

# **Kvalitetskrav i livsmedelsupphandlingen Förkortad version**

## **Kvalitetskrav**

Jönköpings kommun har ställt kvalitetskrav i livsmedelsupphandlingen.

Detta dokument innehåller en förkortad version av de krav som är ställda. Under respektive område finns det en kortfattad beskrivning av vad kravet innebär.

Dokumentet är inte en fullständig redogörelse för de krav som ställts. För en komplett förteckning över de kvalitetskrav som ställts för varje enskilt livsmedel, vänligen kontakta utvecklingsledare kost eller avtalsansvarig på upphandlingsavdelningen.

## **Krav på produkter allmänt**

Kylvaror som färskt kött och charkprodukter får inte vara eller ha varit djupfrysta.

Samtliga offererade produkter ska vara fria från salmonella.

Om en produkt innehåller palmolja ska palmoljan vara ansvarsfullt producerad.

## **Ekologiska produkter**

Produkter som offererats som ekologiska produkter ska uppfylla kriterierna enligt gällande förordning för ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.

## **Etiska produkter**

Produkter som är märkta med etiskt i anbudsspecifikationen ska vara Fair Trade eller likvärdigt.

## **Hållbarhetstid**

På produkter med kortare hållbarhet än 10 dagar ska minst 2/3 av hållbarhetstiden vara kvar vid leveranstillfället till Distributionscentralen.

Resterande produkter ska ha minst 1/2 av hållbarhetstiden kvar vid leveranstillfället till Distributionscentralen.

## **Miljö- och djurskyddskrav**

Jönköpings Kommun har i livsmedelsupphandlingen ställt höga miljö- och djurskyddskrav. En förenklad version av kraven hittar du i dokumentet "[Miljö- och djurskyddskrav](#)".

## Produktspecifika kvalitetskrav

### Mjök och mjökprodukter

Samtliga mjökprodukter ska vara pastöriserade. Lättmjök, mellanmjök, lättfil och mellanfil ska vara D-vitaminberikade. Vispgrädde ska ha en fetthalt på 40% och får ej innehålla vegetabiliskt fett.

### Ost

De flesta ostsorter får max innehålla 1,5g salt/100g.

### Färsprodukter

Samtliga färsprodukter ska vara fria från sojaprotein, ärtprotein och ärtfibrer. Köttmängden ska vara minst 60% i färdiglagade produkter.

### Charkvaror

Falukorv och kryddstark grillkorv ska innehålla minst 55% kött och max 23% fett. Annan grillkorv och varmkorv ska innehålla minst 55% kött och max 20% fett. Prinskorv, köttkorv, fläskkorv och wienerkorv ska innehålla minst 60% kött och max 23% fett. Rökt och kokt skivad skinka får ej vara gjord av sammanpressat kött.

### Färdigpanerad fisk

Förstekt panerad fisk ska innehålla minst 60% fiskkött och ska vara gjord av befri hel fiskfilé (ej sammanpressat kött).

### Bröd och müsli

All müsli och samtliga brödsorter avsedda för skolan får ej innehålla spår av nötter och mandel.

### Fonder och buljonger

Samtliga fonder och buljonger ska vara MSG-fria\*.

### Sylt, marmelad och gelé

Sylt, marmelad och gelé får ej innehålla glukossirap. Marmelad ska innehålla minst 30g frukt/100g. Sylt ska innehålla minst 35g frukt/100g. Äppelmos ska innehålla minst 65g frukt/100g.

## Enheten för analys och strategi

### Socialförvaltningen

2016-10-20

\*MSG, eller natriumglutamat, förekommer naturligt i vissa livsmedel och används som smaksförstärkare. Livsmedelsverket hade tidigare restriktioner gällande tillsatser av MSG i livsmedel avsedda för små barn, men i enighet med nyare forskning får MSG användas utan mängdbegränsning till de flesta livsmedel, dock inte mer än vad som behövs.