

Bijlage Kwaliteitsnormen voedingsmiddelen per productsoort

Versproducten

Groente	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	• Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18° C.
Verpakking:	• Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd.
Transport:	• Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18° C. • Gescheiden van andere productgroepen dan wel apart verpakt.
<i>Bewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	• Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	• Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	• Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C

Fruit	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	• Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18 ° C.
Verpakking:	• Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd.
Transport:	• Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18 ° C. • Gescheiden van andere productgroepen, dan wel apart verpakt.
<i>Bewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	• Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C
Verpakking:	• Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.

Vis	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk ☐ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	☐ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C. ☐ Gescheiden van andere productgroepen dan wel apart verpakt.
<i>Bewerkt/bereid</i>	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk ☐ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. ☐ Etiket voorzien van: - producent (naam, adres) - houdbaarheids- af gebruiksdatum
Transport:	☐ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C. ☐ Gescheiden van andere productgroepen dan wel apart verpakt.

Vlees en Vleeswaren	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk ☐ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C. ☐ Inhoud van product en de verpakkingseenheid ☐ Soort en merk
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	☐ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C ☐ Gescheiden van andere productgroepen, dan wel apart verpakt.

Brood en Banket	
Algemeen: aflevering	☐ Vrij van ongedierte ☐ Versheid / uiterlijk: ☐ Temperatuur: - brood kamertemperatuur 18 – 23° C - bederfelijke producten: 2° C – 4° C, maximaal 7° C (b.v. saucijzenbroodjes.)
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres producent - bewaartemperatuur (banket en bederfelijke producten) - houdbaarheids-, gebruiks- af productietemperatuur
Transport:	☐ Temperatuur: 2° C – 4° C, maximaal 7° C (bij alleen brood 18° C - 23 ° C). ☐ Gescheiden van andere producten, dan wel apart verpakt.

Zuivel	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk: ☐ Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	☐ Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C ☐ Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt

Eieren	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk: ☐ Gekoeld (direct in Koeling opslaan) ☐ Ongekoeld (direct in koeling opslaan)
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd. ☐ Verpakking en / of eieren voorzien van: - aanduiding - houdbaarheids- of gebruiksdatum
Transport:	☐ Gekoeld c.q. ongekoeld ☐ Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt

Kant- en klaarspecialiteiten	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk: - Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd. ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - bereidingsadvies - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	☐ Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C. ☐ Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Diepvries	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk: geen kristalvorming in de verpakking. ☐ Temperatuur: gelijk aan of lager dan - 18° C ☐ Inhoud: per product en verpakkingseenheid
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd. ☐ Tenminste Houdbaar Tot -datum of productiedatum ☐ Ontdooivoorschrift
Transport:	☐ Temperatuur: gelijk aan of lager dan -18° C, maximaal -15° C.

Wild en gevogelte	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk: ☐ Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	☐ Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C. ☐ Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Bewerkt/bereid	
Algemeen: aflevering	☐ Versheid / uiterlijk: ☐ Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C. ☐ Inhoud per product en de verpakkingseenheid ☐ Merk en soort
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	☐ Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C ☐ Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Droge kruidenierswaren	
Algemeen: aflevering	☐ Inhoud per product en verpakkingseenheid ☐ Soort en merk ☐ Temperatuur: kamertemperatuur (18 - 23° C)
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd (bandage, roest, deuken en droog). ☐ Tenminste Houdbaar Tot – datum of productiedatum
Transport:	☐ Temperatuur: kamertemperatuur (18 - 23° C) ☐ Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Dranken	
Algemeen: aflevering	☐ Inhoud per product en verpakkingseenheid ☐ Soort en merk ☐ Temperatuur: kamertemperatuur 18 – 23 ° C (let ook op temperatuur)
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, en niet beschadigd. ☐ Tenminste Houdbaar Tot – datum.
Transport:	☐ Temperatuur: kamertemperatuur 18 – 23 ° C

Verse vruchtensappen	
Algemeen: aflevering	☐ Inhoud per product en verpakkingseenheid ☐ Soort en merk ☐ Temperatuur: gelijk aan of lager dan 7° C (let ook op temperatuur)
Verpakking:	☐ Toestand van de verpakking: schoon, en niet beschadigd. ☐ Etiket voorzien van: - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - netto - hoeveelheid - lijst van ingrediënten
Transport:	☐ Temperatuur: gelijk aan of lager dan 7° C (let ook op temperatuur advies)

Ten minste houdbaar-norm

Per productsoort is de minimaal vereiste houdbaarheidsdatum per productsoort vermeld zien.

Indien een houdbaarheidsdatum wordt overschreden bij levering, is sprake van gebrekkige levering.

Productsoort dagvers	Minimale THT
Verse melkproducten	4 dagen inclusief afleveringsdag
Zuivel, zuiveldesserts en yoghurt	4 dagen inclusief afleveringsdag
Boter	8 weken
Margarine	4 weken
Eieren en eierproducten	10 dagen inclusief afleveringsdag
Vlees	3 inclusief afleveringsdag
Vis	3 inclusief afleveringsdag
Wild en gevogelte	2 inclusief afleveringsdag
Schaal en schelpdieren	3 inclusief afleveringsdag
AGF-producten: schoon, rauwkost, panklaar	3 inclusief afleveringsdag
AGF-producten: verse vruchtensappen	4 inclusief afleveringsdag
Belegde broodjes	4 inclusief afleveringsdag
Gekoelde maaltijdcomponenten	6 inclusief afleveringsdag
Productsoort overig	
Schepsalade	6 dagen incl. afleveringsdag
Banket, vers gebak	1 dag incl. afleveringsdag
Saucijzenbroodje en soortgelijk product	1 dag incl. afleveringsdag
kruidenierswaren	4 weken
Koffie brandvers	10 dagen incl. afleverdag
Banket koeken	2 weken
Bake-off brood	4 dagen incl. afleverdag
Vers brood	Dagvers
Diepvries	2 maanden