

## **Leveringsvoorwaarden:**

### **Werkwijze:**

Fruitpersmobiel verwerkt uw appels en peren tot lang houdbaar 100% natuurlijke vruchtensappen.

Het verwerkingsproces geschiedt middels persing en pasteurisatie (bacteriën en schimmels worden gedood door verhitting tot 80 graden Celsius). Verpakking gebeurt steriel d.m.v. het bag-in-box systeem (vacuüm verpakking per 5 liter).

Tijdens de persing wordt, conform de vereiste/ protocol, op hygiënische wijze gewerkt.

De persing wordt voorzien van een persdatum (stempel op 5 liter verpakkingen).

Onder de juiste omstandigheden is bij een ongekoelde opslag een houdbaarheid van tenminste 1 jaar gegarandeerd en na opening van de verpakking blijft het vruchtensap ongekoeld gedurende 2 maanden houdbaar.

Wij adviseren een snelle afkoeling direct na de vulling van de 5 liter verpakking tot een temperatuur minder dan 50 graden Celsius, alvorens de pakken te stapelen, te laden en/ of te transporteren.

Wij adviseren een opslagtemperatuur van minimaal 0 en maximaal 15 graden Celsius.

Wij adviseren, in het geval u het vruchtensap verhandeld, de uiterste houdbaarheidsdatum op de pakken te vermelden.

Fruitpersmobiel is alleen verantwoordelijk voor het werkproces (de persing, pasteurisatie en vulling). Fruitpersmobiel is niet aansprakelijk voor schade voortkomend uit: onvoldoende afkoeling direct na de vulling, en/of ongunstige opslagomstandigheden, en/of de kwaliteit van het geperste fruit, en/of het niet na leven van deze leveringsvoorwaarden.

### **Fruiteisen**

*Fruitpersmobiel is niet verantwoordelijk voor de kwaliteit van het fruit.*

*Het fruit bepaalt de kwaliteit en de smaak en houdbaarheid van het vruchtensap, **het fruit mag niet te rijp (zacht, melig, verdroogd) of rot zijn, het fruit moet geperst worden voor dat het consumptie rijp is.** Op onze website vindt u aanvullende eisen waaraan het fruit moet voldoen; [www.fruitpersmobiel.nl](http://www.fruitpersmobiel.nl)*

### **Locatie eisen**

*Schade voortkomend door af te wijkingen van de locatie eisen (locatie eisen bijgeleverd bij de opdrachtbevestiging) zijn voor rekening van de opdrachtgever, en zullen door ons in rekening gebracht worden.*

### **Aanlevering fruit**

*Van af 4000 kg fruit kan er na opdrachtbevestiging, op uw eigen locatie/ bedrijf geperst worden.*

*Verschillende rassen en/of appels en peren dienen vooraf gemengd te worden.*

*U bent zelf verantwoordelijk voor de aan- en afvoer van het fruit, vruchtensap en pulp van en naar de fruitpers.*

*Op locatie zullen wij de pulp achter laten.*

### **Algemene voorwaarden**

*U dient te voldoen aan de voorwaarden zoals aangegeven op onze website; [www.fruitpersmobiel.nl](http://www.fruitpersmobiel.nl)*

### **Extra kosten**

***Te rijp fruit (consumptie rijp) leidt tot vertraging en extra handelingen tijdens het verwerkingsproces een toeslag van 20% zal in rekening worden gebracht.***

### **Betaling/Prijzen.**

*Vanaf 140 liter € 1,10 per liter*

*100 tot 500 liter € 0,95 per liter*

*500 tot 1000 liter € 0,90 per liter*

*1000 tot 6500 liter € 0,84 per liter*

*6500 liter of meer prijs op aanvraag*

***Prijzen zoals hier aangegeven tenzij vooraf middels opdrachtbevestiging anders overeengekomen.***

- Contante betaling bij levering (tenzij vooraf middels opdrachtbevestiging anders overeengekomen)*
- Rekening wordt afgegeven bij levering of nagestuurd*
- Rekening is samengesteld op basis van het aantal vrijgekomen liters vruchtensap*
- Prijzen zijn inclusief 6 % BTW (BTW buiten Nederland n.v.t.)*
- Prijzen zijn inclusief verpakking in 5 liter verpakking*

### **Aanbetaling**

*Als de fruitpers gereserveerd is d.m.v. een opdrachtbevestiging dient u een aanbetaling te voldoen. Bij annulering korter dan 6 weken voor de aangegeven persdatum zal de aanbetaling niet terug betaald worden. Indien er gereserveerd is en geen aanbetaling betaald is en of in rekening is gebracht zullen wij U 500,- euro in rekening brengen.*