

Merkblatt Frosten Version 2018

Qualitätsanforderungen Beeren:

- frisch
- gesund
- ganz
- lose gefrostet
- gut im Geschmack
- ohne Kelch und Zapfen
- ohne Verschmutzung
- frei von KEF-Larven (gemäss Spezifikation)
- kein Jus



Gefrierverfahren:

- Beeren nach dem Pflücken abkühlen lassen und frosten.
- Zum Frosten empfehlen wir die Beeren lose im G3 oder IFCO6410 einzufrieren.
- Es empfiehlt sich die Gebinde kreuzweise zu stapeln, die Plastiksäcke einfalten/umlegen, sodass die Kälte sehr gut eindringen kann und wenig Kondenswasser entsteht. Wenn die Gebinde normal gestapelt werden, unbedingt darauf achten, dass die kalte Luft durch die Gitteröffnungen gut eindringen kann.

Verpackung:

Neu ab 2018:

Bei allen Beerenarten ist die Verpackungseinheit pro Karton: 2 Plastikbeutel à 9kg.

Vor allem bei grossfruchtigen Beeren ist der Platz im Karton knapp bemessen. Durch das Einsparen des Volumens von einem Beutel wird dies verbessert.

Plastikbeutel beim Abpacken einfalten.

Material:

- Kartonschachtel Biofarm (60x40x20)
- Nur blaue Plastiksäcke Biofarm
- Kartonschachtel mit Klebeband gut zukleben. (z.B. Klebeband braun 50mm)
- Etikette stirnseitig anbringen – **rechts oder links gemäss Foto.** →
Somit wird nach Stichproben beim erneuten Wiederverschliessen die Etikette nicht vom Klebeband überklebt.

