

## 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 Plomme 500g
Pakning og salgsenhet	10x500g
Nettovekt	5Kg
Opprinnelse:	Spain, Holland, Morokko, Norge
Type merkevare (SMAK, COOP, XTRA, ÄNGLAMARK, AMV)	COOP
Sorter:	Forskjellige varianter
Anskaffelsesperiode	Import: November-Mai, Norsk: Mai-November
Minimum standard hvis ikke annet er spesifisert:	EU Standard / UNECE STANDARD / OECD explanatory. Gjelder IKKE norsk <a href="https://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html">https://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html</a> Gjelder IKKE norsk
Kvalitet	Klasse 1
Størrelse	MM ( 47-57mm ) og M ( 57-67MM)
Størrelse toleranse	Godkjent avvik i samme kasse: Max. 5mm.
Form/Utseende:	Frisk utseende og jevn "Oval" pære form.
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 6 brix
Sukker/Syre forhold:	Maximum 0,7%
Interne kvalitetsaspekter	
Detaljerte spesifikasjoner:	
Maks avvik tillatt pr ordre/parti:	
Stabile avvik ( ikke progresive )	<b>Maksimum 10% tillatt:</b> Svake overfladiske merker/skader. Små mengder av skitt/støv. Skallmerker skal IKKE overstige 2cm av total overflate.
Ustabile avvik ( Progresive )	<b>Maksimum 5 % tillatt:</b> Overladiske merker/skader. Noe mengder av skitt/støv, rynker. > 2cm total overflateskade
Kritiske avvik:	<b>Maksimum 1 % tillatt:</b> Råte, mugg, jord, kjøleskader, kjemiske rester eller skadedyr,fasong avvik, inntørket, rynker, sprekker eller myke/overmodne
Total % avvik tillatt:	<b>10%</b>
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. <a href="https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/uonskede_stofferimaten/rester_av_plantevernmidler_i_mat/grenseverdier_for_plantevernmidler_i_mat.1051">https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/uonskede_stofferimaten/rester_av_plantevernmidler_i_mat/grenseverdier_for_plantevernmidler_i_mat.1051</a> Hvis det er risiko for bruk av mer enn 5 plantevernmidler skal dette informeres om fra leverandør i forkant til Coop Norge SA.
Analyser	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 2 dager etter pakking

