

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 Piccolo
Pakning og salgsenhet	12x200g
Nettovekt	Minimum 2,4Kg
Opprinnelse:	Norge
Type merkevare (SMAK, COOP, XTRA, ÅNGLA)	Smak
Sorter:	Piccolo
Anskaffelsesperiode	Hele året
Minimum standard hvis ikke annet er spesifisert:	
Kvalitet	Klasse 1
Størrelse	Diameter 20-30mm
Størrelse toleranse	Godkjent avvik i samme kasse: Max. 3mm. Innen samme beger skal alle tomatene jevn/liik størrelse
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:	Varen skal ikke være myk og ikke ha en dyp rød farge.
Trykk, kg/cm2:	Fast ved berøring, Ikke myk
Smak:	fri for unormal lukt og smak.
Brix:	Minimum 8,5 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 dager etter pakking

Packing requirements

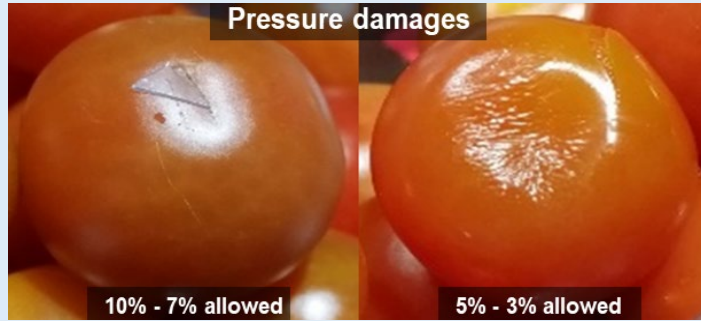
Pakking	Coop NO
Produkt	Tomat Piccolo
F-pakk	12x200g
Kasse type	40x30 cm pappeske
Pakking	Alle produkter, salgsenheter, etiketter og pakningsmaterieell må være innenfor boksens størrelse.
Krav til emallasjemateriale	Coop NO
Plast, papp etc.	Sort pappbeger med flowpack
Etiketter:	Coop NO
Språk:	Norsk
F-pak etikett info	Produkt Navn: Tomat Piccolo Sort: N/A Opprinnelse Vekt Klasse 1. Størrelse Lot nr Barcode Pakket av: (Navn og adresse til leverandøren)
D-pak etikett info	Produkt navn: Tomat Piccolo Sort: N/A Opprinnelse Vekt Klasse 1. Størrelse Lot Pakket av (navn og adresse)
Lot Nr	Pakke dato: L-åådd
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
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:	
Antall pr lasting:	
Plass på pallen:	Tydelig merket hvor på pallen den er plassert

Extended specification explained

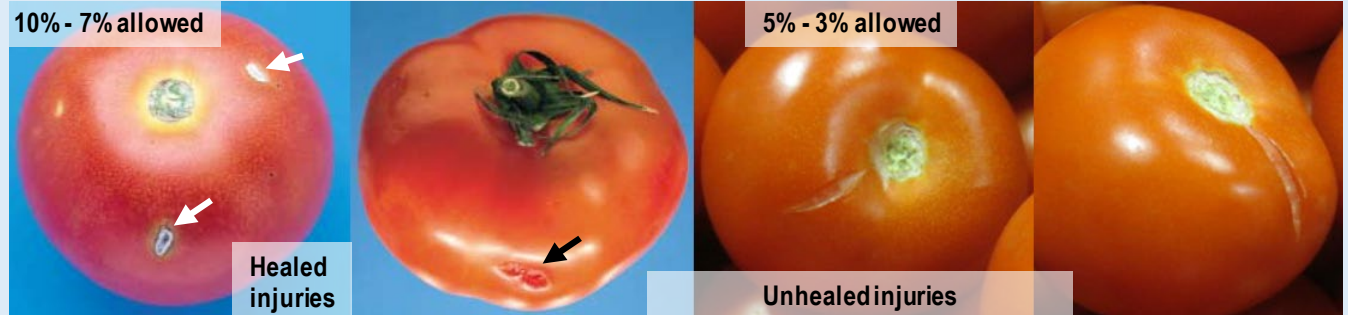
DEFECTS CONSIDERED AS STABLE : The total percentage of defects must not exceed 10% for "CAT 1" and 7% for "Higher than CAT 1"

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

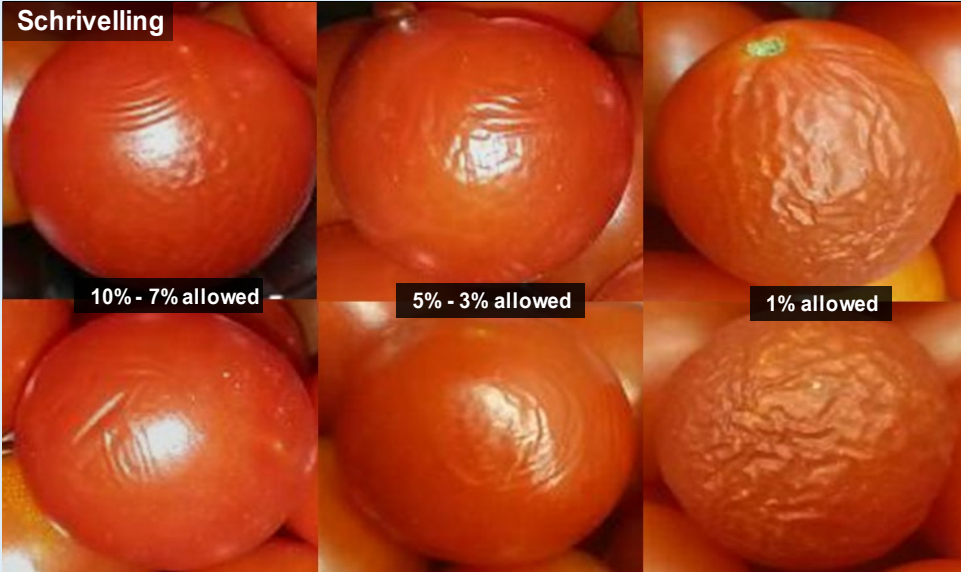


Extended specification explained

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



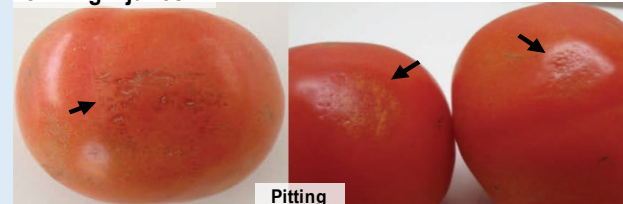
Pests presence / damages



Mould development in peduncular area



Chilling Injuries



Pitting



Water soaked & sunken areas

Color chart

