat het vloeibare deel is verwijderd overeenkomstig de methodiek aangegeven in de hiervoor opgestelde specifieke voorschriften.

Het lekgewicht per verpakkingseenheid moet beantwoorden aan een minimum, zoals nader aangegeven in de specifieke kwaliteitseisen voor elk produkt afzonderlijk. Het lekgewicht van het afwijkende produkt mag nimmer lager zijn dan 80% van het lekgewicht van de minimum kwaliteit.

- 6.3 Het vloeibare gedeelte - zoals hierboven vermeld - wordt nader aangeduid als "lekvloeistof". Aan de lekvloeistof kunnen eisen worden gesteld, zoals per produkt in de specifieke kwaliteitseisen nader kan worden omschreven.

7. ETIKETTERING

7.1 Voor produkten vallend onder de kwaliteitsklassen:

7.1.1 Vermeld moet worden op het etiket of middels decoratie:

- (handels)naam en zetel of het geregistreerde merk (of handelsmerk) van de fabrikant of de naam en zetel van de verantwoordelijke verkoper
- naam van het produkt
- vorm waarin het produkt wordt aangeboden (voor zover van toepassing)
- netto gewicht

Verder afhankelijk van de specifieke kwaliteitseisen:

- type of ras
- "Extra kwaliteit"
- sortering
- toevoegingen, met uitzondering van water, met als aanhef: "toevoegingen"

7.1.2 Vermeld mag worden op de verpakking een afbeelding van het produkt:

- zoals het in de verpakkingseenheid voorkomt en/of
- zoals het in verse toestand is bij de oogst

7.2 Voor afwijkende produkten:

7.2.1 Vermeld moet worden op het etiket of middels decoratie:

- (handels)naam en zetel of het geregistreerde merk (of handelsmerk) van de fabrikant of de naam en zetel van de verantwoordelijke verkoper
- naam van het produkt
- vorm waarin het produkt wordt aangeboden (voor zover van toepassing)
- netto gewicht

7.2.2 Onder de naam van het produkt moet de aanduiding voorkomen:

- "Afwijkend"

7.2.3 Onmiddellijk onder de aanduiding "Afwijkend" moet volgen:

- ... % onderwicht (indien van toepassing)

7.2.4 De voorgeschreven vermeldingen, bedoeld in 8.2.2 en 8.2.3 moeten zijn omgeven door lijnen, die een rechthoek vormen.

7.2.5 Alleen witte etiketten met zwarte opdruk zijn toegestaan.

7.2.6 Verboden zijn:

- een afbeelding van het produkt
- aanduiding "Extra kwaliteit".

7.3 *In of op het verpakkingsmateriaal of etiket*

t.b.v. de controledienst (eventueel in code van de individuele fabrikant)

- datum van fabricage (alleen voor produkten aangeboden onder de naam of het geregistreerde merk of het handelsmerk van een in Nederland gevestigde verkoper)
- naam van de fabrikant van het produkt.

7.4 De vermeldingen omtrent de aard en hoedanigheden van het verpakte produkt of de verpakkingseenheid moeten in overeenstemming zijn met de werkelijkheid.

8. CONTROLE

8.1 De controle op de naleving van het gestelde in de "Algemene Normen" en in de "Specifieke Kwaliteitseisen" per produkt moet zijn gebaseerd op een juiste monstername en beoordelingsmethodiek, zoals nader omschreven in de hierna vastgestelde eisen en zoals omschreven in de specifieke voorschriften hiervoor per produkt vastgesteld.

8.2 *Monstername*

In afwachting van hetgeen nader door de Codex Alimentarius Commissie zal worden aangenomen wordt de volgende bemonstering toegepast. Uitgegaan wordt van 1 verpakkingseenheid. Mocht de inhoud hiervan niet voldoen aan de gestelde eisen, dan zullen ten minste 6 andere verpakkingseenheden worden genomen. Hiervan mag slechts 1 eenheid niet aan de eisen voldoen.

8.3 *Beoordelingsmethodiek*

De beoordelingsmethodieken zullen nader worden omschreven bij de "Specifieke kwaliteitseisen".

*SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR GEBROKEN SPERZIEBONEN
(gesteriliseerd)*

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde gebroken peulen van de soort *Phaseolus vulgaris* L., van de groep sperzieboon.

1.2 *Naam*

Gebroken sperziebonen.

1.3 *Gebruikte delen van de plant*

De verse niet uitgerijpte vlezige groene peulen en de daarin eventueel aanwezige zaden.

1.4 *Vorm, waarin het produkt wordt aangeboden*

De peulen dienen te zijn ontdaan van stelen, punten en draden en vervolgens zodanig te zijn gebroken of gesneden in stukken, dat tenminste 75% van het produkt bestaat uit stukken met een lengte van 2 t/m 5 cm.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimumeisen voor de kwaliteit van het produkt*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Vezeligheid

Indien in het produkt duidelijk vezelige sperziebonen worden aangetroffen, mag bij een daartoe ingesteld onderzoek het gehalte aan ruwvezel ten hoogste 1,7% bedragen, bepaald in de uitgelekte sperziebonen.

2.1.3 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken, kleuruniformiteit, consistentie en afmetingen van de stukken een totaal aantal toegekende punten behalen van ten minste 60, volgens Annex 1.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 2 kwaliteitsklassen, alsmede als afwijkend produkt.

De indeling naar kwaliteitsklasse is gebaseerd op een toe te kennen aantal punten voor de Overige kwaliteitseigenschappen, volgens Annex 1.

2.2.2 Gebroken sperziebonen, Extra Kwaliteit

Het produkt waarvan het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen ten minste 85 bedraagt volgens Annex 1, mits aan daarin met een ** gemerkte criteria wordt voldaan, mogen worden aangegeven met de aanduiding: "Gebroken sperziebonen Extra kwaliteit".

2.2.3 Gebroken sperziebonen

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Gebroken sperziebonen".

