

2021024500 – Frukt, bær og grønnsaker

Vedlegg B-1

Kvalitetskrav frukt, bær og grønnsaker

1 Kontroll av kvalitet for frukt, bær og grønnsaker ved levering

Ved levering skal frukt, bær og grønnsaker ha kvalitet tilsvarende kravene fastsatt i vedlegg B – Kravspesifikasjon, punkt 3.1 og 3.2. Beskrivelsene i dette punktet med tilhørende underpunkter utgjør momenter som vil benyttes av Oppdragsgiver ved kontroll av kvalitet for frukt, bær og grønnsaker ved levering.

Dersom frukt, bær eller grønnsaker ikke er i samsvar med de krav til kvalitet som fremgår av vedlegg B – Kravspesifikasjon punkt 3.1 og 3.2, samt de vurderingsmomenter som fremgår av dette punktet med tilhørende underpunkter, vil leverte produkter anses som avvikende. Ved levering av produkter av avvikende kvalitet, vil Oppdragsgiver kunne ilegge Leverandør et gebyr på NOK 2500,- per avvikende produkt per leveranse.

1.1 Vurderingsmomenter ved levering frukt, bær og grønnsaker

Frukt, bær og grønnsaker skal være tiltalende, friske og fristende. Produktene skal være hele og faste, uten støtskader, bløte eller mørke flekker, sprekker eller annen skade og tegn til inntørking. Varene skal ikke være overmodnet, råtnet, mugnet eller på annen måte uspiselig eller uappetittlig.

Produktene skal ikke ha transport- eller frost-/kjøleskader ved levering.

Produktene bør være vasket og være fri for jord og andre fremmedstoffer ved levering der dette er naturlig for produktet. Rotgrønnsaker skal være vasket for jord mv. Oppdragsgiver tillater noe jord mv. på rotgrønnsaker ved levering, dette gjelder kun dersom jorden mv. ikke kunne fjernes gjennom bransjemessig vask av produktet. Krydderplanter bør leveres i bunt eller pakket.

Leveransene bør være fri for insekter i den grad dette er mulig. Oppdragsgiver kan avvise leveranser hvor det oppdages mye insekter, eksempelvis ved levering av bananer hvor det avdekkes større svermer av bananfluer.

1.2 Særskilte vurderingsmomenter for frukt og bær

For utvalgte frukt og bær, vil Oppdragsgiver vurdere produktene etter de generelle vurderingsmomenter i punkt 1.1 og eventuelle særskilte vurderingsmomenter som fremgår av underpunktene.

1.2.1 Ananas

Ananasen skal være tung i forhold til størrelsen, velformet og se frisk ut. Kronbladene skal være grønne og friske uten mugg ved snittflaten. Fargen på ananas kan variere fra grønn til gul, og en moden ananas kan være grønn på farge.

1.2.2 Appelsin

Appelsinen skal være frisk og ha en jevn farge uten grønne flekker. Fruktkjøttet skal virke fast uten tegn til bløte flekker. Appelsinen bør videre være saftig og velsmakende, ha et skall som løsner lett og inneholde få steiner.

1.2.3 Epler

Eple skal være fast i konsistensen og fri for støtskader. Det skal være helt, ha stilken på, og være uten tegn til innskrumpning eller mørke flekker. Størrelsen i kassen skal være jevn.

1.2.4 Pærer

Pære skal være fast i konsistensen og fri for støtskader. Den skal være hel, ha stilken på og ikke vise tegn til innskrumpning eller mørke flekker i skallet.

1.2.5 Druer

Drue skal være hel, fast og ren uten støtskade eller sprekker. Den skal være saftig og sitte fast på stilken.

1.2.6 Kiwi gul og grønn

Kiwi skal være hel, fast og fri for mørke flekker.

1.2.7 Meloner

Melon må være fast i konsistensen med et hardt skall, fri for skader og mørke flekker.

1.2.8 Banan

Bananen skal være hel, uten sprekker, mørke flekker eller andre skader i skallet.

1.2.9 Blåbær

Blåbær skal ha mørk farge på skallet, de skal ha tørr overflate og fast konsistens.

1.2.10 Bringebær

Bringebær skal være tørre utenpå, men likevel saftige. De skal også være hele og modne.

1.2.11 Jordbær

Jordbær skal ha tørr overflate, friske, hele og blanke. De bør ha utviklet en god og jevn farge, og bør ha stilken og begerbladene på plass.

1.3 Særskilte vurderingsmomenter for grønnsaker

Listen er ikke uttømmende. Andre grønnsaker vurderes etter de generelle punkt 1.1

1.3.1 Avokado

Skallet hos de glatte variantene skal være blankt og fast. Det bør tilbys en avokado variant som er stor i størrelsen. Avokadoene skal være moden ved levering.

1.3.2 Tomater – alle typer

Tomater skal være hele, rene, og fri for fremmed lukt eller smak. De skal være sortstypiske av form og utseende. Skallet skal være stramt og skinnende, uansett i hvilken modningsgrad tomaten er. Tomaten skal være moden ved levering. Annen modningsgrad bør kunne leveres på forespørsel.

1.3.3 Asparges

Asparges skal være rette i formen og faste i konsistensen. Stilken skal være saftfull, frisk og sprø mens toppene skal være tette og hele. Asparges skal ikke være treen eller ha mørke flekker.

1.3.4 Aubergine

Aubergine skal være fast og blank med jevn mørk fiolett farge. Stilken og begerblad skal være lysegrønne med et friskt utseende.

1.3.5 Blomkål

Blomkålhodet skal være fast, tett og sprøtt. Fargen skal være hvit eller kremfarget. Bladene skal være friske og sprø uten tegn til bladløsning eller misfarging.

