

Checklista – kvalitetskrav vid upphandling av potatis



För att underlätta vid upphandling av potatis har Svensk Potatis tagit fram kvalitetsnormer för potatis som levereras till restaurang och storhushåll. SMAKs kvalitetsnormer kan tillämpas på potatis som saluförs i Sverige oavsett ursprungsland och om potatisen har odlats konventionellt eller ekologiskt.

Därför finns SMAKs kvalitetsnormer för storhushållspotatis

Syftet med kvalitetsnormerna är att säkerställa att du som beställare får en potatis som motsvarar de krav som ställs för en god produkt och ge upphandlare möjlighet att utgå från av branschen accepterade kvalitetsnormer.

Olika kvalitetskrav för potatisens olika kategorier

Potatis är en färskvara och finns i lite olika kategorier beroende på säsong och hur den har bearbetats. Den här checklistan hjälper dig att ställa rätt kvalitetskrav beroende på vilken typ av potatis du handlar upp och vad som finns tillgängligt i respektive säsong. Lite längre ned finns ett exempel på hur kraven i en upphandling kan formuleras.

Potatisen kan i först hand delas in i två kategorier

- Tvättad och oskalad potatis
- Råskalad potatis och förädlad råskalad potatis

Nedan ger vi dig tips om vilka krav du ska ställa på de olika kategorierna beroende på säsong.

Tvättad oskalad potatis

Först och främst bör du ställa krav på en tvättad potatis. Att potatisen tvättas innan leverans minskar behovet av vatten, arbetet med potatisen förenklas och säkerställer att en kvalitetskontroll kan göras vid leveransmottagandet.

Potatisåret för den oskalade potatisen kan delas in i två underkategorier som har lite olika förutsättningar:

- Färskpotatis – potatis är skördad utan full skalmognad och har därför ett tunnare skal som lättare flossar. Finns oftast tillgänglig på marknaden under perioden maj-september
- Vinterpotatis – potatis skördad efter skalmognad och med förmåga att lagras under vinterhalvåret. Vinterpotatis finns oftast tillgänglig på marknaden under perioden september – maj.

För de olika underkategorierna finns följande kvalitetsnormer:

Färskpotatis

För tvättad och oskalad färskpotatis finns kvalitetsnormerna SMAK Färskpotatis och SMAK Sommarpotatis. Kvalitetsnormerna varierar lite i acceptansen för hur mycket skalet tillåts flossa. I början av säsongen tillämpas kvalitetsnormen SMAK Färskpotatis och en bit in i säsongen kan kvalitetsnormen SMAK Sommarpotatis användas. Ställ krav på att

färskpotatisen ska vara tvättad och minst vara märkt med SMAKs kvalitetsmärkning med kvalitetsnormen SMAK Tvättad Färskpotatis.

Vinterpotatis

Den tvättade vinterpotatisens kvalitetsnivåer delas in i följande två kvalitetsnivåer:

SMAK Storhushållsprima

Använd kvalitetsnormen SMAK Storhushållsprima när du efterfrågar en potatis enligt en kvalitet motsvarande klass I men med anpassning till storhushållens krav på bästa kokegenskaper och storlekssortering.

SMAK Klass II

Ställ krav på kvalitet enligt kvalitetsnormen SMAK Klass II om du efterfrågar en potatis med goda kokegenskaper men viss mängd med mindre skador på potatisen kan accepteras.

Råskalad- och förkokt potatis

Ställ krav på att potatisen är märkt med Kvalitetsnormen SMAK Industriskalad Potatis när du vill ha en förädlad potatisprodukt av bästa kvalitet. Märkningen avser potatis som vid skalningen uppfyller kvalitetskraven och märkningen omfattar även potatis som efter skalning förkokas eller bearbetas till en skuren produkt. Kvalitetsnormen är tillämplig på skalad potatis under alla säsonger.

