

Produktspesifikasjon

Denne produktspesifikasjonen er en teknisk instruksjon og supplementerer 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 Cherry Klase Kg
Pakning og salgsenhet	3Kg
Nettovekt	Minimum 3Kg
Opprinnelse:	Norge
Type merkevare (SMAK, COOP, XTRA, ÅNGLA)	AMV
Sorter:	
Anskaffelsesperiode	April-November
Minimum standard hvis ikke annet er spesifisert:	
Kvalitet	Klasse 1
Størrelse	Maximum Diameter 25-37mm
Størrelse toleranse	Godkjent avvik i samme kasse: Max. 3mm. Hver klase skal ha minimum 4 tomater
Form/Utseende:	Frisk utseende og jevn rund form, oval form er ikke tillatt.
Tekstur	
Farge:	Godkjent farge ved mottak er: Lys Rød 4 til 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 pr ordre/parti:	
Stabile avvik (ikke progresive)	Maksimum 10% tillatt: Svake overfladiske merker/skader. Små mengder av skitt/støv
Ustabile avvik (Progresive)	Maksimum 5 % tillatt: Overladiske merker/skader. Noe mengder av skitt/støv, rynker
Kritiske avvik:	Maksimum 1 % tillatt: Råte, mugg, jord, kjøleskader, 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 EU lovgivning. https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/uonskede_stofferimaten/rester_av_plantevernmidler_i_mat/grenseverdier_for_plantevernmidler_i_mat.1051 Hvis det er risiko for bruk av mer enn 5 plantevernmidler skal dette informeres om fra leverandør i forkant til Coop Norge SA.
Analysar	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 dag etter pakking

Pakningskrav

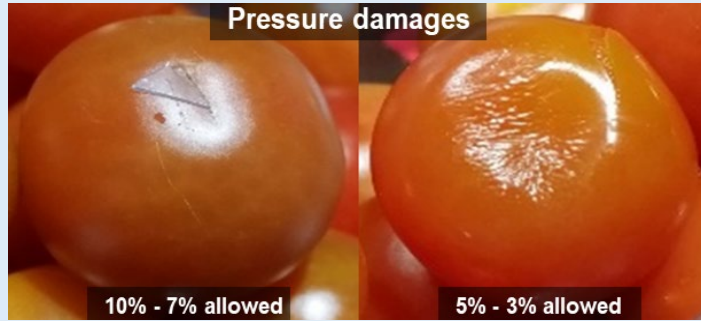
Pakking	Coop NO
Produkt	Tomat Cherry Klase Kg
F-pakk	3Kg
Kasse type	40x30x8 cm pappeske
Pakking	Alle produkter, salgsenheter, etiketter og pakningsmateriell må være innenfor boksens størrelse.
Krav til emallasjemateriale	Coop NO
Etiketter:	Coop NO
Språk:	Norsk
F-pak etikett info	NA
D-pak etikett info	Produkt navn: Tomat Cherry klase Sort Opprinnelse Vekt (3Kg) Klasse 1. Størrelse Lot Pakket av (navn og adresse)
Lot Nr	Pakke dato: L-ååddd
Kasse etikett	IFCO: I henhold til ifcokrav. Papp: Klistrelapper.
Palletering	Coop NO
Palle type:	80 x 120 Plastpall
Pool systems:	NLP
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	Tape 2 runder oppe og 2 runder nede. IKKE krympeplast
Avgangsmelding	Coop NO
Format:	Sendes innkjøp ved avvik i forhold til bestilling
Temperatur Logg	Ved behov
Type:	Sensitech and Packsense
Antall pr lastning:	Minimum 1 stk pr last
Plass på pallen:	Tydelig merket hvor på pallen den er plassert

