

Bijlage 8: versneden tomaten en uien

Versneden groenten zijn producten die gekoeld moeten bewaard worden tot maximum 7°C (zie bijlage IV van het KB van 13 juli 2014).

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van versneden tomaten en uien in de detailhandel volgens de voorwaarden in onderstaande tabel met de te respecteren maximale bewaartijd bij een bepaalde maximale bewaartemperatuur van de versneden tomaten en uien volgens een maximale pH:

	Maximale bewaartemperatuur				
	29°C	27°C	25°C	23°C	21°C
Uien (max. pH 5,8)	30 min	45 min	1u	1u15	1u30
Tomaten (max. pH 4,9)	1u	1u15	1u30	2u	2u45
Tomaten (max. pH 4,6)	1u45	2u	2u30	3u15	4u

Een bijkomende korte temperatuurschommeling naar boven van 3 °C is niet aanvaardbaar.