Alla kvalitetsnormer finns på Svensk Potatis hemsida:

<https://svenskpotatis.se/smak-markning/kvalitetsnormer/>

Att tänka på vid kravställning inför en upphandling

Säkerställ kvaliteten genom en obruten kylkedja

Potatisen är en färskvara som vid rätt hantering har lång hållbarhet med bibehållen kvalitet och ett lågt svinn. Viktigt att transport sker med obruten kylkedja. Begär redovisning av hur leverantören löser detta

Fraktionsstorleken är viktig vid tillagning av potatis

Var noga med vilken fraktionsstorlek (potatisen mått över ”midjan”) ni önskar på er potatis. En jämn fraktionsstorlek ger goda förutsättningar för att tillagningen ger bästa kvalitetsmässiga resultat.

Välj rätt förpackningsstorlek

Olika avdelningar har varierande behov och olika förutsättningar att hantera potatisen. Välj lämpliga förpackningsstorlekar. Eftersträva att välja förpackningsstorlekar som motsvarar förbrukningen mellan två leveranstillfällen så att potatisens kvalitet bibehålls och att eventuellt svinn i lager minimeras.

Om du handlar upp sortspezifisk potatis

Olika potatissorter har varierande egenskaper över en säsong och därför använder producenterna ofta olika sorter under säsongen för att garantera en konstant kvalitet med utgångspunkt i kvalitet och kokegenskaper.

Om en sortspezifisk potatis handlas upp är det viktigt att ange vilken ersättningsvara som accepteras i händelse av att angiven sort inte går att leverera.

Leta efter SMAK-märket

SMAK-märket är en garanti för att producenten uppfyller dina krav och att potatisen, oavsett ursprung, är odlad och hanterad på ett ansvarsfullt sätt.

Kvalitetsnormerna omfattar krav på odlingen, hanteringen och kvaliteten på levererad vara. Tänk på att även KRAV-odlad potatis kan SMAK-märkas.

Mer information om kvalitetsnormer och märkning finns på Svensk Potatis hemsida: www.svenskpotatis.se.

Exempel på kravställning vid upphandling av potatis

Kvalitetskrav gällande råvara

	Typ av potatis	Kvalitetskrav	Specifikation av kvalitetsnormer
1	Tvättad oskalad vinterpotatis	SMAK Storhushållsprima. Ersättningsvara skall uppfylla kvalitetsnormer för SMAK Klass II	https://svenskpotatis.se/wp-content/uploads/2016/04/Norm-Hostvinter-Potatis-2015-12-022.pdf
2	Tvättad oskalad färskpotatis	SMAK Sommarpotatis alternativt SMAK Färskpotatis	https://svenskpotatis.se/wp-content/uploads/2019/03/Kvalitetsnormer-fa%CC%88rsk-och-sommarpotatis-utgv-.pdf
3	Skalad Potatis	SMAK Kvalitetsnormer för industriskalad potatis	https://svenskpotatis.se/wp-content/uploads/2021/06/SMAK-kvalitetsnormer-fo%CC%88r-industriskalad-ra%CC%8A-hel-potatis-med-fo%CC%88rkokning-utkast2.pdf
4	Förkokt Potatis	Råvaran skall uppfylla SMAK Kvalitetsnormer för industriskalad potatis	https://svenskpotatis.se/wp-content/uploads/2021/06/SMAK-kvalitetsnormer-fo%CC%88r-industriskalad-ra%CC%8A-hel-potatis-med-fo%CC%88rkokning-utkast2.pdf
5	Skuren, tärnad, strimlad potatis	Råvaran skall uppfylla SMAK Kvalitetsnormer för industriskalad potatis	https://svenskpotatis.se/wp-content/uploads/2021/06/SMAK-kvalitetsnormer-fo%CC%88r-industriskalad-ra%CC%8A-hel-potatis-med-fo%CC%88rkokning-utkast2.pdf

Övriga krav

	Område	Kvalitetskrav
1	Livsmedelskvalitet och svinn	Leverantören skall uppvisa bevis på att potatisen levereras i en obruten kylkedja.
2	Förpackningsstorlek	Leverantören skall visa på att samtliga efterfrågade förpackningsstorlekar kan levereras.
3	Arbetsvillkor	Leverantören skall uppvisa att skäliga anställningsvillkor tillämpas genom ingånget kollektivavtal, giltigt certifikat för IP Arbetsvillkor eller motsvarande internationell certifieringsstandard.