2.2.4 Gebroken sperziebonen, Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Gebroken sperziebonen Afwijkend", mits:

- het gehalte aan ruwvezel ten hoogste 2,2% bedraagt, bepaald in de uitgelekte sperziebonen
- het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen volgens Annex 1 ten minste 30 bedraagt
- het waarderingscijfer 0 volgens Annex 1 voor geen enkel onderdeel is toegekend.

3. SORTERING

3.1 Gebroken sperziebonen mogen gesorteerd worden aangeboden, in welk geval de volgende sorteringen worden onderscheiden:

Nummer	Term	
1	Dun	kunnen spleetvormige openingen van 8,5 mm breedte passeren
2	Middel	kunnen spleetvormige openingen van 10,5 mm breedte passeren
3	Dik	kunnen spleetvormige openingen van 10,5 mm breedte niet passeren

3.2 De in een verpakking aanwezige sperziebonen moeten voor ten minste 90% van het lekgewicht bestaan uit sperziebonen van de aangegeven sortering. De overige 10% mag bestaan uit de naast grovere sortering.

3.3 Het niet gesorteerde produkt moet worden aangegeven met één van de volgende aanduidingen:

- ongesorteerd
- ongecalibreerd
- niet op maat gesorteerd

4. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan zijn:

- keukenzout
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toebe-
reid karakter geven, b.v. boter, sausen

5. UNIFORMITEIT

Per verpakkingseenheid (blik of pot) moet het produkt
nagenoeg uniform zijn t.a.v.:

- kleur
- consistentie

6. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met een inhoud van 850 ml: 500 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de in-
houd.

7. ETIKETTERING

7.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingse-*
eenheid moet zijn vermeld:

- "Gebroken sperziebonen"
- "Extra kwaliteit" (indien van toepassing)
- "Afwijkend" (indien van toepassing)
- sortering "Dun" } (voor zover van toepassing) of
- "Middel" } resp. de dienovereenkomstige
- "Dik" } nummers (1, 2, 3)
- "Ongesorteerd" } (voor zover van toepassing)
- "Ongecalibreerd" } (voor zover van toepassing)
- "Niet op maat gesor-
- teerd"
- toevoegingen: keukenzout (indien van toepassing)
- boter, ... saus (indien van toepassing)

8. CONTROLE

- | | |
|---|-------------------------|
| 8.1 <i>Bepaling van het lekgewicht</i> | Annex 2 (uit te werken) |
| 8.2 <i>Bepaling van het ruwvezelgehalte</i> | Annex 3 (uit te werken) |
| 8.3 <i>Bepaling van de sortering</i> | Annex 4 (uit te werken) |
| 8.4 <i>Bepaling van de gebreken</i> | Annex 5 (uit te werken) |

Annex 1

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN. BEPALING VAN HET AANTAL PUNTEN PER KWALITEITSEIGENSCHAP

I. Gebreken

1. Korte stukken van de uiteinden van de peulen met een lengte kleiner dan 1 cm (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		5
10 - 20	2	1	2
>20	1		1

2. Vreemde, plantaardige bestanddelen, w.o. punten, stukken met punten (aantallen).

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 2	5		5
3 - 7	2	1	2
8 - 12	1		1
>12	0		0

3. Stelen, stukken met stelen (aantallen)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 1	5		10
2 - 3	2**	2	4
4 - 6	1		2
>6	0		0

4. Stukken met vlekken die het uiterlijk van de sperziebonen wezenlijk beïnvloeden en waarbij de vlekken een doorsnede hebben van 5 mm of meer (aantallen)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 4	5		10
5 - 9	2**	2	4
10 - 15	1		2
>15	0		0

5. Stukken met vlekken die het uiterlijk van de sperziebonen wezenlijk beïnvloeden en waarbij de vlekken een doorsnede hebben van minder dan 5 mm (aantallen)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 5	5	2	10
6 - 15	2**		4
16 - 25	1		2
>25	0		0

6. Gespleten stukken, d.w.z. stukken die in de lengterichting geopend of in twee helften uiteen gevallen zijn (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5	2	10
10 - 20	2**		4
>20	1		2

7. Losse zaden of gedeelten van losse zaden (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 5	5	2	10
5 - 15	2**		4
>15	1		2

8. Stukken met draden, d.w.z. stukken waarvan zich één of twee draden laten aftrekken, die niet dan met merkbare weerstand kunnen worden stukgetrokken (aantallen)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 1	5	1	5
2 - 4	2**		2
5 - 8	1		1
>8	0		0

II. Kleuruniformiteit

Stukken met duidelijk verschillende kleur

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 25	5		20
25 - 75	2**	4	8
>75	1		4

III. Consistentie

Hardheid van de stukken

TM waarde	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
10 - 26	5		5
5-10 en 26-35	2	1	2
<5 en >35	1		1

IV. Afmetingen van de stukken

1. Stukken met een lengte kleiner dan 2 cm, doch groter dan 1 cm (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 50	5		5
50 - 100	2	1	2
>100	1		1

2. Stukken met een lengte groter dan 5 cm (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		5
10 - 25	2	1	2
>25	1		1

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR DOPERWTEN (gesteriliseerd)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde rondzadige groene, niet bruinkleurende variëteiten van de soort *Pisum sativum* L.

1.2 *Naam*

Doperwten

1.3 *Gebruikte delen van de plant*

De verse, niet uitgerijpte zaden.

1.4 *Vorm, waarin het produkt wordt aangeboden*

De zaden dienen te zijn ontdaan van vruchtwanden, stengels, bladeren en ranken en delen daarvan.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimum eisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken, kleuruniformiteit en consistentie een totaal aantal toegekende punten behalen van ten minste 60 volgens annex 1.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 2 kwaliteitsklassen, alsmede als afwijkend produkt.

De indeling naar kwaliteitsklassen is gebaseerd op een toe te kennen aantal punten voor de Overige kwaliteitseigenschappen, volgens Annex 1.

