

Kirjolohen tuoteluokitus



Pro Kala



Kirjoloihen tuoteluokituksen päivitys

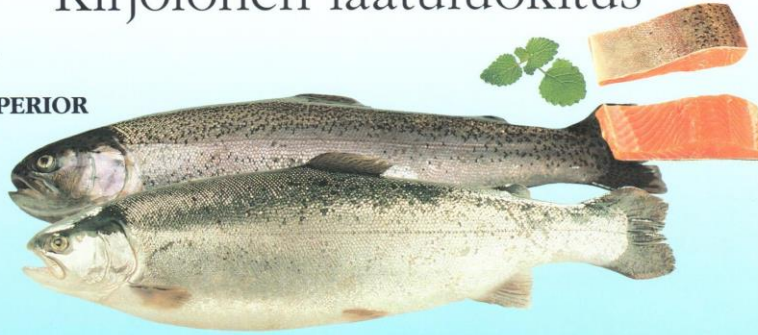
- Kirjolahityöpajassa syyskuussa 2016 käytyjen keskustelujen tuloksena todettiin, että kirjoloihen laatuluokitus tulee päivittää ja ottaa käyttöön
- Pro Kala kutsui tammikuussa 2017 Turkuun tuoteluokitusta päivittämään viisi kalanjalostajaa ja viisi kalanviljelijää
- Päivityksen pohjana oli 1991 esitelty kirjoloihen laatuluokitus





Kirjolohden laatuluokitus

SUPERIOR



- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto ja pesu, ehdottomasti puhdas sisältä
- ei käsittelyvaurioita
- lihan väri vähintään 15 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- muoto lohonomainen
- täydellinen verestys
- ulkoisia sukukypsyyden merkkejä ei sallita
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallitaan

STANDARDI



- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto ja pesu, ehdottomasti puhdas sisältä
- ei käsittelyvaurioita
- lihan väri vähintään 13 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- huolellinen verestys
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallitaan

PROSESSI • jalostuksen kautta kuluttajalle

ERI LAATULUOKISTA MONIPUOLISET JALOSTEET
fileinä, suikaleina, savustettuna, suolattuna kuutioina, kyljyksinä, pihveinä, paloina medaljonkeina, jauhettuna, marinadissa mätiterkkuna



Kirjolohden laatuluokitus



Superior



- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto, ehdottomasti puhdas sisältä
- ei käsittelyvaurioita
- lihan väri vähintään 25 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- muoto lohonomainen
- täydellinen verestys
- ulkoisia sukukypsyyden merkkejä ei sallita
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallitaan

Standardi



- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto ja pesu, ehdottomasti puhdas sisältä
- lihan väri vähintään 21 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- ei käsittelyvaurioita
- huolellinen verestys
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallitaan



Kirjoloheen tuoteluokitus

- Ongelma ei ole siinä, että olemassa oleva vanha luokitus ei vastaisi tämän päivän tarpeita, vaan siinä, että sitä ei käytetä



Kirjoloihen tuoteluokitus

- Kaiken elintarvikkeeksi käytettävän kalan on oltava laadultaan moitteetonta riippumatta siitä mistä tuoteluokasta on kysymys
- Kolme tuoteluokkaa:
Superior – Standardi - Prosessi



Superior

- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto, ehdottomasti puhdas sisältä
- täydellinen verestys
- ei käsittelyvaurioita
- lihan väri vähintään 23 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- muoto lohenomainen
- ei selkärankavaurioita
- ei ulkoisia sukukypsyyden merkkejä
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallittu



Standardi

- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto, ehdottomasti puhdas sisältä
- huolellinen verestys
- ei käsittelyvaurioita
- lihan väri vähintään 20 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- vähäiset selkärankavauriot sallitaan
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallittu



Prosessi

- ei vähittäiskauppaan
- huolellinen munuaisen poisto, ehdottomasti puhdas sisältä
- huolellinen verestys
- selkärankavauriot ja virheleikkuut sallitaan
- ei ulkoisia vaurioita tai verenpurkaumia



Kirjoloihen tuoteluokituksen käyttöönotto

- Kirjoloihen luokitusta käytetään yritysten välisessä kaupassa -> käyttöönotosta päätettävä ja siihen sitouduttava yrityksissä
- Voidaan varmistaa, että kaikki osapuolet käsittävät asiat samalla tavalla
- Luokituksen käyttö on ostajan ja myyjän välinen asia
- Teetetään päivityksen mukaiset kuvat, flyerit, infomateriaali ja tiedotetaan päivitetyistä luokituksista
- Tavoitteena vakiinnuttaa käyttöön kappatapa missä sovitusta luokituksista pidetään kiinni



Tuoteluokituksen käyttöönoton vaikutuksia

- Laatu ohjaa hintaa: kun tuotteen laatu on vakioitu, päästään yhdestä hinnasta tuotekohtaisiin hintoihin
- Tuote-/laatukuva selkeytyy ja yhtenäistyy
- Tuotteen laatu paranee
- Luottamus kaupankäynnissä koko ketjussa paranee



Kirjolohden tuoteluokitus

MUTTA:
Miten tämä
saadaan
käyttöön?

