



Gist Nederland B.V. kan zeer diverse goederen vervoeren. Indien verschillende soorten goederen tegelijkertijd vervoerd worden, is het zeer belangrijk dat deze geen negatieve invloed op elkaar hebben. Een negatieve invloed kan op diverse manieren plaatsvinden:

Geuroverdracht:

Hiermee wordt bedoeld dat bijvoorbeeld geen sterk geurende producten zoals vis of bepaalde chemische middelen bij overpakte levensmiddelen vervoerd mogen worden omdat de levensmiddelen de geur op zullen nemen van de vis of chemische middelen.

Hieronder wordt een en ander nog eens in een tabel verduidelijkt

Tye producten	Samenladen met	Toegestaan?	Mits
Open food	Verpakt non-food		Verpakt non-food niet sterk geurend is
Open food	Chemie		
Open food	Bloemen en planten		
Open food	Verpakt food		Verpakt food niet sterk geurend is

Kruisbesmetting met allergenen:

Hiermee wordt bedoeld dat producten die geen allergenen bevatten in aanraking komen met producten die wel allergenen bevatten en zo een besmetting met deze allergenen krijgen. De belangrijkste allergenen zijn (de dikgedrukte allergenen zijn allergenen die met enige regelmaat vervoerd worden door Gist NL B.V.):

- Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamult of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen.
- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren
- Eieren en producten op basis van eieren.
- **Vis en producten van vis**
- Aardnoten en producten op basis van aardnoten (=pinda).
- Soja en producten op basis van soja
- **Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)**
- **Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illoiesis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macademia ternifolia*) en producten op basis van schaalvruchten.**
- Selderij en producten op basis van selderij (zowel zaad, knolselderij als bladselderij)
- Mosterd en producten op basis van mosterd (aangenomen wordt dat hier is bedoeld producten van mosterdzaad)
- Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
- Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l uitgedrukt in SO₂.
- Lupine en producten op basis van lupine
- Weekdieren en producten op basis van weekdieren



Omgang met allergenen bevattende producten:

- Zet soort bij soort. Zet dus bijvoorbeeld geen walnoten bovenop andere producten (waar geen walnoten in zitten).
- Zet producten met allergenen altijd onderin de stellingen i.p.v. bovenin.
- Let op dat producten goed opgeslagen worden. Dit houdt in zoveel mogelijk in de originele gesloten verpakking.
- Reinig de opslagruimtes (koelcellen) zeer regelmatig.
- Let er bij het laden en lossen van de vrachtwagens op dat allergenen bevattende producten niet in contact staan met niet allergenen bevattende producten (dat ze dus niet onverpakt tegen elkaar aan staan).

Ethyleenoverdracht:

Open food mag niet met bloemen en planten vervoerd worden in verband met mogelijke ethyleenoverdracht.

Hou verder rekening met onderstaande ethyleen producerend fruit en de voor ethyleen gevoelige groenten en fruit.

Climacterisch fruit (produceren ethyleen)

- Appel (*Pyrus malus*)
- Abrikoos (*Prunus armeniaca*)
- Asperges
- Avocado (*Persea gratissima*)
- Banaan (*Musa sapientum*)
- Cantaloupes
- Cherimoya
- Dadelpruimen
- Guava
- Honeydew Meloenen
- Kiwis Kweeperen
- Mango (*Mangifera indica*)
- Nectarinen
- Sinaasappel (*Citrus sinensis*)
- Papaya (*Carica Papaya*)
- Passievrucht (*Passiflora edulis*)
- Perzik (*Prunus persica*)
- Peer (*Pyrus communis*)
- Pruim (*Prunus americana*)
- Rambutan
- Tomaat (*Lycopersicum esculentum*)
- Vijgen
- Weegbree

Niet-climacterisch fruit (produceren weinig tot geen ethyleen)

- Kers (*Prunus avium*)
- Komkommer (*Cucumis sativus*)
- Vijg (*Ficus carica*)
- Druif (*Vitis vinifera*)
- Citroen (*Citrus limon*)
- Meloen (*Cucumis melo*)



- Ananas (*Ananas comosus*)
- Aardbei (*Fragaria vesca americana*)

Gevoelig voor ethyleen

- Alle groenten met groen blad
- Andijvie
- Bonen
- Broccoli
- Brusselse spruitjes
- Bloemkool
- Eierplant
- Groene bonen
- Komkommer
- Kiwi
- Avocado
- Mango
- Okra
- Pepers
- Peterselie
- Spinazie
- Squash
- Waterkers
- Watermeloen
- Witte kool
- Wortelen
- Zoete aardappelen