

Produkt spesifikasjon:



Denne produktspesifikasjonen er den tekniske instruksjonen og utfyller kravene i FPA (rammeinnkjøpsavtale) med spesiell oppmerksomhet til vedlegg 2.1. Produkt- og kvalitetskrav for fersk frukt og grønnsaker

Produkt og kvalitet:	Coop NO
Produkt:	Gulrot 1 kg X-tra flowpack
Pakke og salgs enhet, nettovekt:	15 x 1 kg
Kasse:	EPS 21604
Opprinnelse	Norsk
Merkevare:	Coop X-tra
Sorter:	
Salgs-periode	Følger produksjonsplan
Minimum standard hvis ikke annet er spesifisert:	
Kvalitet	Uklassifisert
Størrelse	Lengde: min 8 cm, maks 46mm i diameter
Størrelse toleranse	Max 10% kan størrelsesavvik ihht spesifikasjonen
Form:	Ukurant form kan aksepteres
Farge:	
Andre visuelle/synlige aspekter:	
Trykk, kg/cm2:	
Smak:	
Brix:	
Sukker/Syre forhold:	
Interne kvalitets aspekt	
Detaljerte spesifikasjoner:	Gulrøttene skal være polert, tillat med 25% knekte gulrøtter i posen, min 8 cm lengde, 46 mm diameter. Vekstsprekk aksepteres ikke. Knivsprekk aksepteres. Krumme gulrøtter aksepteres.
Maks avvik tillatt av totale ordren/partiet:	
Stabile avvik "defekt":	10% - Overfladiske små skader / misdannelser som små fargenyanser, små helede sprekker, knivsprekk aksepteres, vekstsprekk aksepteres ikke, inntil 1cm grønn/lilla tupp, minimalt med jordrester etc.
Ustabile avvik:	5% - Sorteringsskader, skadede tupper, fargefeilsprekker, grønn/lilla tupp over 1cm, misdannelser, jordrester etc.
Kritiske avvik:	1% - Sopp eller bakterieskader som råte og mugg. Pesticidrester eller skader. Kuldeskader, innvendig nekrose, store misdannelser, jordrester etc.
Total % avvik tillatt pr parti:	Max 10%
Temperaturer (Varen skal alltid være nedkjølt til riktig temperatur)	
Laste temp	4°C +/-2
Transport temp:	4°C +/-2
Lossing/lager temp	4°C +/-2
Holdbarhet:	
Holdbarhetsdager:	14 dagers holdbarhet fra pakkedato i normal sesong og forhold gitt at varen lagres i henhold til spesifikasjonen.
Produksjon, høsting og pakking:	
Sertifisering av produsenter og pakkeanlegg:	Godkjent KSL Matmerk
Rester av sprøytemidler:	<u>Tillatt rest i henhold til norsk lovgivning.</u> https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/uonskede_stofferimaten/rester_av_plantevernmidler_i_mat/grenseverdier_for_plantevern
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 (eksempelvis 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	Under normale omstendigheter skal produktet sendes senest 96 timer etter pakking

Pakking	Coop NO
Produkt	Gulrot 1 kg X-tra
F-pakk	15x1kg pose
Kasse type	EPS 21604
Pakking	Alle produkter, salgsenheter, etiketter og pakkematerialer må være på innsiden av kassen.
Krav til emallasjemateriale	Coop NO
Plast og EPS	Plast pall og EPS kasse
Etiketter:	Coop NO
Språk:	Norsk
Salgsenhet	Produkt navn: Gulrot 1 kg X-tra Opprinnelse: Vekt: Pakkedato: Pakket av: pakkerinavn og adresse
Kasse-etikett	Produkt navn: Gulrot 1 kg X-tra x 15 Opprinnelse Vekt: Pakkedato: Pakket av: pakkerinavn og adresse
Lot Nr	Pakkedato i form av lot L-yyddd
Kassemerking	EPS: I henhold til EPS krav.
Palletering	Coop NO
Palletype	Plastpall 80x120 NLP
Pool system:	NLP
Maks høyde	1200mm (inkl pall)
Palleetikett standard:	GS1 (Se detaljert beskrivelsen i supplier guide)
Palleetikett plassering:	En på kortsiden og en på høyre langsiden
Sikring	5 kasser i høyden med krympeplast eller stropper (Clog mottar ikke krympeplast)
Avgangsmelding	Coop NO
Format:	Sendes innkjøper ved avvik i forhold til bestilling.
Temperatur Logg	(Valgfritt på levering av norsk vare)
Type:	
Antall pr lasting:	
Plass på pallen:	

Utvidet spesifikasjon kritiske feil

Kritiske feil

Må ikke overstige 1% kritiske feil.

Fungal/Bacterial developments



Pests presence or serious damage



Several Critical defects



Phenolic browning



