

Produktspesifikasjon

Denne produktspesifikasjonen er en teknisk instruksjon og supplerer 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:	Øko Tomat Cherry Rund
Pakning og salgsenhet	9x200g
Nettovekt	Minimum 1,8Kg
Opprinnelse:	Norge
Type merkevare (SMAK, COOP, XTRA, ÅNGLAMARK, AMV)	Ånglamark
Sorter:	
Anskaffelsesperiode	April-November
Minimum standard hvis ikke annet er spesifisert:	
Kvalitet	Klasse 1
Størrelse	Diameter 20-35mm
Størrelse toleranse	Godkjent avvik i samme kasse: Max. 5mm. Innen samme beger skal alle tomatene jevn/lik størrelse
Form/Utseende:	Frisk utseende og jevn rund form, oval form er ikke tillatt.
Tekstur	
Farge:	Godkjent farge ved mottak er: Lys Rød 5 til 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 0,8%
Interne kvalitetsaspekter	
Detaljerte spesifikasjoner:	
Maks avvik tillattpr 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. Micro sprekker. 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 Debio
Rester av plantevernmidler	Ingen rester er tillatt https://www.mattilsynet.no/planter-og-dyrking/okologisk/landbruk/
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 dagen etter pakking

Pakningskrav

Pakking	Coop NO
Produkt	Øko Tomat Cherry Rund
F-pakk	9x200g
Kasse type	40x30x8 cm pappeske
Pakking	Alle produkter, salgsenheter, etiketter og pakningsmateriell må være innenfor boksens størrelse.
Krav til emallasjemateriale	Coop NO
Plastic, Carton, Wood, Other materials:	Plastbeger med hengslet lokk
Etiketter:	Coop NO
Språk:	Norsk
F-pak etikett info	Produkt Navn: Tomat Cherry Ånglamark Sort Opprinnelse Vekt Klasse 1. Størrelse Lot nr Barcode Pakket av: (Navn og adresse til leverandøren) EU logo for økologisk produksjon med ID nummer til kontrollorgan EU jordbruk eller Ikke EU jorbruk
D-pak etikett info	Produkt navn: Tomat Cherry Ånglamark Sort Opprinnelse Vekt (9 x 200gr) Klasse 1. Størrelse Lot Pakket av (navn og adresse) EU logo for økologisk produksjon med ID nummer til kontrollorgan EU jordbruk eller Ikke EU jorbruk
Lot Nr	Pakke dato: L-åådd
Kasse etikett	Kasse etikett
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	Ingen stropper. Ikke krympeplast. Kun stabeliseringsplate
Avgangsmelding	Coop NO
Format:	Avvik mot bestilling skal informeres Coop pr mail
Temperatur Logg	Coop NO - Ved behov
Type:	
Antall pr lasting:	
Plass på pallen:	Tydelig merket hvor på pallen den er plassert

Extended specification explained

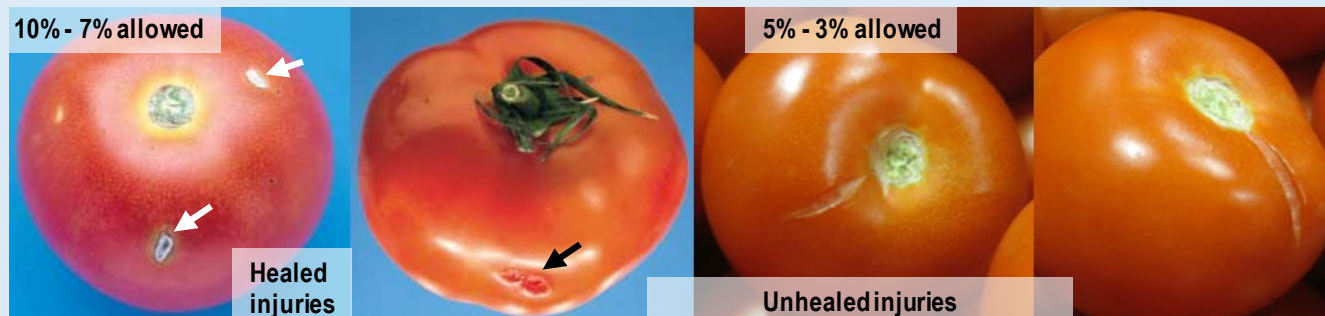
DEFECTS CONSIDERED AS STABLE : The total percentage of defects must not exceed 10% for "CAT 1" and 7% for "Higher than CAT 1"