Extended specification explained

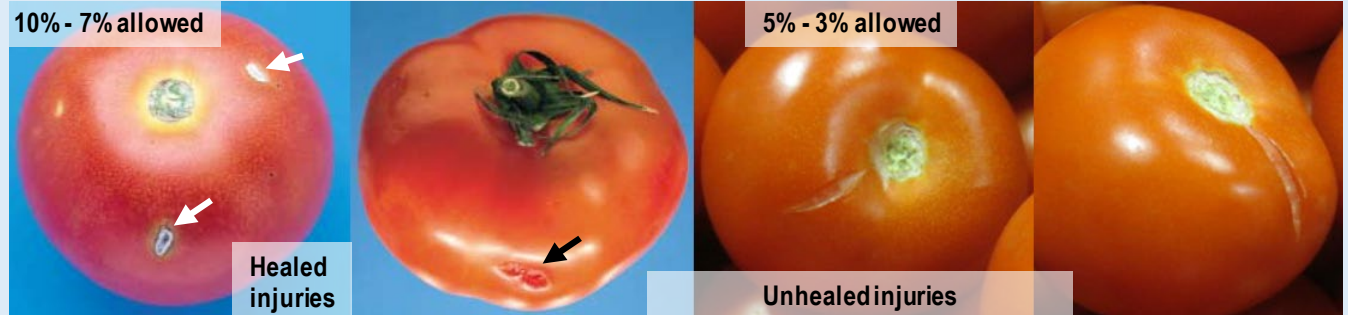
DEFECTS CONSIDERED AS STABLE : The total percentage of defects must not exceed 10% for "CAT 1" and 7% for "Higher than CAT 1"

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

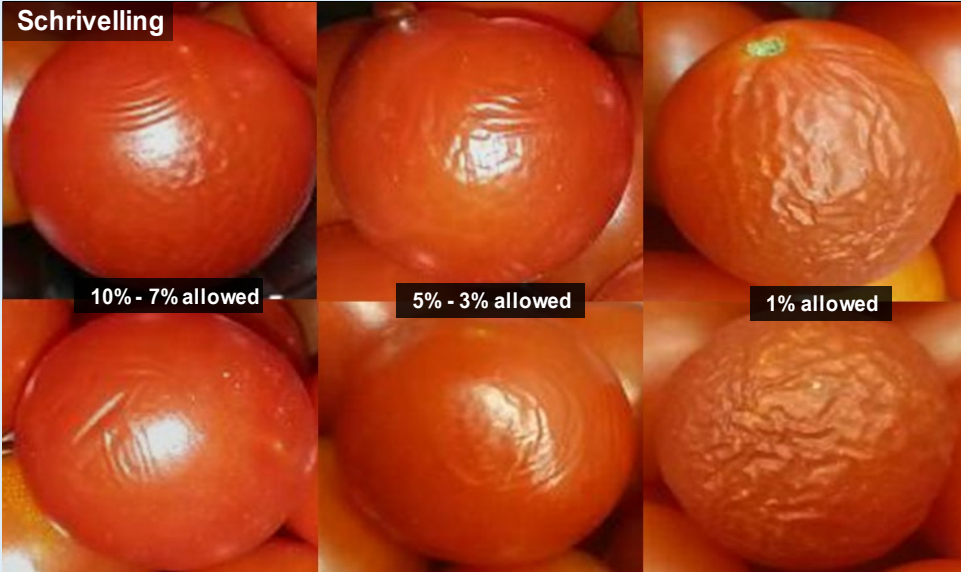


Extended specification explained

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



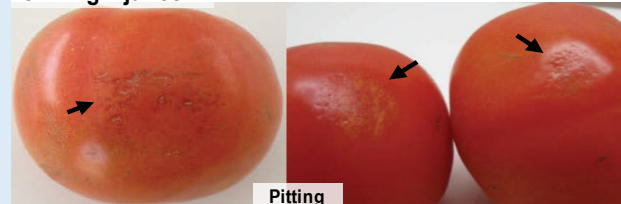
Pests presence / damages



Mould development in peduncular area



Chilling Injuries



Pitting



Water soaked & sunken areas

Color chart

