

Denna leverantörshandbok utgör en del av Kobia AB:s avtalsmässiga krav. Leverantören ska skriftligen bekräfta att handboken, Kobias uppförandekod samt tillämpliga policyer har mottagits, förståtts och accepterats. Leverantören ansvarar för att information som lämnas till Kobia är korrekt och ska omedelbart lämna uppdaterad information när förhållandena förändras.

Innehåll

1.	Om Kobia.....	3
2.	Så blir du leverantör till Kobia AB	3
2.1	Inköpsorganisationen	3
2.2	Steg 1 – Leverantörsbedömning	3
2.3	Riskbaserad leverantörsklassning	4
2.4	Certifieringar och standarder	4
2.5	Steg 2 – samarbets- och leveransavtal	4
3.	För dig som är leverantör	5
3.1	Produktfaktablad	5
3.2	Obligatoriska uppgifter i produktfaktablad	5
3.3	Produktsammansättning för Kobia Receiptservice	6
3.4	Spårbarhet av produkter.....	6
3.5	Märkning	6
3.6	Allergener.....	7
3.7	Reklamationer/avvikelser.....	7
3.8	Priser och rabatter	7
3.9	Anbudsstöd.....	7
3.10	Producentansvar för förpackningar	8
3.11	Prisändringar	8
3.12	Varuflöde.....	8
3.13	Hållbarhet	9
3.14	Temperaturkrav och kylkedjan	9
3.15	CoA – analyscertifikat.....	10
3.16	DoC – Declaration of Compliance	10
3.17	PPWR – förpackningar och förpackningsavfall.....	10
3.18	EUDR – avskogningsfria leveranskedjor.....	11
3.19	Ekologiskt, IP Sigill och andra certifierade standarder.....	11
3.20	Produkt- och processändringar	11
4.	Marknads- och försäljningskommunikation.....	11
4.1	Frestelser	12
4.2	E-handel	12
4.3	Kobia Receiptservice	12
4.4	Kundträffar	12

5.	Kvalitet och miljö	12
5.1	Kobias kvalitetspolicy, miljöpolicy och uppförandekod.....	12
5.2	EMV (egna märkesvaror)	12
5.3	Livsmedelssäkerhet, HACCP, VACCP och TACCP	13
5.4	Leverantörers producenter och underleverantörer.....	13
5.5	RASFF, incidenter och återkallelser	13
5.6	Miljöledning och ISO 14001.....	13
6.	Kompletterande leverantörskrav	14
6.1	Handbokens giltighet och leverantörens godkännande.....	14
6.2	Revisionsrätt, insyn och provtagning	14
6.3	Försäkring och ekonomiskt ansvar.....	14
6.4	Kontinuitetsplanering och leveransberedskap	14
6.5	Produktverifiering och kontrollplan	15
6.6	Animaliska produkter, djurskydd samt fisk och skaldjur	15
6.7	Ansvarsfull råvaruförsörjning och biologisk mångfald	15
6.8	Social riskbedömning och arbetsvillkor.....	15
6.9	Informationssäkerhet, sekretess och personuppgifter.....	16
6.10	Non-food, kemikalier och teknisk utrustning	16
6.11	Order, ersättningsprodukter och leveransavvikelser	16
6.12	Leverantörsuppföljning, återgodkännande och avveckling	16
6.13	Dokumentation och bevarandetider	17
7.	Fakturerings- och betalningsvillkor	17
8.	Dokumentation.....	17
8.1	Dokumentpaket före första leverans	17
8.2	Checklista – produktfaktablad.....	18
8.3	Dokumentstyrning	18
9.	Bekräftelse av leverantörskrav	19

1. Om Kobia

Kobia är sedan 1 september 2022 en del av Leipurin Group, ett Lantmännen-ägt företag från 2 mars 2026.

Vi har tre försäljningsenheter och två lagerenheter. Försäljningsenheterna är belägna i Hässleholm, Västra Frölunda (Göteborg) och Tyresö (Stockholm).

Lagerenheterna är belägna i Hässleholm och Västra Frölunda (Göteborg).

I Tyresö finns även vårt huvudkontor och vår produktionsenhet där vi tillverkar mandel- och bakmassor, marsipan och fyllningar samt kokt vaniljkräm.