2.2.2 Doperwten Extra Kwaliteit

Het produkt waarvan het aantal toegekende punten ten aanzien van "Overige kwaliteitseigenschappen" ten minste 85 bedraagt volgens Annex 1, mits aan daarin met een ** gemerkte criteria wordt voldaan, mogen worden aangegeven met de aanduiding: "Doperwten Extra kwaliteit".

2.2.3 Doperwten

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: Doperwten.

2.2.4 Doperwten Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Doperwten Afwijkend", mits:

- het aantal toegekende punten ten aanzien van "Overige kwaliteitseigenschappen volgens Annex 1 ten minste 30 bedraagt
- het waarderingscijfer 0 volgens Annex 1 voor geen enkel onderdeel is toegekend.

3. SORTERING

3.1 Doperwten, indien gesorteerd, moeten worden aangeboden in de volgende sorteringen:

Nummer	Term
1	Extra klein, kunnen ronde gaten van 7,5 mm diam. passeren
2	Zeer klein, kunnen ronde gaten van 8,2 mm diam. passeren
3	Klein, kunnen ronde gaten van 8,75 mm diam. passeren
4	Middel, kunnen ronde gaten van 9,3 mm diam. passeren
5	Groot, 80%, kunnen ronde gaten van 9,3 mm diam. niet passeren

3.2 De in een verpakking aanwezige doperwten moeten voor ten minste 80% van het lekgewicht bestaan uit zaden van de aangegeven sortering. De overige 20% mag bestaan uit de naast grovere sortering, waaronder tot ten hoogste 3% van het totaal uit de daarop volgende sortering.

3.3 Het niet gesorteerde produkt moet worden aangegeven met één van de volgende aanduidingen:

- ongesorteerd
- ongecalibreerd
- niet op maat gesorteerd

4. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan zijn:

- keukenzout
- suiker
- kruiden
- smaak en geurstoffen
- extracten van eetbare plantendelen
- andere toevoegingen, die het produkt een meer voorbereid karakter geven, b.v. boter, sausen

5. UNIFORMITEIT

Per verpakkingseenheid (blik of pot), moet het produkt uniform zijn t.a.v.

- kleur
- consistentie

6. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met inhoud 850 ml: 560 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud.

7. ETIKETTERING

7.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingseenheid* moet zijn vermeld:

- "Doperwten"
- "Extra kwaliteit" (indien van toepassing)
- "Afwijkend" (indien van toepassing)
- sortering: "Extra klein", "Zeer klein", "Middel" of "Groot", (voor zover van toepassing), of respectievelijk de dienovereenkomstige nummers (1, 2, 3, 4, 5) of "Ongesorteerd", "Ongecalibreerd", "Niet op maat gesorteerd" (voor zover van toepassing)
- toevoegingen: keukenzout, suiker, kruiden, smaakstoffen, geurstoffen, extracten van eetbare plantendelen, boter, ...saus (indien van toepassing)

8. CONTROLE

- | | |
|---|-------------------------|
| 8.1 <i>Bepaling van het lekgewicht</i> | Annex 2 (uit te werken) |
| 8.2 <i>Bepaling van de sortering</i> | Annex 3 (uit te werken) |
| 8.3 <i>Bepaling van het AIS-gehalte</i> | Annex 4 (uit te werken) |

Annex 1

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN. BEPALING VAN HET AANTAL PUNTEN PER KWALITEITSEIGENSCHAP

I. Gebreken

1. Losse zaadlobben en zaadhuiden (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 15	5		10
15 - 30	2**	2	4
>30	1		2

2. Wormstekige erwten (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 1	5**	1	5
1 - 2	2**		2
2 - 4	1		1
>4	0		0

3. Vreemde plantaardige bestanddelen (alles behalve de dop-
erwten, aant.)

aantallen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 2	5**	1	5
3 - 5	2**		2
6 - 10	1		1
>10	0		0

II. Kleuruniformiteit

1. Gele erwten (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 2	5**	2	10
2 - 4	2**		4
>4	1		2

2. Donker verkleurde en/of gevlekte erwten (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 2	5**	2	10
2 - 4	2**		4
>4	1		2

III. Consistentie

1. Hardheid

sortering	TM-getal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
Extra fijn	6-18	5**	6	30
	0-6, 18-30	2**		12
	30-40	1		6
	>40	0		0

sortering	TM-getal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
Zeer fijn	10-24	5	6	30
	0-10, 24-34	2***		12
	34-45	1		6
	>45	0		0
Fijn	10-30	5	6	30
	0-10, 30-40	2***		12
	40-50	1		6
	>50	0		0
Middelfijn	10-33	5	6	30
	0-10, 33-45	2***		12
	45-55	1		6
	>55	0		0
Middel	10-36	5	6	30
	0-10, 36-50	2***		12
	50-60	1		6
	>60	0		0

2. Meligheid

sortering	TM-getal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
Extra fijn	0-13	5	6	30
	13-18	2***		12
	>18	1		6
Zeer fijn	0-18	5	6	30
	18-24	2***		12
	>24	1		6
Fijn	0-22	5	6	30
	22-30	2***		12
	>30	1		6
Middelfijn	0-25	5	6	30
	25-33	2***		12
	>33	1		6
Middel	0-28	5	6	30
	28-35	2***		12
	>35	1		6

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR TUINBONEN (gesteriliseerd)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde zaden van de soort *Vicia faba* L.

Hieronder worden gerekend de volgende groepen:

- bruin, zaden die na sterilisatie bruin kleuren
- wit, zaden die na sterilisatie wit blijven
- groen, zaden die na sterilisatie groen blijven

1.2 *Naam*

Tuinbonen

1.3 *Gebruikte delen van de plant*

De verse niet uitgerijpte zaden, al of niet voorzien van de navelstreng.

1.4 *Vorm, waarin het produkt wordt aangeboden*

De zaden dienen te zijn ontdaan van vruchtwanden, stengels en bladeren en delen daarvan.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimum eisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken, kleuruniformiteit en consistentie een totaal aantal toegekende punten behalen van ten minste 60 volgens Annex 1.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 2 kwaliteitsklassen, alsmede als afwijkend produkt.