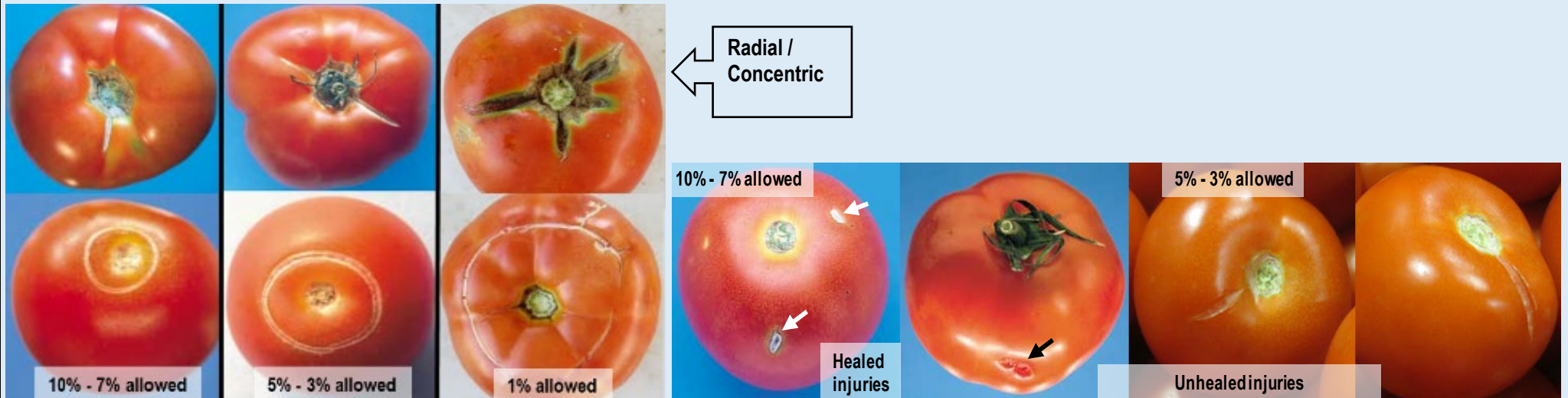
## Pakningskrav

<b>Pakking</b>	<b>Coop NO</b>
Produkt	Tomat Plomme 500g
F-pakk	10x500g
Kasse type	Import: 60x40x9,5 cm Sort pappeske Norsk: 60x40 - Pappeske m/stablekant
Pakking	Alle produkter, salgsheter, etiketter og pakningsmateriell må være innenfor boksens størrelse.
<b>Krav til emallasjemateriale</b>	<b>Coop NO</b>
Plastic, Carton, Wood, Other materials:	Important, Appendix 2.1. Product- and quality requirement for Fresh fruit and vegetables
<b>Etiketter:</b>	<b>Coop NO</b>
Språk:	Norsk
F-pak etikett info	Produkt Navn: Tomat Plomme Sort Opprinnelse Vekt Klasse 1. Størrelse Lot nr Barcode Pakket av: (Navn og adresse til leverandøren)
D-pak etikett info	Produkt navn: Tomat Plomme Sort Opprinnelse Vekt (10x500g) Klasse 1. Størrelse Lot Pakket av (navn og adresse)
Lot Nr	Pakkedato: L-ååddd
Kasse etikett	Etikett på kasse
<b>Palletering</b>	<b>Coop NO</b>
Palle type:	Import: 80 x 120 Euro Chep (HEAT TREATED) Norsk: 80 x120 Plastpall
Pool systems:	CHEP / Europall / NLP
Maks høyde	Import: 2300 mm (inkl. pall) Norsk: 1200mm
Palle etikett standard:	GS1
Palle etikett lokasjon:	En på korside og en på langsida på høyre side
Sikring	Import: Hjørne lister + minimum 6 stropper. IKKE krympeplast Norsk: Tape 2 runder oppe og 2 runder nede. IKKE krympeplast
<b>Avgangsmelding</b>	<b>Coop NO</b>
Format:	Avvik mot bestilling meldes Coop Innkjøp
<b>Temperatur Logg</b>	<b>Coop NO</b>
Type:	Sensitech og Packsense
Antall pr lastning:	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"

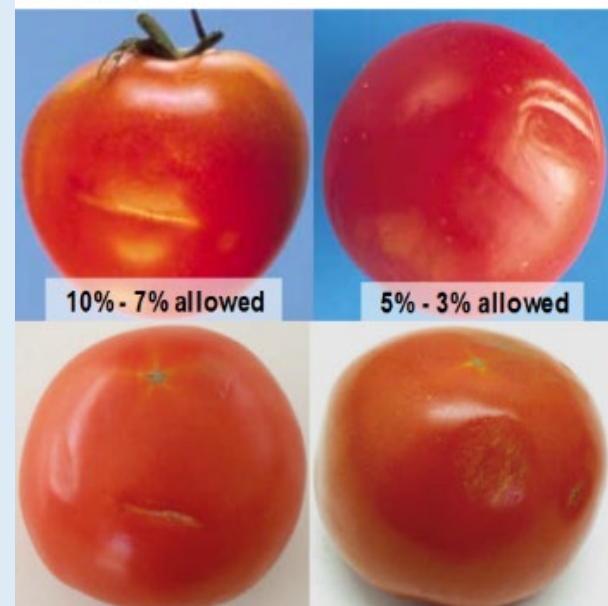
**DEFECTS CONSIDERED AS UNSTABLE :** The total percentage of defects must not exceed 5% for "CAT 1" and 3% for "Higher than CAT 1"



## Shape defects



## Bruises



## Sunburn / Sunscald



**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"

**Pests effects**



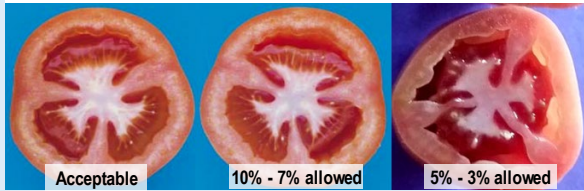
**Defects of maturation: green / yellow shoulders, Blotchy ripening, etc**