I Kobia arbetar närmare 80 personer och vi har cirka 900 kunder i Sverige.

För mer information se www.kobia.se.

2. Så blir du leverantör till Kobia AB

2.1 Inköpsorganisationen

Inköpsorganisationen inom Kobia AB finns i Tyresö (Stockholm) och Västra Frölunda (Göteborg) för både den egna produktionen och grossistverksamheten.

Inköps- och sortimentsarbetet

Vårt sortiment är uppdelat på följande områden:

- Kylvaror
- Kolonialvaror
- Djupfrysta varor
- Utrustning, engångsmaterial, förpackningsmaterial och kemisk-tekniska varor
- Råvaror till vår produktion

Sortimentet baseras på våra kunders krav och behov. Det innefattar såväl kvalitetsaspekter och prisnivåer som tillgänglighet.

2.2 Steg 1 – Leverantörsbedömning

Kobia AB utför alltid en kvalitativ och kommersiell bedömning av sina leverantörer.

Eftersom Kobia är certifierat enligt BRCGS Food Safety och BRCGS Storage & Distribution bedömer vi våra samarbetspartners utifrån standardernas krav och enligt en riskbaserad metod.

En leverantörsbedömning görs varje gång en ny varuleverantör anlitas. Syftet är att undersöka och bedöma en tilltänkt leverantörs förmåga att genomföra sina åtaganden. Leverantören får skriftligen svara på ett antal frågor i ett kvalitetsdokument som Kobia tillhandahåller. Kobia strävar efter att bygga upp och utveckla nära relationer med sina leverantörer och vi vill tillsammans lägga grunden för gemensamma samarbetsformer.

För att bli godkänd leverantör måste följande krav uppfyllas:

- Verksamheten ska vara registrerad eller godkänd av behörig kontrollmyndighet.
- Verksamheten ska ha dokumenterade och fungerande rutiner för grundförutsättningarna.
- Verksamheten ska ha ett dokumenterat och fungerande HACCP-system.
- Verksamheten ska ha ett dokumenterat och fungerande spårbarhetssystem.
- Verksamheten ska ha ett fungerande system för incidenter, tillbakadragande och återkallelse av produkt.
- Verksamheten ska ha ett system för att hålla sig uppdaterad om gällande lagstiftning i de länder där produkter produceras samt i Sverige.

- Verksamheten ska ha rutiner för allergenhantering, food fraud/VACCP och food defense/TACCP där detta är relevant.
- Verksamheten ska kunna visa hur producenter och underleverantörer godkänns och följs upp.

För att bli godkänd leverantör av tjänster till produktionen måste följande krav uppfyllas:

- Verksamheten ska vara registrerad eller godkänd av behörig kontrollmyndighet där detta krävs.
- Verksamheten ska ha genomfört en riskanalys av hur dess verksamhet påverkar livsmedelssäkerhet, kvalitet och miljö.
- Verksamheten ska ha ett system för att hålla sig uppdaterad om gällande lagstiftning.
- Personal som utför tjänsten ska ha dokumenterad kompetens och erforderliga tillstånd.

Leverantören kan visa detta genom att redovisa ovanstående system till Kobia. Om leverantören är certifierad enligt en GFSI-erkänd standard, exempelvis BRCGS Food Safety, IFS Food eller FSSC 22000, kan certifieringen utgöra en viktig del av godkännandet. Certifieringen måste ha relevant omfattning och vara giltig.

Är leverantören certifierad enligt BRCGS, IFS eller FSSC 22000 är detta normalt tillräckligt som grund ur ett kvalitets- och livsmedelssäkerhetsperspektiv, men Kobia kan alltid kräva kompletterande underlag, produktprovning eller revision utifrån risk.

Kobias krav: Leverantören ska utan dröjsmål meddela Kobia om certifikat förnyas, ändras, suspenderas, dras in eller om certifieringens omfattning ändras.

2.3 Riskbaserad leverantörsklassning

Kobia klassar leverantörer och producenter utifrån produktens och tjänstens risk, certifieringsstatus, ursprung, leverantörskedjans komplexitet, historik, reklamationer, myndighetsärenden, RASFF, äkthetsrisk, miljöpåverkan och strategisk betydelse.

