

Produktspesifikasjon

Denne produktspesifikasjonen er en teknisk instruksjon og supplerer kravene til FPA (Framework Purchasing Agreement- "Coop Trading sin rammeavtale med leverandørene") med spesiell fokus på vedlegg 2.1 (Product- and quality requirement for Fresh fruit and vegetables).

Produkt og kvalitet		Coop NO
Produkt:	Tomat Biff Kg	
Pakning og salgsenhet	7Kg	
Nettovekt	Minimum 7Kg	
Opprinnelse:	Norge	
Type merkevare (SMAK, COOP, XTRA, ÅNGLAMARK, AMV)	AMV	
Sorter:	Forskjellige varianter	
Anskaffelsesperiode	April-November	
Minimum standard hvis ikke annet er spesifisert:	EU Standard / UNECE STANDARD / OECD explanatory. https://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html	
Kvalitet	Klasse 1	
Størrelse	Minimum 75mm	
Størrelse toleranse	Godkjent avvik i samme kasse: Max. 5mm	
Form/Utseende:	Frisk utseende og jevn rund form, oval form er ikke tillatt.	
Tekstur		
Farge:	Godkjent farge ved mottak er: Lys Rød 5 og rød 6 (Se fargekart)	
Andre visuelle aspekter:	Varene skal ikke være myk og skal ikke ha mørk rød farge.	
Trykk, kg/cm2:	Fast ved berøring, Ikke myk	
Smak:	fri for unormal lukt og smak.	
Brix:	Minimum 6 brix	
Sukker/Syre forhold:	Maximum 0,8%	
Interne kvalitetsaspekter		
Detaljerte spesifikasjoner:		
Maks avvik tillatt:		
Stabile avvik (ikke progresive)	Maksimum 10% tillatt: Svake overfladiske merker/skader. Små mengder av skitt/støv	
Ustabile avvik (Progresive)	Maksimum 5 % tillatt: Overfladiske merker/skader. Noe mengder av skitt/støv, rynker	
Kritiske avvik:	Maksimum 1 % tillatt: Råte, mugg, kjølenskader, kjemiske rester eller skadedyr,fasong avvik, inntørket, rynker, sprekker eller myke/overmodne	
Total % avvik tillatt:	10%	
Temperaturer (Varen skal alltid være nedkjølt til riktig temperatur)		
Laste temp	7 °C - 13 °C	
Transport temp:	7 °C - 13 °C	
Lossing/lager temp	7 °C - 13 °C	
Holdbarhet:		
Antall dager etter ankomst:	14 dager holdbarhet fra opplast, gitt lagring på korrekt temperatur.	
Produksjon, høsting og pakking:		
Sertifikater for produsent og pakkerier	Godkjent av KSL matmerk	
Rester av plantevernmidler	Tillatt rest i henhold til Norsk lovgivning. https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/uonskede_stofferimaten/rester_av_plantevernmidler_i_mat/grenseverdier_for_plantevernmidler_i_mat.1051	
Analysar	Hvis det er risiko for bruk av mer enn 5 plantevernmidler skal dette informeres om fra leverandør i forkant til Coop Norge SA. Leverandør er forpliktet til enhver tid å kunne dokumentere at Coop Norge SA sine produkt-/kvalitetsspesifikasjoner og reglement er overholdt. Produsent er ansvarlige for å kunne dokumentere at deres produkter er trygge og fyller krav og lovverk. Produsent må vurdere hvilke analyser det er relevant å foreta (Salmonella, Listeria, Campylobacter, E.coli), gjerne i samråd med lokalt Mattilsyn, og i hvilken frekvens. Akkrediterte analyseresultater skal være tilgjengelige på forespørsel fra Coop Norge SA.	
Høsting og pakking	Produktene skal normalt pakkes senest 24 timer etter høsting. Varene skal normalt lastes senest 1 dager etter pakking	

Pakkekrav

Pakking	Coop NO
Produkt	Tomat Biff Kg
F-pakk	7Kg
Kasse type	40x30x8 cm Sort pappeske ????
Pakking	Alle produkter, salgsheter, etiketter og pakningsmaterieill må være innenfor boksens størrelse.
Krav til emallasjemateriale	Coop NO
Plastikk, papp andre materialer:	Viktig, Appendix 2.1. Produkt- og kvalitetskrav for frisk frukt og grønt
Etiketter:	Coop NO
Språk:	Norsk
F-pak etikett info	NA
D-pak etikett info	Produkt navn: Tomat Biff Sort Opprinnelse Vekt (3Kg) Klasse 1. Størrelse Lot Sporbarekode EANkode GGN number (Global Gap number) Pakket av (navn og adresse)
Lot Nr	Pakke dato: L-ååddd
Kasse etikett	IFCO: I henhold til ifcokrav.
Palletering	Coop NO
Palle type:	80 x 120 Plastpall
Pool systems:	Europall
Maks høyde	1200 mm (inkl. pall)
Palle etikett standard:	GS1 (See detailed description in supplier guide)
Palle etikett lokasjon:	En på korside og en på langside på høyre side
Sikring	IKKE krympeplast. 2 runder med tape
Avgangsmelding	Coop NO
Format:	Info til Innkjøp ved avvik
Temperatur Logg	Coop NO
Type:	Sensitech and Packsense
Antall pr lasting:	Minimum 1 stk pr last
Plass på pallen:	Tydlig merket hvor på pallen den er plassert

