



Dole
Tropical Gold
PREMIUM SUPER SWEET
PINEAPPLE - ANANAS



Kvalitetsguide -
Generell information

Generell information om hantering och lagring för frukt och grönt



Information:	
Allmänt utseende	Beskriver hur produkten ska se ut.
Tolerans (avvikelse i förhållande till kvalitetsnormen)	1-2% röta/mögel samt 10% övriga (kvalitets) defekter skall accepteras enligt normerna för klass 1 och klass 2 för frukt och grönt.
Förväntad hållbarhet (vid rätt förvaring)	Vid rätt förvaring och hantering säkerställer man att produktens naturliga hållbarhet blir så lång som möjligt. Den kan variera beroende på produkttyp och årstid.
Omsättningshastighet	En hög omsättningshastighet bidrar till produkternas kvalitet och hållbarhet.
Lagringstemperatur	Riktlinjer för bästa förvaring och hantering av produkten – viktigt med rätt hantering för att bibehålla förväntad hållbarhet.
Kylskada	Produkter med hög känslighet är extra mottagliga för kylskador och ska därför inte förvaras under den ideala temperaturspannet (se Riktlinjer temperatur frukt & grönt).
Stötkänslighet	De flesta frukter och grönsaker är stötkänsliga (även rotgrönsaker). Alla produkter skall därför hanteras varsamt.
Ekologisk	SE-EKO-01 är Everfresh kod för Ekologiska produkter. Dessa produkter kan vara känsligare för utifrån produktens hållbarhets perspektiv.

Generell information om hantering och lagring för frukt och grönt



Förklaring:	
Ideal temperatur	Det temperatur som produkten ska lagras i för att maximera hållbarhetstiden (se Riktlinjer temperatur frukt & grönt).
Temperaturkänslighet	Produkten är känslighet för ändringar av temperaturer. En hög temperaturkänslighet innebär påskyndad kvalitetsförsämring/frammogning (för vissa produkter) vid förvaring utanför optimalt temperaturspann, eller vid förflyttning mellan temperaturzoner. Produkter med hög temperaturkänslighet ska prioriteras så att dessa lagras i rätt temperaturzon och att tiden utanför temperaturzonen minimeras (se Riktlinjer temperatur frukt & grönt).
Etylenproduktion	Produkter med hög etylenproduktion påskyndar mognadshastigheten för produkter med hög etylenkänslighet och försämrar därmed hållbarhetstiden för dessa. Exempel på produkter som avger mycket etylen är: bananer, äpple, päron och tomater.
Etylenkänslighet	Produkter med hög etylenkänslighet påverkas och mognar snabbare när de utsätts för etylen. Exempel på produkter som är etylenkänsliga är: päron, stenfrukter, gurka och bladgrönsaker (färska örter, selleri, spenat m.fl)

Generell information om hantering och lagring för frukt och grönt



Känslighet

- Temperaturkänslighet för värme eller kyla. Stabil temperatur är bäst (exempelvis är bär känsliga för värme och bananer är känsliga för kyla)
- Kylkänsliga produkter som utsätts för kyla eller blir kylskadade kommer snabbare att få skador så som röta och mögel (bananer blir enbart grå).
- Etylenkänslig – påverkar mogningshastigheten ex Broccoli blir gul om den utsätts för mycket etylen
- Stötkänslig- de flesta frukter och grönsaker är stötkänsliga.

Temperatur



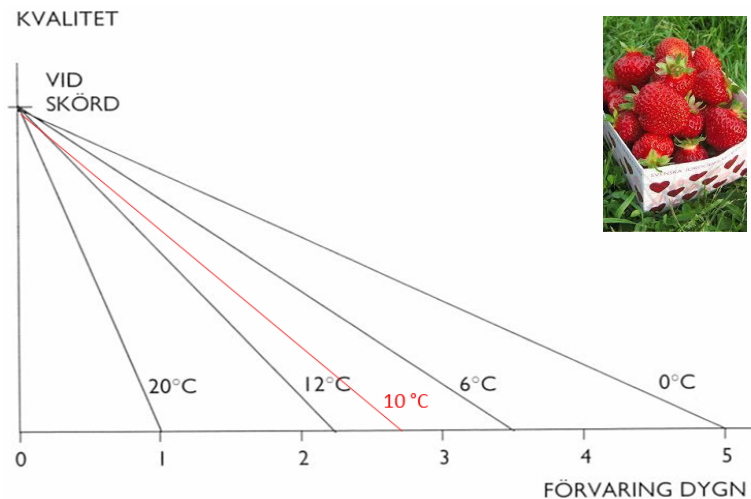
Hälsofara/Risk

Vid fel lagringstemperatur leder till:

- Försämrade hållbarhet
- Förökning av mikroorganismer i produkten
- Mögeltillväxt

Förebyggande åtgärder

- Mätning av temperatur vid ankomstkontroll och under lagring
- Kunskap om temperaturzoner och var de ska placeras
- Stopp av produkter som har för hög eller låg temperatur



Exempel: svenska jordgubbar, hållbarhet vid olika temperaturer:

- Förvaring vid 0°C --> 5 dygn
- Förvaring vid 10°C --> 2,5dygn



Kvalitetsnormer

Produktspecifika normer är framtagna för de flesta produktgrupper av frukt och grönt. Det finns dock produktgrupper som inte omfattas av någon definierad norm (ex vildplockad svamp).

Det är Jordbruksverket som ansvarar för att kontrollera att normerna följs: Frukt och grönt delas in i Klass Extra, Klass1 och Klass 2.

Generellt kan man säga att det får det lov att finnas 1-2 % röta/mögel och 10% kvalitetsdefekter på ett inköpt parti, beroende på klass.

- Tolkningar av normer finns i OECD´s broschyrer
- Mer information om handelsnormer för frukt och grönt: [Länk](#)