Riskenivå	Exempel	Normal uppföljning
Låg	Låg produktrisk, stabil historik och giltig certifiering	Dokumentkontroll och årlig uppföljning
Medel	Måttlig produktrisk, ny leverantör eller mindre avvikelser	Fördjupad dokumentgranskning, prov och tätare uppföljning
Hög	Högriskråvara, EMV, komplex kedja, allvarliga avvikelser eller saknad GFSI-certifiering	Revisioner, förstärkt provtagning, särskilt godkännande och tät uppföljning

2.4 Certifieringar och standarder

- BRCGS Food Safety eller annan GFSI-erkänd standard för livsmedelstillverkare.
- FSSC 22000 eller IFS Food som likvärdigt alternativ när omfattning är relevant.
- BRCGS Storage & Distribution eller IFS Logistics för lager och transport är meriterande.
- BRCGS Agents & Brokers för agenter och handelsföretag är meriterande.
- BRCGS Packaging Materials för förpackningsleverantörer är meriterande.
- ISO 14001 för miljöledning är meriterande och kan vara obligatoriskt för strategiska eller miljöriskklassade leverantörer.
- ISO/IEC 17025 för laboratorier och analyser när ackrediterad metod krävs.

2.5 Steg 2 – samarbets- och leveransavtal

Samarbets- och leveransavtal ska alltid upprättas.

Dokumenterade avtal som reglerar leveranser, priser, betalningsvillkor och andra villkor ska upprättas. Dessa kan vara olika detaljerade beroende på behovet. Omfattningen är beroende av affärens art.

- Löpande avrop av en leverantörs ordinarie sortiment.
- Exklusivitet på en speciellt för Kobia framtagen produkt.

- En Kobia-märkt produkt (EMV) med specifikationer, kvalitativa krav, volymåtaganden och avtalsperiod.
- Leverans av råvara eller förpackning till Kobias egen produktion.
- Tjänst som kan påverka livsmedelssäkerhet, kvalitet eller miljö.

Mer om dessa krav och behov finns längre fram i denna handbok.

3.För dig som är leverantör

3.1 Produktfaktablad

Produktfaktabladsunderlag samt tillhörande instruktion som finns tillgängligt på Kobias hemsida ska alltid användas om inte annat överenskommits. Det åligger alltid Kobias leverantörer att hålla Kobia uppdaterat med aktuella produktfaktablad.

Då uppdateringar sker löpande av detta dokument, till exempel till följd av nya myndighetskrav och Kobias krav, är det av största vikt att den senaste versionen används.

Nyheter samt förändringar av sortiment ska meddelas central kontaktperson senast sju veckor innan förändringen genomförs. För recept-, allergen-, producent-, process-, förpacknings- eller märkningsändringar gäller normalt minst tolv veckors framförhållning om inget annat skriftligen avtalats.

Produktfaktabladet ska användas vid nedanstående tillfällen:

- Ny produkt: som produktinformation om nya produkter från leverantören.
Som ny produkt räknas också förpackningsändringar.
- Förändring av produkt: all information om ändring eller uppdatering av produktinformation på befintliga produkter som Kobia köper.
- Byte av producent, produktionsanläggning, ursprung, recept, process, råvara, allergenstatus, hållbarhet, etikett eller certifieringsstatus.

3.2 Obligatoriska uppgifter i produktfaktablad

Område	Minimikrav
Produktidentitet	Produktnamn, juridiskt livsmedelsnamn, artikelnummer, GTIN/EAN, varumärke och produktkategori.
Leverantör och producent	Juridisk leverantör, faktisk producent, produktionsanläggning, adress, land och myndighetsgodkännandenummer.
Ingredienser	Fullständig ingrediensförteckning i fallande viktordning, inklusive sammansatta ingredienser, tillsatser, aromer, enzymer och relevanta processhjälpmedel.
QUID	Mängdangivelse av ingredienser enligt lag och Kobias krav för Receptservice.
Allergener	Alla allergener enligt bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 samt separat allergenmatris och riskbedömning av oavsiktlig förekomst.
Näringsvärden	Energi, fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt per 100 g/ml samt övriga uppgifter där relevant.
Kvalitetsparametrar	Fysikaliska, kemiska, mikrobiologiska och sensoriska kriterier med toleranser.
Främmande ämnen	Tillämpliga gränsvärden för pesticider, mykotoxiner, tungmetaller, processkontaminanter, mikroorganismer och andra faror.
Ursprung och status	Ursprungsland, GMO, bestrålning, novel food, ekologiskt, halal, kosher, vegan/vegetarisk och andra påståenden.
Hållbarhet	Total hållbarhet, minsta återstående hållbarhet vid leverans, lagring, transport och hållbarhet efter öppning/upptining.
Förpackning	Förpackningsnivåer, mått, vikt, material, FCM-status, DoC, PPWR-data, pallmönster och sorteringsinformation.