De indeling naar kwaliteitsklassen is gebaseerd op een toe te kennen aantal punten voor de Overige kwaliteitseigenschappen, volgens Annex 1.

2.2.2 Tuinbonen Extra kwaliteit

Het produkt waarvan het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen ten minste 85 bedraagt volgens Annex 1, mits aan daarin met een ** gemerkte criteria wordt voldaan, mag worden aangegeven met de aanduiding: Tuinbonen Extra kwaliteit".

2.2.3 Tuinbonen

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Tuinbonen".

2.2.4 Tuinbonen Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen moet worden aangegeven met de aanduiding: "Tuinbonen Afwijkend", mits:

- het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen volgens Annex 1 ten minste 30 bedraagt
- het waarderingscijfer 0 volgens Annex 1 voor geen enkel onderdeel is toegekend

3. SORTERING

3.1 Tuinbonen moeten worden aangeboden in de volgende sorteringen:

Nummer	Term
1	Extra klein, kunnen ronde gaten van 15 mm diameter passeren
2	Klein, kunnen ronde gaten van 19 mm diameter passeren
3	Middel, kunnen ronde gaten van 23 mm diameter passeren
4	Groot, kunnen ronde gaten van 23 mm diameter niet passeren

3.2 De in een verpakking aanwezige tuinbonen moeten voor ten minste 80% van het lekgewicht bestaan uit zaden van de aangegeven sortering. De overige 20% mag bestaan uit de naast grovere sortering, waaronder tot ten hoogste 3% van het totaal uit de daarop volgende sortering.

4. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan is:

- keukenzout
- kruiden
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toe bereid karakter geven, b.v. boter, sausen

5. UNIFORMITEIT

Per verpakkingseenheid (blik of pot) moet het produkt nagenoeg uniform zijn t.a.v.:

- kleur
- consistentie

6. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met een inhoud van 850 ml: 520 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud.

7. ETIKETTERING

7.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingseenheden* moet zijn vermeld:

- "Tuinbonen"
- "Bruin", "Wit" of "Groen"
- "Extra Kwaliteit" (indien van toepassing)
- "Afwijkend" (indien van toepassing)
- sortering: "Extra klein", "Klein", "Middel" of "Groot" (voor zover van toepassing) of respectievelijk de dienovereenkomstige nummers (1, 2, 3, 4)
- toevoegingen: keukenzout, kruiden, boter, ...saus (indien van toepassing)

8. CONTROLE

8.1 *Bepaling van het lekgewicht* Annex 2 (uit te werken)

8.2 *Bepaling van de sortering* Annex 3 (uit te werken)

8.3 *Bepaling van het droge-stofgehalte* Annex 4 (uit te werken)

Annex 1.

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN. BEPALING VAN HET AANTAL PUNTEN PER KWALITEITSEIGENSCHAP

I. Gebreken

1. Losse zaadhuiden (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 2	5		5
2 - 5	2 ^{***}	1	2
>5	1		1

2. Beschadigde zaden (anders dan met gebarsten zaadhuid, g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		5
10 - 20	2	1	2
>20	1		1

3. Zaden waarvan de zaadhuid voor meer dan 50% van de om-
trek gebarsten is (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		5
10 - 25	2	1	2
>25	1		1

4. Vreemde plantaardige bestanddelen (alles behalve de
tuinbonen, aant.)

aantallen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 2	5		5
3 - 4	2**	1	2
5 - 8	1		1
>8	0		0

II. Kleuruniformiteit

1. Afwijkend gekleurde zaadtypen (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 1	5		10
1 - 2	2**	2	4
> 2	1		2

2. Donker verkleurde en/of gevlekte zaden (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 20	5**		10
20 - 40	2**	2	4
>40	1		2

III. Consistentie

1. Hardheid

a) bruinkokende tuinbonen

TN-getal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
10 - 30	5		30
0-10, 30-45	2**	6	12
45 - 55	1		6
>55	0		0

b) wit- en groenblijvende tuinbonen

TM-getal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
10 - 40	5		30
0-10, 40-55	2**	6	12
55 - 65	1		6
>65	0		0

2. Meligheid

a) bruinkokende tuinbonen

droge-stof- gehalte (%)	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 20	5		30
20 - 30	2**	6	12
>30	1		6

b) wit- en groenblijvende tuinbonen

droge-stof- gehalte (%)	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 25	5		30
25 - 35	2**	6	12
>35	1		6

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VAN WORTELEN (*gesteriliseerd*)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde wortelen van de soort *Daucus carota* L.

1.2 *Naam*

Wortelen.

1.3 *Gebruikte delen van de plant*

De verse niet houtige ondergrondse delen.

1.4 *Vorm, waarin het produkt wordt aangeboden*

De wortelen dienen te zijn ontdaan van schil, groene delen, bladeren en punten en delen daarvan.

De wortelen kunnen worden aangeboden als:

- *heel*, indien ten minste 85% van het lekgewicht van de wortelen duidelijk het karakter heeft van een slechts aan de kop en punt bijgesneden hele wortel en een lengte bezit van meer dan $2\frac{1}{2}$, doch ten hoogste 8 cm
- *wortelen*, indien ten minste 80% van het lekgewicht van de in stukken gesneden wortelen, een lengte bezit van 1 tot en met 4 cm
- *schijven*, indien ten minste 90% van het lekgewicht van de schijfjes een dikte bezit van ten hoogste 1 cm
- *blokjes*, indien ten minste 70% van het lekgewicht bestaat uit ongeveer parallellopipedumvormige stukjes, waarvan geen van de dimensies meer dan 2 cm mag bedragen
- *stiften*, indien ten minste 80% van het lekgewicht bestaat uit staafvormige stukjes, waarvan de doorsnede ten hoogste 8 mm en de lengte ten minste 1 cm en ten hoogste 4 cm bedraagt

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimum eisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt wortelen heel of wortelen moet ten aanzien van gebreken, kleuruniformiteit en afmetingen een totaal aantal toegekende punten behalen van ten minste 60, volgens Annex 1.