**Zippering**



**Puffiness**



## 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

### Pests presence / damages



10% - 7% allowed



Microcracking

5% - 3% allowed



Brown stains

1% allowed



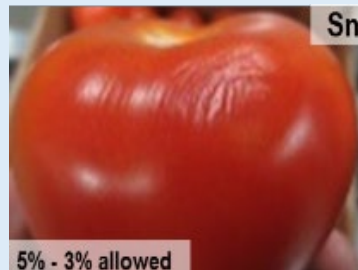
Skin breakdown



5% - 3% allowed



Snrivelling



5% - 3% allowed



1% allowed

Defects related to high humidity conditions

**Extended specification explained**

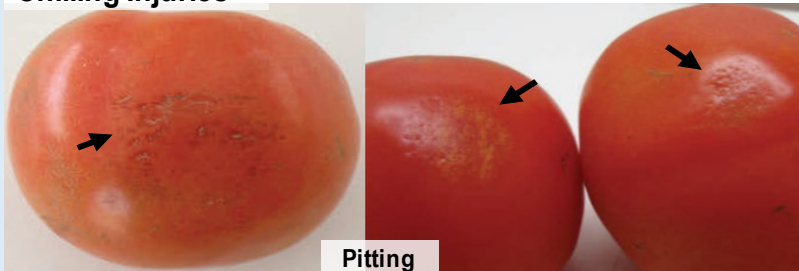
**DEFECTS CONSIDERED AS CRITICAL :**

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

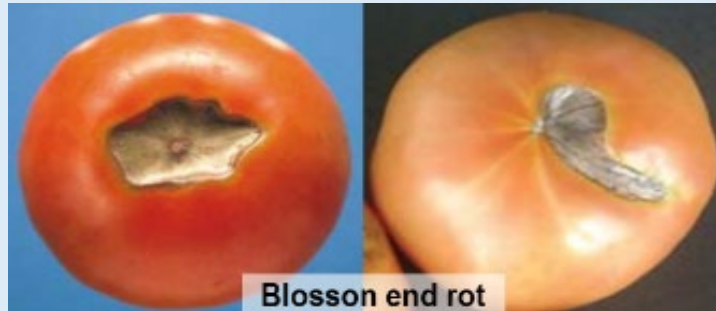
**Fungal / Bacterial / Viruses developments**



**Chilling Injuries**



Pitting



Blossom end rot



Water soaked & sunken areas

**Mould development in peduncular area**



Color chart



1

Green

2

Breacking

3

Turning

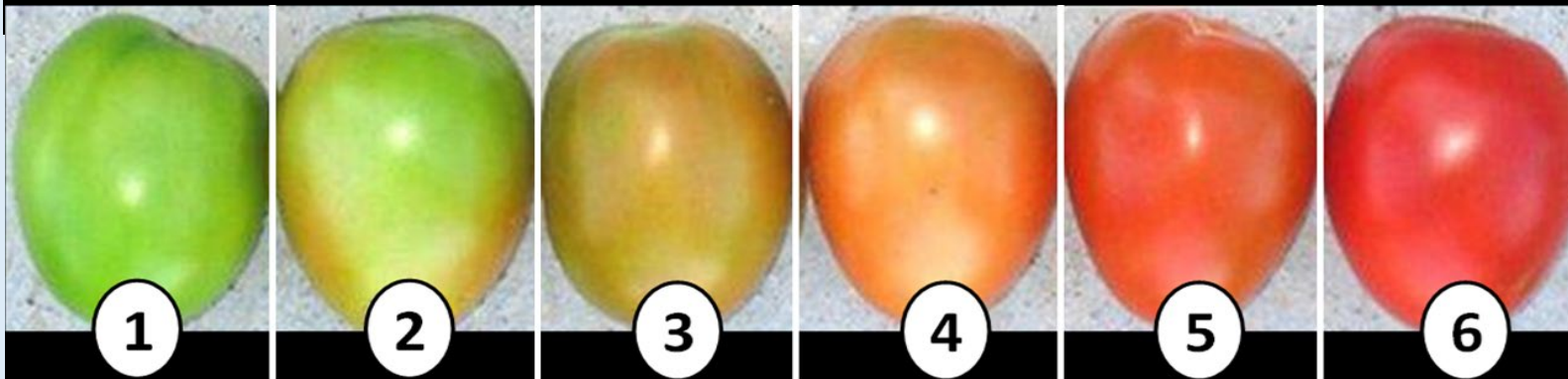
4

5

Light Red

6

Full bright Red



1

2

3

4

5

6