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

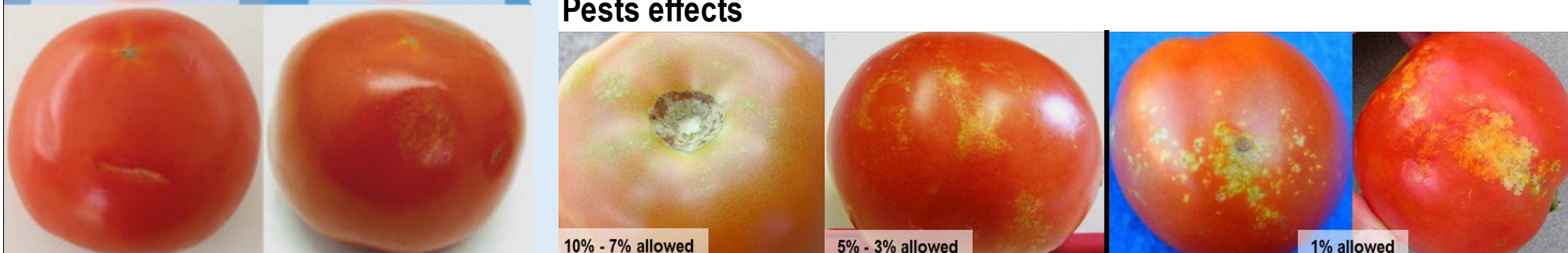
Russet



Bruises



Pests effects

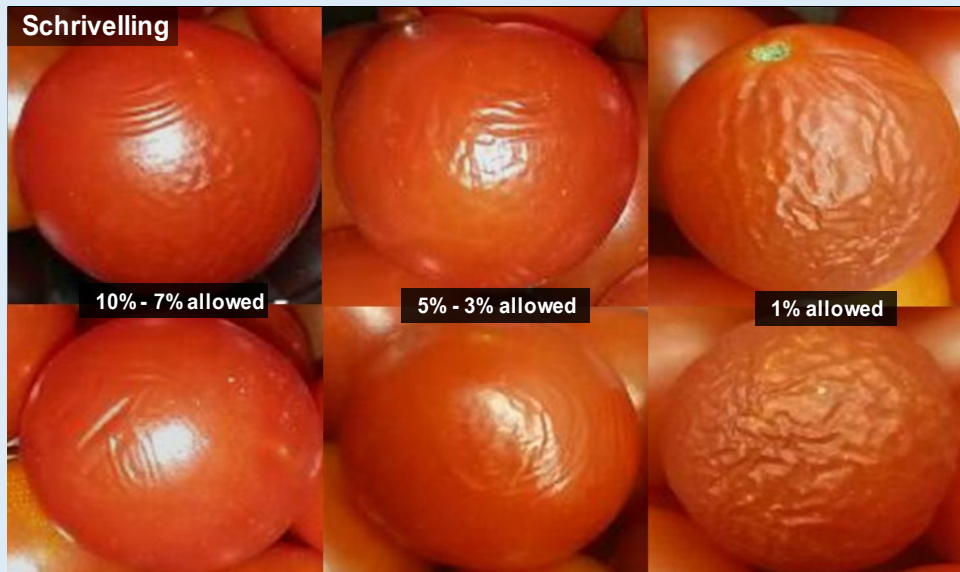


Extended specification explained

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

Schrievelling



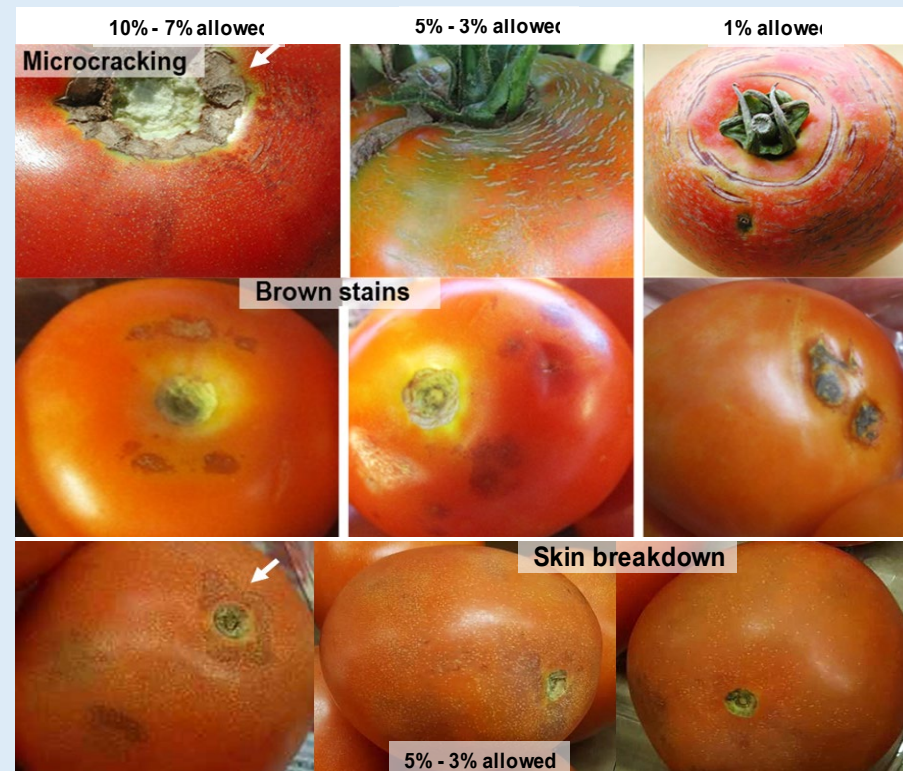
Cracking



Severe coloration defects



Defects related to high humidity conditions



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



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



Varities for :

X when variety is approved.

[illegible]