Het produkt wortelen in schijven, blokjes of stiften moet ten aanzien van gebreken, kleuruniformiteit en afmetingen een totaal aantal toegekende punten behalen van ten minste 30, volgens Annex 2.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

- 2.2.1 Het produkt wortelen, heel of wortelen, kan worden aangeboden in 2 kwaliteitsklassen, alsmede als afwijkend produkt.

Het produkt in schijven, blokjes of stiften kan slechts worden aangeboden in 1 kwaliteitsklasse, alsmede als afwijkend produkt. De indeling naar kwaliteitsklassen is gebaseerd op een toe te kennen aantal punten voor de Overige kwaliteitseigenschappen, volgens Annex 1.

2.2.2 Wortelen heel Extra kwaliteit of Wortelen Extra Kwaliteit

Het produkt waarvan het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen volgens Annex 1 ten minste 85 bedraagt, mits aan daarin met een ** gemerkte criteria wordt voldaan, mag worden aangegeven met de aanduiding: "Wortelen heel Extra kwaliteit" resp. "Wortelen Extra kwaliteit".

2.2.3 Wortelen heel of Wortelen

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Wortelen heel", resp. "Wortelen".

2.2.4 Wortelen heel Afwijkend of Wortelen Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Wortelen heel Afwijkend", resp. "Wortelen Afwijkend", mits:

- het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen volgens Annex 1 ten minste 30 bedraagt
- het waarderingscijfer 0 volgens Annex 1 voor geen enkel onderdeel is toegekend

2.2.5 Wortelen in schijven, blokjes of stiften

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Wortelen (in) schijven", resp. "Wortelen (in) blokjes", resp. "Wortelen (in) stiften".

2.2.6 Wortelen in schijven Afwijkend, in blokjes Afwijkend of in stiften Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Wortelen (in) schijven Afwijkend", resp. "Wortelen (in) blokjes Afwijkend", resp. "Wortelen (in) stiften Afwijkend", mits:

- het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen volgens Annex 2 ten minste 15 bedraagt

3. SORTERING

3.1 Wortelen heel of Wortelen, indien gesorteerd, moeten worden aangeboden in de volgende sorteringen:

Nummer	Term
1	Miniatuur, kunnen ronde openingen van 10 mm diam. passeren
2	Extra dun, kunnen ronde openingen van 14 mm diam. passeren
3	Dun, kunnen ronde openingen van 18 mm diam. passeren
4	Middel, kunnen ronde openingen van 24 mm diam. passeren
5	Dik, kunnen ronde openingen van 24 mm diam. niet passeren

3.2 De in een verpakking aanwezige wortelen heel of wortelen moeten voor ten minste 80% van het lekgewicht bestaan uit exemplaren van de aangegeven sortering en voor het overige uitsluitend uit de naast grovere sortering.

3.3 Niet gesorteerde wortelen heel of wortelen moeten worden aangegeven met één van de volgende aanduidingen:

- ongesorteerd
- ongecalibreerd
- niet op maat gesorteerd

4. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan zijn:

- keukenzout
- suiker
- glucosestroop
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toebereid karakter geven, b.v. boter, sausen.

5. UNIFORMITEIT

Per verpakkingseenheid (blik of pot) moet het produkt uniform zijn t.a.v.:

- kleur
- consistentie
- snit (voor zover van toepassing)

6. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met een inhoud van 850 ml: 520 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud.

7. ETIKETTERING

7.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkings-eenheid moet zijn vermeld:*

- "Wortelen"
- "Heel", "(in) Schijven", "(in) Blokjes", "(in) Stiften" (zoals van toepassing)
- "Extra Kwaliteit" (indien van toepassing)
- "Afwijkend" (indien van toepassing)
- sortering voor wortelen heel of wortelen "Miniatuur", "Extra dun", "Dun", "Middel", "Dik" (voor zover van toepassing), of resp. de dienovereenkomstige nummers (1, 2, 3, 4, 5), "Ongesorteerd", "Ongecalibreerd", "Niet op maat gesorteerd" (voor zover van toepassing)
- toevoegingen: keukenzout, suiker, glucosestroop, boter, ...saus (indien van toepassing)

8. CONTROLE

8.1 *Bepaling van het lekgewicht* Annex 3 (uit te werken)

8.2 *Bepaling van de sortering* Annex 4 (uit te werken)

Annex 1

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN. BEPALING VAN HET AANTAL PUNTEN PER KWALITEITSEIGENSCHAP VOOR WORTELEN HEEL OF IN STUKKEN

I. Gebreken

1. Wortelen met schilresten (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 20	5		10
20 - 70	2**	2	4
70 - 150	1		2
>150	0		0

2. Beschadigde wortelen (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 20	5		15
20 - 70	2**	3	6
70 - 150	1		3
>150	0		0

3. Misvormde wortelen (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 20	5		10
20 - 80	2**	2	4
>80	1		2

4. Vreemde plantaardige bestanddelen (aantal)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 2	5	1	5
3 - 4	2**	1	2
5 - 6	1		1
>6	0		0

II. Kleuruniformiteit

1. Wortelen met bruine of zwarte vlekken (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		20
10 - 30	2**	4	8
30 - 60	1		4
>60	0		0

2. Wortelen met groene koppen (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		20
10 - 20	2**	4	8
20 - 40	1		4
>40	0		0

3. Wortelen met duidelijk verschillende kleur (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		10
10 - 30	2**	2	4
>30	1		2

III. Afmetingen van de wortelen

A. Wortelen heel

1. Wortelen met een lengte kleiner dan $2\frac{1}{2}$ cm (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 25	5		5
25 - 55	2	1	2
>55	1		1

2. Wortelen met een lengte groter dan 8 cm (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		5
10 - 30	2	1	2
>30	1		1

B. Wortelen in stukken

1. Wortelen met een lengte kleiner dan 1 cm (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		5
10 - 30	2	1	2
>30	1		1

2. Wortelen met een lengte groter dan 4 cm (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 25	5		5
25 - 55	2	1	2
>55	1		1

Annex 2.

