



Dole
Tropical Gold
PREMIUM SUPER SWEET
PINEAPPLE - ANANAS



Butiks information

Butiks information

Vägledning och allmänna riktlinjer



Generella riktlinjer:

Packa endast upp varor för ca 1,5 dag på hylla "omsättningshastighet" – detta för att säkerställa och maximera hållbarheten på produkten

Det bättre att lägga frukten för varmt än för kallt.

- Förutom på tex. **påssallat** och **groddar** då det är ett lagkrav att de håller den temperatur som det står på förpackningen.

Tänk på att Originalemballage som varan leverans i är anpassad efter vad produkten mår bäst av, den förbygger hanteringsskador (ex päron som är extra stötkänsliga leverans i emballage med endast ett lager).



Butiks information

Tips / Tänk på:

Ätmogna produkter:

- Kräver regelbunden kvalitetskontroll i butik.
- Saknar bäst före datum.
- Dessa produkter är stötkänsliga, exponeras i sitt originalemballage och med max ett lager till ovanpå.
Dvs bygg inga berg.

Temperatur och bäst före:

- Säkerställ att produkter med bäst före datum förvaras i rätt temperatur enligt märkning.
- Kontrollera att produkternas datum är aktuellt.
- Kontrollera att produktkvalitet är fullgod.



Butiks information

Specifika produkter



Specifika produkter:	
Potatis:	Var noga med en hög omsättningshastighet eftersom butiksexponering är en olämplig förvaring.
Bananer:	Inte exponeras sidan om äpple eller tomaterna för de utger etylengas och det påskyndar mognings processen
Päron:	Extremt stötkänsliga, bygg aldrig berg och förvara gärna svalt. Placera hellre nära citrusfrukterna än äpplena då äpplen avger mycket etylengas. Det gör visserligen päronen själva också men de är också väldigt känsliga för påverkan av etylen.
Aubergine:	En av de produkter som är mest känsliga för låga temperaturer. Får kylskador redan från 7 plusgrader och neråt och kan då behöva placeras på bord i rumstemperatur istället.
Basilika:	Den mest känsliga av våra färska örter i kruka. Förvaras alltid i rumstemperatur såväl i butiken som på lagret.
Groddar:	Noga att de förvaras i kyldisk där temperaturen inte överstiger 8 plusgrader då det finns risker att exempelvis salmonella utvecklas i produkten.
Sallader i påse:	Extremt viktigt att kylkedjan inte bryts! Se till att få in i bakomvarande kyl eller plocka upp i kyldisken i avdelningen direkt efter leverans.