Extended specification explained

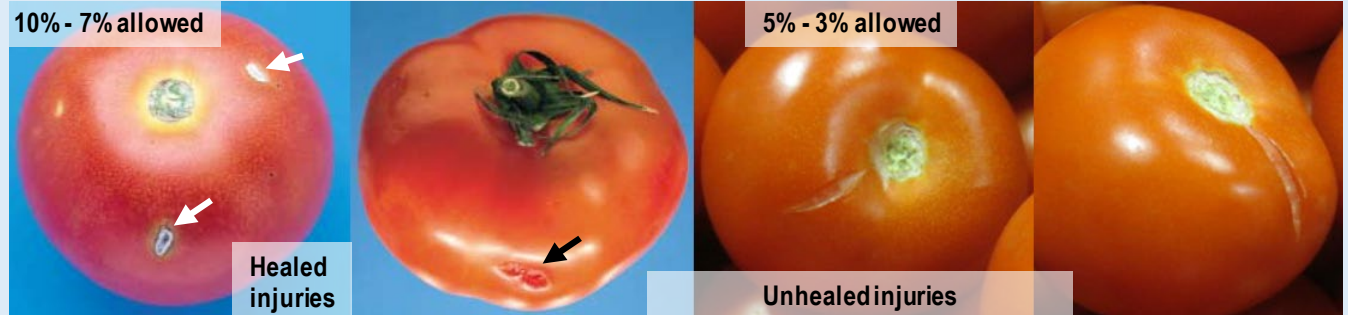
DEFECTS CONSIDERED AS STABLE : The total percentage of defects must not exceed 10% for "CAT 1" and 7% for "Higher than CAT 1"

DEFECTS CONSIDERED AS UNSTABLE : The total percentage of defects must not exceed 5% for "CAT 1" and 3% for "Higher than CAT 1"

Russet



Bruises



Pests effects

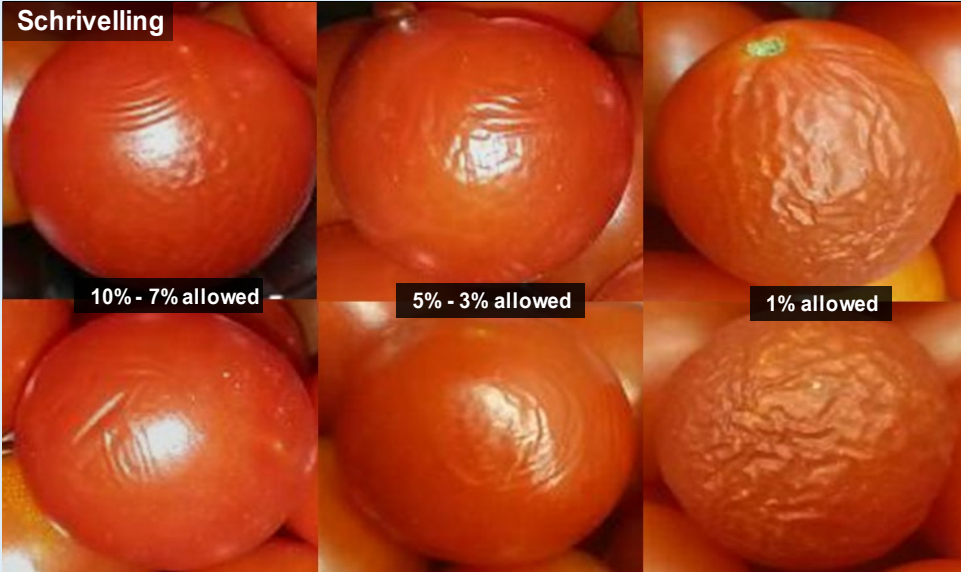


Extended specification explained

DEFECTS CONSIDERED AS UNSTABLE : The total percentage of defects must not exceed 5% for "CAT 1" and 3% for "Higher than CAT 1"


DEFECTS CONSIDERED AS CRITICAL : The total percentage of defects must not exceed 1 % for all categories

Schrivelling




10% - 7% allowed 5% - 3% allowed 1% allowed

Cracking




5% - 3% allowed

Severe coloration defects



5% - 3% allowed

Defects of maturation: green / yellow shoulders, Blotchy ripening, etc




5% - 3% allowed


Defects related to high humidity conditions

10% - 7% allowed 5% - 3% allowed 1% allowed


Microcracking



Brown stains



Skin breakdown



5% - 3% allowed

Extended specification explained

DEFECTS CONSIDERED AS CRITICAL :

The total percentage of defects must not exceed 1 % for all categories

Smashed pieces with leaking of fluid



Fungal developments



Pests presence / damages



Mould development in peduncular area



Chilling Injuries



Pitting



Water soaked & sunken areas

Color chart