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN. BEPALING VAN HET AANTAL PUNTEN PER KWALITEITSEIGENSCHAP VOOR WORTELEN IN SCHIJVEN, BLOKJES OF STIFTEN

I. Gebreken

1. Wortelschijven, -blokjes of -stiften met schilresten (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 20	5		10
>20	1	2	2

2. Vreemde plantaardige bestanddelen (aantal)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 4	5		5
>4	1	1	1

II. Kleuruniformiteit

1. Wortelschijven, -blokjes of -stiften met bruine of zwarte vlekken (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		10
>10	1	2	2

2. Wortelschijven, -blokjes of -stiften met groene koppen (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 10	5		10
>10	1	2	2

III. Afmetingen

Wortelschijven, -blokjes of -stiften met duidelijk afwijkende afmetingen (g)

grammen	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 55	5		10
>55	1	2	2

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR SPINAZIE (*gesteriliseerd*)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

- 1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde, gemalen bladeren van de soort *Spinacea oleracea* L.
- 1.2 *Naam*
Spinazie.
- 1.3 *Gebruikte delen van de plant*
De verse bladschijven en het aansluitende deel van de stelen, zonder zaden.
- 1.4 *Vorm waarin het produkt wordt aangeboden*
De bladschijven en de aansluitende stengeldelen dienen te zijn gemalen.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimum eisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt mag ten hoogste 0,05% van het lekgewicht bevatten aan zand en moet nagenoeg vrij zijn van andere minerale bestanddelen.

2.1.2 Kleur

Het produkt moet vrij zijn van opvallende kleurafwijkingen. De kleur moet voldoen aan een nog nader vast te stellen norm.

2.1.3 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken en consistentie een totaal aantal toegekende punten behalen van ten minste 25 volgens Annex 1.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 1 kwaliteitsklasse, alsmede als afwijkend produkt.

De indeling hiervan is gebaseerd op een toe te kennen aantal punten voor de Overige kwaliteitseigenschappen, volgens Annex 1.

2.2.2 Spinazie

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Spinazie", mits aan het in Annex 1 met een * gemerkt criterium wordt voldaan.

2.2.3 Spinazie, Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Spinazie Afwijkend", mits:

- het aantal toegekende punten ten aanzien van "Overige kwaliteitseigenschappen" volgens Annex 1 ten minste 10 bedraagt
- het waarderingscijfer 0 volgens Annex 1 niet is toegekend

3. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan zijn:

- keukenzout
- koperchlorofylline
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toebe-reid karakter geven, b.v. boter, sausen

4. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met een inhoud van 850 ml: 650 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud

5. ETIKETTERING

5.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingseenheid* moet zijn vermeld:

- "Spinazie"
- "Afwijkend" (indien van toepassing)
- toevoegingen: keukenzout, gegroend, boter, ...sauen (indien van toepassing)

6. CONTROLE

- 6.1 *Bepaling van het lekgewicht* Annex 2 (uit te werken)
- 6.2 *Bepaling van de gebreken* Annex 3 (uit te werken)
- 6.3 *Bepaling van het droge-stofgehalte* Annex 4 (uit te werken)
- 6.4 *Bepaling van het zandgehalte* Annex 5 (uit te werken)
- 6.5 *Bepaling van de kleur* Annex 6 (uit te werken)

Annex I.

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN. BEPALING VAN HET AANTAL PUNTEN PER KWALITEITSEIGENSCHAP

I. Gebreken

1. Bloemknoppen (aantal)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
<8000	5		20
>8000	1	4	4

2. Stukjes steel (aantal)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
<10000	5		5
>10000	1	1	1

II. Consistentie

Droge-stofgehalte

droge-stof- gehalte %	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
>6½	5		20
5 - 6½	1*	5	4
<5	0		0

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR ANDIJVIE (gesteriliseerd)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde bladeren van de soort *Cichorium endiva* L.

1.2 *Naam*

Andijvie

1.3 *Gebruikte delen van de plant*

De verse bladeren zonder stronken en bloeistengels en delen daarvan.

1.4 *Vorm waarin het produkt wordt aangeboden*

De bladeren dienen in stukken te zijn gesneden.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimum eisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken, kleuruniformiteit en afmetingen van de stukken een totaal aantal toegekende punten behalen van ten minste 20 volgens Annex 1.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 1 kwaliteitsklasse, alsmede als afwijkend produkt.

De indeling hiervan is gebaseerd op een toe te kennen aantal punten voor de Overige kwaliteitseigenschappen, volgens Annex 1.

2.2.2 Andijvie

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Andijvie".

2.2.3 Andijvie Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Andijvie Afwijkend", mits:

- het aantal toegekende punten ten aanzien van Overige kwaliteitseigenschappen volgens Annex 1 ten minste 4 bedraagt
- het waarderingscijfer 0 volgens tabel 1 voor geen enkel onderdeel is toegekend

3. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan is:

- keukenzout
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toebereid karakter geven, b.v. boter, sausen.

4. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met inhoud 850 ml: 620 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud.

5. ETIKETTERING

5.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingseenheid* moet zijn vermeld:

- "Andijvie"
- "Afwijkend" (indien van toepassing)

Toevoegingen: keukenzout, boter, ...saus (indien van toepassing)

6. CONTROLE

6.1 *Bepaling van het lekgewicht* Annex 2 (uit te werken)

Annex 1.

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN. BEPALING VAN HET AANTAL PUNTEN PER KWALITEITSEIGENSCHAP

I. Gebreken

1. Delen van stronken (g)

grammen	waarderingscijfer	gewichts-factor	punten
0 - 5	5		15
>5	1	3	3

2. Vreemde, plantaardige bestanddelen (alles, behalve de andijvie, aantallen)

aantal	waarderings- cijfer	gewichts- factor	punten
0 - 5	5	1	5
>5	1		1

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR BRUINE BONEN (gesteriliseerd)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde, bruin gekleurde zaden van de soort *Phaseolus vulgaris* L.

