



# BEST PRACTICES: Californische walnoten

VOOR  
HANDELAREN

De kwaliteit en houdbaarheid van walnoten worden door drie belangrijke factoren beïnvloed:



**Product-  
eigenschappen  
en verpakking**



**Distributie en  
opslag**



**Transport**



## Van boom naar klant

De oogsttijd van walnoten in Californië is in de regel van eind augustus tot begin november. Wanneer de groene bolster van de walnoot droog begint te worden en open begint te barsten, zijn de noten klaar voor de oogst.

Dankzij hun robuuste schaal en de lederachtige buitenlaag zijn walnoten bijzonder goed beschermd tegen ongedierte en andere invloeden. De juiste opslag en het juiste transport behouden deze hoge kwaliteit.

## Bescherming tegen oxidatie/ranzigheid

- ▶ **Koel bewaren** minimaliseert de kans op invloeden op de kwaliteit zoals ranzigheid.
- ▶ **Licht- en luchtdoorlatende verpakkingen** dragen bij aan het vers houden en een langere houdbaarheid.
- ▶ **De gemodificeerde atmosfeer** (vervangen van zuurstof door stikstof) kan de houdbaarheid van ongeopende, verzegelde producten verlengen.

- ▶ **Hersluitbare verpakkingen** zijn ideaal voor snackmixen die meerdere keren door de consument geopend en gesloten worden. De verpakking moet de opmerking "Na het openen gekoeld bewaren" bevatten, zodat de consument de optimale kwaliteit kan behouden.





## Opslagaanbevelingen | Walnoten het hele jaar door gekoeld bewaren.

10°C



**KORTE  
TERMIJN**

0-5°C



**LANGE  
TERMIJN**

tot 6  
maanden



**Bescherming tegen insecten en ongedierte** door gescheiden opslag van andere voedingsmiddelen die risico lopen.



**Warenrotatie** van voorraden optimaliseert de houdbaarheid van de walnoten.



**Vochtgehalte van de walnootkernen** moet 4,3% of minder zijn.



**Voorkom blootstelling aan sterke geuren**, omdat walnoten bij langere blootstelling geuren kunnen absorberen.



**Gekoeld bewaren** is cruciaal om het kwaliteitsniveau van walnoten te behouden en het risico met betrekking tot voedselveiligheid, ranzigheid en donker worden van de kernen te minimaliseren. Koel en droog bewaren bij 10°C en minder dan 65% luchtvochtigheid.



## Transportlogistiek

Walnoten moeten in gekoelde vrachtwagens en containers worden vervoerd naar het winkelmagazijn, vooral tijdens perioden met hoge buitentemperaturen.

- ▶ **Efficiënt beheer** van walnootvoorraden voor verkoop volgens het just-in-time of doorloopprincipe minimaliseert de opslagtijd.
- ▶ **Op het verkooppunt** zijn walnoten stabiel in opslag en moeten ze op een koele, droge plek in het schap worden uitgesteld.



## Contact

**California Walnuts Trade Representation Rhine Region**

c/o mk<sup>2</sup> gmbh · Oxfordstr. 24 · D-53111 Bonn · Tel. +49 228 / 94 37 87-0

[CWC@californiawalnuts.eu](mailto:CWC@californiawalnuts.eu) | [www.californiawalnuts.eu](http://www.californiawalnuts.eu) |