

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 400 gr flowpack
Pakke og salgs enhet, nettovekt:	12 x 400 gr
Kasse:	EPS 15404
Opprinnelse	Norsk
Merkevare:	Coop
Sorter:	
Salgs-periode	Følger produksjonsplan
Minimum standard hvis ikke annet er spesifisert:	
Kvalitet	Klasse 1
Størrelse	Lengde: 90-140 mm, diameter på 12 – 25 mm.
Størrelse toleranse	Max 10% kan størrelsesavvik i henhold til spesifikasjonen.
Form:	Karakteristisk gulrot form
Farge:	Karakteristisk gulrot farge
Andre visuelle/synlige aspekter:	
Trykk, kg/cm2:	
Smak:	
Brix:	
Sukker/Syre forhold:	
Interne kvalitets aspekt	
Detaljerte spesifikasjoner:	Gulrøttene skal ha et friskt utseende, være faste. Uten sprekker, brune flekker, misfarging, eller råte i tuppen. De skal være karakteriske for sorten og ha et friskt utseende. Viktig med jevn størrelse i posen.
Maks avvik tillatt av totale ordren/partiet:	Coop NO
Stabile avvik "defekt":	10% - Overfladiske små skader / misdannelser som små fargenyanser, små helede sprekker, inntil 1cm grønn/lilla tupp, minimalt med jordrester etc.
Ustabile avvik:	5% - Sorteringsskader, skadede tupper, fargefeilsprekker, grønn/lilla tupp over 1cm, misdannelser, jordrester tc.
Kritiske avvik:	1% - Sopp eller bakterieskader som råte og mugg. Pestesidrester eller skader. Kuldeskader, invendig nekrose, store misdannelser, jordrester etc.
Total % avvik tillatt 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:	
Holdbarhet i antall dager etter ankomst	14 dagers holdbarhet fra pakkedato i normal sesong og forhold gitt at varen lagres i henhold til spesifikasjonen.
Produksjon, høsting og pakking:	
Sertifikater for produsent og pakkerier	Godkjent KSL Matmerk
Rester av plantevernmidler	Tillatte rester av plantevernmidler i henhold til norsk reglement. https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/uonskede_stofferimaten/rester_av_plantevernmidler_i_mat/grenseverdier_for_plantevernmidl
Analysér	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	Under normale omstendigheter skal produktet sendes senest 96 timer etter pakking

Packing requirements

Packing		Coop NO
Produkt		Gulrot 400 gr flowpack
F-pakk		12 x 400 gr
Kasse type		EPS 15404
Pakking		Produkt, pakningen og evt øvrig materiell skal være innenform kassens mål.
Packing material requirements		Coop NO
Plast og EPS		Viktig! Skal følge produkt-/pakningsspesifikasjon.
Labeling		Coop NO
Språk:		Norsk
Salgsenhet		Produkt navn: Gulrot 400 gr pose Opprinnelse: Vekt: Klasse 1. Pakkedato: Pakket av: pakkerinavn og adresse
Kasse-etikett		Produkt navn: Gulrot 400 gr x 12 stk Opprinnelse Vekt: Klasse 1. Pakkedato: Pakket av: pakkerinavn og adresse
LOT kode		Pakkedato format: L-åådd
Kassemerking		EPS: I henhold til EPS krav
Palletering		Coop NO
Palletype:		Plastpall 80x120 NLP
Pool system:		NLP
Maks høyde		1200mm(ink pall)
Palleetikett standard:		GS1 (Se detaljert beskrivelsen i supplier guide)
Palleetikett plassering:		En på kortsiden og en på høyre langsiden
Sikring		7 kasser i høyden med krympeplast eller 2 stropper som strammes godt. (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:		