1.2 *Naam*

Bruine bonen.

1.3 *Gebruikte delen van de plant*

De rijpe, droog geoogste zaden.

1.4 *Vorm, waarin het produkt wordt aangeboden*

De zaden dienen te zijn ontdaan van vruchtwanden, stengels, bladeren en delen daarvan.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimumeisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Consistentie

De hardheid van de bruine bonen mag ten hoogste 48,5 kg/cm² bedragen.

2.1.3 Lekvloeistof

Mate van gelering

De lekvloeistof mag slechts zodanig gegeleerd zijn, dat de bruine bonen bij kamertemperatuur ten hoogste door een licht schudden, waarbij geen beschadiging mag optreden, uit de verpakkingseenheid verwijderd kunnen worden.

2.1.4 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken en kleuruniformiteit, voldoen aan de eisen gesteld in Annex 1 en 2.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 1 kwaliteitsklasse, alsmede als afwijkend produkt. De criteria waaraan het produkt dat aan de minimum kwaliteitseisen moet voldoen, zijn gesteld in 2.1.

2.2.2 Bruine bonen

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Bruine bonen".

2.2.3 Bruine bonen Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Bruine bonen Afwijkend".

3. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan zijn:

- keukenzout
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toebereid karakter geven, b.v. boter, sausen.

4. UNIFORMITEIT

Per verpakkingseenheid (blik of pot), moet het produkt nage-
noeg uniform zijn t.a.v. de consistentie.

5. LEKGEWICHT

Het spoelgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met een inhoud van 850 ml: 580 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud.

6. ETIKETTERING

6.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingseenheid* moet zijn vermeld:

"Bruine bonen"

"Afwijkend" (indien van toepassing)

- Toevoegingen: keukenzout, boter, ...saus (indien van toepassing).

7. CONTROLE

7.1 *Bepaling van het lekgewicht* Annex 3 (uit te werken)

7.2 *Bepaling van de hardheid* Annex 4 (uit te werken)

Annex 1

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN

BEPALING VAN DE TEN HOOCHSTE TOEGESTANE TOLERANTIES

I. Gebreken

1. Gevlekte bruine bonen (g)	8	
2. Beschadigde bruine bonen (g)	50	
3. Gapend gebarsten bruine bonen (g)	100	
4. Losse schillen (g)	4	
met dien verstande dat het totaal van de onder I 1 tot en met I 4 genoemde gebreken ten hoog- ste mag bedragen (g)		125
5. Vreemde plantaardige bestanddelen (cent.)	2	

II. Kleuruniformiteit

1. Bruine bonen met duidelijk verschillende kleur (g) 50

Annex 2

BEGRIPSOMSCHRIJVINGEN

1. Gevlekte bruine bonen zijn bruine bonen voorzien van een vlek, waarvan de kleur duidelijk verschilt van de kleur van de bruine bonen. Een karakteristieke zwarte verkleuring rond het hilum wordt niet als vlek gerekend.
2. Beschadigde bruine bonen zijn bruine bonen die gebroken zijn of waarvan een gedeelte is verdwenen. Gebarsten bruine bonen worden niet als beschadigd beschouwd.
3. Gapend gebarsten bruine bonen zijn bruine bonen waarvan 75% of meer van de omtrek van de schil gebarsten is en waarvan de cotylen duidelijk zichtbaar zijn.
4. Losse schillen zijn schillen of gedeelten van schillen die volkomen van de cotylen gescheiden zijn.

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR KAPUCIJNERS (*gesteriliseerd*)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

- 1.1 Deze *kwaliiteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde, kantig gedeukte zaden met een vaalgroene tot vaalbruine, ongetekende zaadhuid van variëteiten van de soort *Pisum sativum* L.
- 1.2 *Naam*
Kapucijners.
- 1.3 *Gebruikte delen van de plant*
De rijpe, droog geoogste zaden.
- 1.4 *Vorm, waarin het produkt wordt aangeboden*
De zaden dienen te zijn ontdaan van vruchtwanden, stengels, bladeren en ranken en delen daarvan.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimumeisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Consistentie

De hardheid van de kapucijners mag ten hoogste 48,5 kg/cm² bedragen.

2.1.3 Lekvloeistof

Mate van gelering

De lekvloeistof mag slechts zodanig gegeleerd zijn, dat de kapucijners bij kamertemperatuur ten hoogste door een licht schudden, waarbij geen beschadiging mag optreden, uit de verpakkingseenheid verwijderd kunnen worden.

2.1.4 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken en kleuruniformiteit, voldoen aan de eisen gesteld in Annex 1 en 2.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

- 2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 1 kwaliteitsklasse, alsmede als afwijkend produkt. De criteria waaraan het produkt dat aan de minimum kwaliteitseisen moet voldoen, zijn gesteld in 2.1.

2.2.2 Kapucijners

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Kapucijners".

2.2.3 Kapucijners Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Kapucijners Afwijkend".

3. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan zijn:

- keukenzout
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toe bereid karakter geven, b.v. boter, sausen.

4. UNIFORMITEIT

Per verpakkingseenheid (blik of pot), moet het produkt nage-
noeg uniform zijn t.a.v. de consistentie.

5. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met een inhoud van 850 ml: 550 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud.

6. ETIKETTERING

6.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingseenheid moet zijn vermeld:*

"Kapucijners"

"Afwijkend" (indien van toepassing)

- Toevoegingen: keukenzout, boter, ...saus (indien van toepassing).