1.3.6 Brokkoli

Brokkoli skal være fast i konsistensen og frisk grønn i utseende. Den skal ha sprø, saftige stilker og blader. Knoppene skal være av jevn grønnfarge. Knoppene skal også være lukket og ikke ha synlige blomster eller tegn på misfarging.

1.3.7 Chili

Chili skal ha et blankt og pent utseende med en sterk farge. Den skal være fri for mørke flekker eller sprekker i skallet. Den skal være saftig og sprø.

1.3.8 Fennikel

Fennikel skal være hvit og fast uten antydning til misfarging, mørke flekker eller slim. Skuddene skal være friske med sterk grønnfarge. Skuddene på toppen skal ikke være tørket ut eller ha antydning til gulning.

1.3.9 Grønnkål

Bladene på grønnkålen skal ha en jevn grønn farge, være velutviklede og krusete. Grønnkålen skal være saftig og ha en frisk lukt.

1.3.10 Gulrot

Gulrot skal være fast, og fri for brune flekker, fremmed smak eller lukt. Gulrot skal være uten sprekker.

1.3.11 Hodekål og hvitkål

Hvitkål skal ha tett knyttede, tunge hoder med glatte ytterblader. Kålhodet skal være helt og jevnfarget, uten sår og revner. Bladene skal være flekkfrie, sprø og saftige og ha en frisk farge. Stokken skal være avskåret tett under bladfestet.

1.3.12 Ingefær

Ingefær skal ha knoller som er faste, kraftige og lysfargede. De skal ikke ha tegn til misfarging, råteangrep eller inntørking.

1.3.13 Kinakål

Kinakål skal være sprø, saftspent og ha et friskt utseende uten antydning til misfarging av bladene eller bladstilkene. Bladstilkene skal være hvite, uten bløte flekker, sliming eller sorte prikker som antyder virusangrep. Hodene skal være faste og skåret like under bladfestet.

1.3.14 Krydderurter

Krydderurter skal være friske i fargen, hele, saftig og sterk duftende. De skal ikke være slappe, tørre og gule. Krydderurter skal ikke leveres i pletter med jord, uten skriftlig godkjenning fra Oppdragsgiver.

1.3.15 Kålrot

Kålrot skal kjønes tung og ha en fast konsistens. Den skal være fri for sprekker eller ytre skader. Kålroten skal ikke være treen. Kålrot kan også leveres vokset.

1.3.16 Løk

Løk skal være hel og ren. Løk skal ikke ha spiret og røttene skal være fjernet. Ytterskallet kan henge på og ikke ha mørke flekker. Sjalottløk skal ha en sterk løkduft og være fast og saftspent. Vårløk skal være sprø og toppen skal ha en frisk grønnfarge. Hvitløk skal ha et helt ytterskall som henger fast.

1.3.17 Purre

Purre skal ha et hvitt, fast og tettpakket skaft med noen millimeter røtter sittende på. Hele purren bør være saftig og sprø. Bladstilkene skal være tykke, jevnt kutte og ha en frisk grønn farge.

1.3.18 Paprika

Paprika skal ha et blankt og pent utseende. Fruktkjøttet skal være fast og fint med en sterk farge. Den skal være fri for misfargede eller bløte flekker samt sprekker. Skallet bør være tykt og saftig med sprø konsistens. Paprika bør tilbys filmet og ufilmet avhengig av bruken.

1.3.19 Salater

Salat skal være hel og saftspent. Den skal være sorttypisk og normalt utviklet. Hodesalatene skal ha sammenhengende hoder som skal være kuttet like nedenfor bladfestet.

1.3.20 Agurk

Agurk skal være mørk grønn i fargen og fast i konsistensen. Skallet skal være lett knudret eller glatt. Agurk skal være velformet og ikke for sterkt bøyd. Den skal også være fri for prikker og bløte flekker. Agurker bør tilbys filmet og ufilmet avhengig av bruken.

1.3.21 Squash

Squash skal være velformet og fin. Konsistensen skal være fast og fin uten mørke eller mye flekker i skallet. Skallet skal være glatt eller lett knudret.

1.3.22 Sopp

Sopp skal være hele og saftige, og fri for mørke flekker og trykkskader. Hos sjampinjongvariantene bør hatten være lukket. Hatt og stilk skal henge sammen. Soppen skal være saftspent og ha en sortstypisk form.

1.3.23 Stangselleri

Stilkene skal være sprø, hel og frisk. Toppene kan være skjært. Skal være uten skader, bløte områder. Bladene skal ha en frisk grønnfarge.

1.3.24 Sellerirot

Sellerirot skal være hel og fast, vasket. Det meste av røttene bør være skjært vekk slikk at så mye jord som mulig er fjernet.

1.3.25 Poteter

Potet skal være hel, tørr, ren og uten sår eller mekaniske skader. Den skal være velformet og ikke ha groer, skal ikke være grønnfarget og skal være fri for fremmed lukt og smak.

1.3.26 Søtpotet

Søtpotet skal være glatt i skallet, hel, og fast i konsistensen. Den skal være uten vekstsprekker.

1.4 Særskilte krav for andre produkter

Produksjonsdato, holdbarhetsdato og temperaturkrav skal merkes tydelig på produktene.

1.4.1 Rensede og kuttede rotgrønnsaker og poteter

Rensede og kuttede rotgrønnsaker og poteter skal være beskyttet mot oksydering og være pakket i egnet emballasje.

1.4.2 Sous vide produkter

Sousvide produkter skal kunne regenereres i sousvideposen. Teksten på etiketten eller posen bør være varmestabil og lesbar etter regenerering.

1.4.3 Kuttede salater og frukter

Skal beskyttes mot oksydering og pakkes i egnet emballasje som beskytter produktene mot ytre påvirkning.