

Banan

Allmänt utseende

- Färg 3–4 på ankommande
- Färg 6 sälj snabbt

Tolerans

- 1-2% röta/mögel accepteras

Förväntad hållbarhet (Vid rätt förvaring)

- 1-3 dagar

Lagringstemperatur

- 12-14 °C

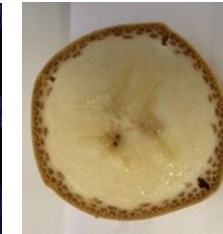
Känslighet

- Är temperaturkänslig
- Är mycket känslig för kylskador
- Är mycket känslig för hanteringsskador



KVALITETSGUIDE FÖR KUND

Kylskadad banan



Ej kylskadad banan



Kvalitet	Action i butik/kund
Bra kvalitet – enligt specifikation	Godkänn
Förekommer enstaka produkter med mindre defekter	Godkänn – sälj snabbt
Förekommer mögel, röta, flera defekter	Reklamation – bara påverkade produkter

Banan

Process-/flödesschema för bananmognad i butik/lager; vad man gör när bananer är för gröna, lagom, eller för gula – hur man bromsar/”stannar upp” mognaden

Banan – flödesschema för mognad - Bedöm mognad (vid ankomst + dagligen)

Färg 3 - Gröna (hårda)

Färg 4 - Gulgröna (börjar gulna)

Färg 5 - Gula – (ätmogna)

Färg 6 - Gula med bruna prickar (mycket mogna/sötare)

Snabbguide;

- **För gröna** → **14–18°C** eller i **rumstemperatur** (om möjligt), för att snabba på mogningen placera gärna med andra produkter, som tex från äpplen/päron/avokado som avger eten gas. Ha påsen försluten.
- **Lagom gula** → **14–18°C**, rotera bananerna ofta för längre livslängd, undvik drag/kyla och direkt värme (sol/element). Fyll på ofta i små mängder (minska tryckskador) och FIFO: äldst först.
- **För gula** → **13–14°C (svalt men dock utan att kylskada dem)** Öppna upp lådan och plasten (lufta bananerna), separera mogna bananer från omogna. Håll borta från eten källor; äpple, päron, avokado och mycket mogna bananer. Flytta till ”ät snart”/kampanj.



Viktiga info:

- **Under 12°C** → risk för **kylskada** (grått skal, sämre mognad/smak och kvalité).
- **Direkt värme (sol/element)** → ojämn mognad och snabbare svinn.