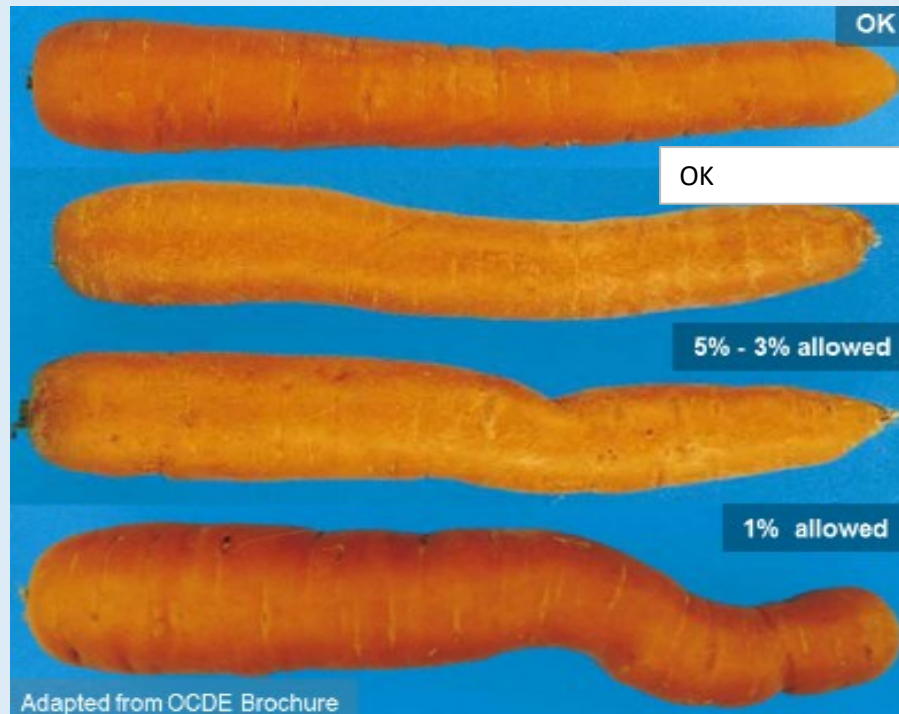
Utvidet spesifikasjon stabile feil

Stabile feil.

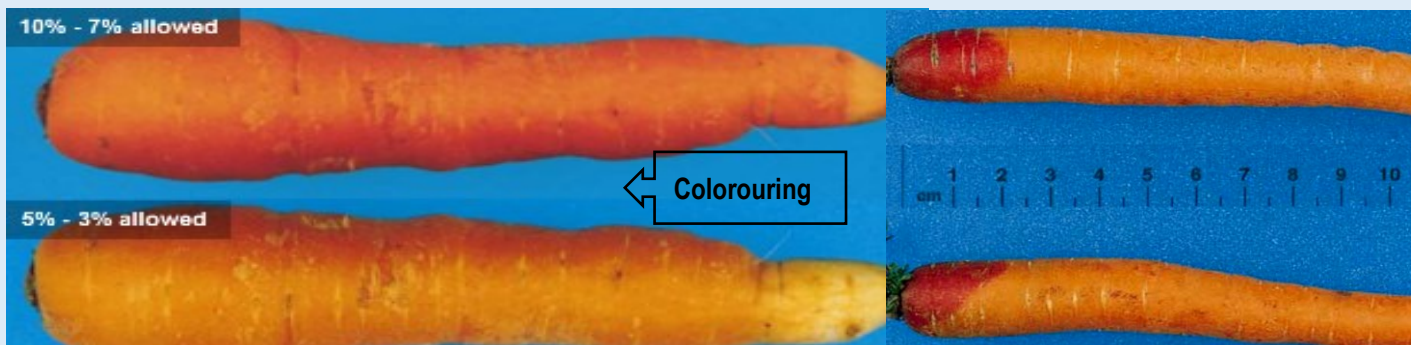
Feil må ikke overstige 10%

Misshape

Damaged tips



Green / purple



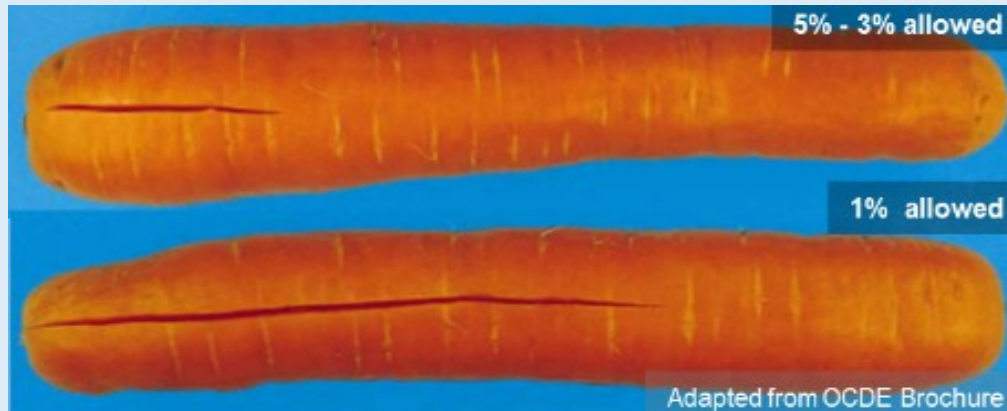


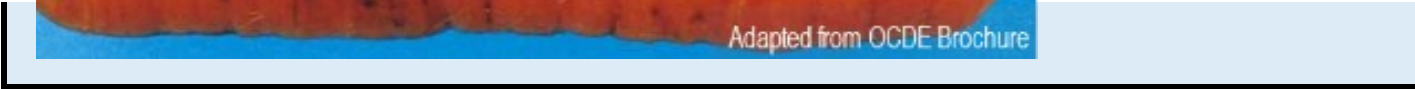
Utvidet spesifikasjon ustabile feil

Ustabile feil

Må ikke overstige 5%

Sprekker





Adapted from OCDE Brochure

Utvidet spesifikasjon kritiske feil

Kritiske feil

Må ikke overstige 1% kritiske feil.

Fungal/Bacterial development



Phenolic browning



Pests presence or serious damage



Several Critical defects