7. CONTROLE

7.1 *Bepaling van het lekgewicht* Annex 3 (uit te werken)

7.2 *Bepaling van de hardheid* Annex 4 (uit te werken)

Annex 1

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN

BEPALING VAN DE TEN HOOGSTE TOEGESTANE TOLERANTIES

I. Gebreken

1. Gevlekte kapucijners (g)	30
2. Beschadigde kapucijners (g)	10
3. Gapend gebarsten kapucijners (g)	50
4. Losse schillen (g)	4
met dien verstande dat het totaal van de onder I 1 tot en met I 4 genoemde gebreken ten hoog- ste mag bedragen (g)	80
5. Vreemde plantaardige bestanddelen (aant.)	2

II. Kleuruniformiteit

1. Kapucijners met duidelijk verschillende kleur (g) 50

Annex 2

BEGRIPSOMSCHRIJVINGEN

1. Gevlekte kapucijners zijn kapucijners voorzien van een vlek, waarvan de kleur duidelijk verschilt van de kleur van de kapucijners. Een karakteristieke zwarte verkleuring rond het hilum wordt niet als vlek gerekend.
2. Beschadigde kapucijners zijn kapucijners die gebroken zijn of waarvan een gedeelte is verdwenen. Gebarsten kapucijners worden niet als beschadigd beschouwd.
3. Gapend gebarsten kapucijners zijn kapucijners waarvan 75% of meer van de omtrek van de schil gebarsten is en waarvan de cotylen duidelijk zichtbaar zijn.
4. Losse schillen zijn schillen of gedeelten van schillen die volkomen van de cotylen gescheiden zijn.

SPECIFIEKE KWALITEITSEISEN VOOR WITTE BONEN (*gesteriliseerd*)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

1.1 Deze *kwaliteitseisen* zijn van toepassing op de door warmte verduurzaamde, witte of nagenoeg ongekleurde zaden van de soort *Phaseolus vulgaris* L.

1.2 *Naam*

Witte bonen.

1.3 *Gebruikte delen van de plant*

De rijpe, droog geoogste zaden.

1.4 *Vorm, waarin het produkt wordt aangeboden*

De zaden dienen te zijn ontdaan van vruchtwanden, stengels, bladeren en delen daarvan.

2. ALGEMENE EISEN BETREFFENDE DE KWALITEIT VAN HET PRODUKT

2.1 *Minimumeisen voor de kwaliteit*

2.1.1 Minerale bestanddelen

Het produkt moet nagenoeg vrij zijn van minerale bestanddelen.

2.1.2 Consistentie

De hardheid van de witte bonen mag ten hoogste 25,5 kg/cm² bedragen.

2.1.3 Lekvloeistof

Mate van gelering

De lekvloeistof mag slechts zodanig gegeleerd zijn, dat de bruine bonen bij kamertemperatuur ten hoogste door een licht schudden, waarbij geen beschadiging mag optreden, uit de verpakkingseenheid verwijderd kunnen worden.

2.1.4 Overige kwaliteitseigenschappen

Het produkt moet ten aanzien van gebreken en kleuruniformiteit, voldoen aan de eisen gesteld in Annex 1 en 2.

2.2 *Kwaliteitsklassen*

2.2.1 Het produkt kan worden aangeboden in 1 kwaliteitsklasse, alsmede als afwijkend produkt. De criteria waaraan het produkt dat aan de minimum kwaliteitseisen moet voldoen, zijn gesteld in 2.1.

2.2.2 Witte bonen

Het produkt dat voldoet aan de minimum eisen krijgt de aanduiding: "Witte bonen".

2.2.3 Witte bonen, Afwijkend

Het produkt dat niet voldoet aan de minimum eisen, moet worden aangegeven met de aanduiding: "Witte bonen Afwijkend".

3. TOEGEVOEGDE HULPSTOFFEN

Toegestaan zijn:

- keukenzout
- andere toevoegingen, die het produkt een meer toebereid karakter geven, b.v. boter, sausen.

4. UNIFORMITEIT

Per verpakkingseenheid (blik of pot), moet het produkt nagenoeg uniform zijn t.a.v. de consistentie.

5. LEKGEWICHT

Het lekgewicht moet ten minste bedragen:

- voor verpakkingen met een inhoud van 850 ml: 600 gram
- voor andere verpakkingen naar verhouding van de inhoud.

6. ETIKETTERING

6.1 *Op het etiket of middels decoratie van de verpakkingseenheid* moet zijn vermeld:

"Witte bonen"

"Afwijkend" (indien van toepassing)

- Toevoegingen: keukenzout, boter, ...saus (indien van toepassing).

7. CONTROLE

7.1 *Bepaling van het lekgewicht* Annex 3 (uit te werken)

7.2 *Bepaling van de hardheid* Annex 4 (uit te werken)

Annex 1

OVERIGE KWALITEITSEIGENSCHAPPEN

BEPALING VAN DE TEN HOOGSTE TOEGESTANE TOLERANTIES

I. Gebreken

1. Gevlekte witte bonen (g)	8
2. Beschadigde witte bonen (g)	50
3. Gapend gebarsten witte bonen (g)	100
4. Losse schillen (g)	4
met dien verstande dat het totaal van de onder I 1 tot en met I 4 genoemde gebreken ten hoog- ste mag bedragen (g)	125
5. Vreemde plantaardige bestanddelen (aant.)	2

Annex 2

BEGRIPSOMSCHRIJVINGEN

1. Gevlekte witte bonen zijn witte bonen voorzien van een vlek, waarvan de kleur duidelijk verschilt van de kleur van de witte bonen. Een karakteristieke rose verkleuring rond het hilum wordt niet als vlek gerekend.
2. Beschadigde witte bonen zijn witte bonen die gebroken zijn of waarvan een gedeelte is verdwenen. Gebarsten witte bonen worden niet als beschadigd beschouwd.
3. Gapend gebarsten witte bonen zijn witte bonen waarvan 75% of meer van de omtrek van de schil gebarsten is en waarvan de cotylen duidelijk zichtbaar zijn.
4. Losse schillen zijn schillen of gedeelten van schillen die volkomen van de cotylen gescheiden zijn.

Wageningen, aug. 1970.