



SMARTE VANER

OPPLYSNINGSKONTORET
FOR FRUKT OG GRØNT

Oslo, 31. oktober 2014

Retningslinjer for oppkuttet frukt og grønt og andre porsjonspakkende produkter som Skolefrukt

Med oppkuttet frukt mener en ananas, melon, kiwi, epler, kålrot og annen frukt og grønnsaker som er kuttet opp i biter og emballert.

Oppkuttet frukt og grønt skal som minimum merkes med:

- Pakkedato
- Siste forbruksdag
- Pakkested
- Opprinnelsesland
- Oppbevares ved 0 til 4 grader

Utover dette gjelder de til enhver tid gjeldene lover og forskrifter om merking.

For leverandør:

Rutiner ved levering til skolene: Mange skoler har i dag svalskap som ikke har garantert temperatur 4 grader eller lavere. Oppkuttet frukt skal ha ubrutt kjølekjede og kan derfor ikke plasseres i svalskapene. Skolene må enten ha egen kjølekapasitet for denne type produkter eller det må bestilles Skolefrukt kjøleskap som tar fra 1 til 4 grader.

I praksis må hver leverandør/avdeling på forhånd avtale med Skolefrukt om levering av skap. Vi ser for oss en gradvis overgang fra sval- til kjøleskap.

De oppkuttete produktene som kan leveres er:

- Oppkuttet ananas med eller uten skall (ikke kombinert med andre frukter).
- Fruktbiter uten skall, eksempel melonbiter.
- Oppkuttet eplebiter bearbeidet utover ren kutting (pakket i modifisert atmosfære eller liknende).



SMARTE VANER
OPPLYSNINGSKONTORET
FOR FRUKT OG GRØNT

Krav og ønske om andre produkter i porsjonspakker:

- Sukkererter må forvelles før det pakkes og leveres til skoler. Det kan søkes Skolefrukt.no om unntak hvor det opplyses om produsentsted (bonde).
- Cherrytomater må være av beste kvalitet/sort.
- Druer må være stenfrie og av beste kvalitet/sort.
- Kombinasjoner av frukt- og grønnsaker i samme pakning skal normalt ikke forekomme.
- Frukt med skall og fruktkjøtt i samme pakning skal ikke forekomme, med unntak av:
 1. Ananas
 2. Eplebåter bearbeidet utover ren kutting (pakket i modifisert atmosfære eller liknende).

For skole:

Må påse at oppkuttete produkter er plassert i skap fra 0 til 4 grader.