Märkning	Etikettkorrektur, språk, datum- och batchformat, ansvarig livsmedelsföretagare och obligatoriska varningar.
----------	---

3.3 Produktsammansättning för Kobia Receptservice

I Kobia Receptservice kan Kobias kunder inspireras av och söka bland Kobias recept. De kan även skapa sina egna recept. Receptservice är även en avancerad kalkylator som genererar produktkalkyler, innehållsförteckningar och näringsvärden. I princip alla produkter som lagerförs av Kobia ska läggas upp i Kobia Receptservice.

För att Kobias kunder ska få korrekta och lättöverskådliga näringsvärden och innehållsförteckningar till sina recept kräver Receptservice inmatning av alla ingående artiklars produktsammansättning i procentform.

Kobia kräver normalt inte en fullständig återdeklaration på exakt 100 procent när informationen enbart används för Receptservice. Ett intervall om 5–10 procent per råvara i QUID-ordning samt uppgiften <5 procent kan efter överenskommelse godtas. Informationen måste dock vara tillräcklig för korrekt märkning, allergenbedömning och näringsberäkning.

Leverantören ska på denna punkt inte ta med så kallade carry-over-produkter i den konsumentinriktade sammansättningen när dessa enligt lag inte ska återdeklarerats. Kobia kan ändå begära full teknisk sammansättning för faroanalys, allergenbedömning, äkthet, lagkontroll eller produktutveckling.

Dessa handlingar är konfidentiella och hanteras med största möjliga sekretess av Kobia.

Dokumentet "Produktsammansättning för Receptservice" finns tillgängligt på vår hemsida under fliken "För våra leverantörer". Arbetet syftar till att Kobia och våra kunder ska kunna uppfylla gällande regler om livsmedelsinformation och märkning.

3.4 Spårbarhet av produkter

Kobia spårar utifrån batch och bäst före-datum på livsmedel. Spårbarhet innebär att en produkt går att spåra minst ett steg framåt och ett steg bakåt i en varukedja. En god spårbarhet krävs för att i efterhand spåra ingredienser och ingående komponenter genom alla led i tillverkningen fram till de slutprodukter som de kan finnas i eller vara förpackade i.

Då Kobia använder truckdatorer och scannar alla produkter vid ankomstkontrollen är det av största vikt att förpackningarna är märkta med GS1-128 enligt bransch standard. För ytterligare information hänvisas till GS1 Sweden.

Fördjupad information om Kobias krav finns i leverantörsbedömningsdokumentet. Respektive leverantör av non-food-produkter, exempelvis förpackningsmaterial, engångstallrikar, bestick och kemikalier, ansvarar för och meddelar Kobia hur spårbarhet ska utföras om inte annat meddelats av Kobia AB.

Kobias krav: Leverantören ska kunna genomföra full spårning och massbalans inom högst fyra timmar. Spårbarhets- och återkallelseövning ska genomföras minst årligen och inkludera relevanta producenter och underleverantörer.

3.5 Märkning

Kobia kräver att alla produkter märks enligt gällande lagstiftning. Vi kontrollerar löpande att varor har korrekt märkning. Märkningen ska vara synlig, lätt att förstå, beständig och får inte vara vilseledande. I normalfallet ska obligatorisk information vara på svenska.

De uppgifter som ska finnas med där de är tillämpliga är:

- Varans eller produktens beteckning.
- Ingrediensförteckning i fallande viktordning.

- Framhävda allergener enligt bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011.
- QUID, det vill säga mängdangivelse för vissa ingredienser eller ingrediens kategorier.
- Nettovikt eller volym.
- Förvaringsanvisning och särskilda användningsvillkor.
- Bäst före-datum eller sista förbrukningsdag.
- Batchnummer eller annan identifikationskod för spårbarhet.
- Ansvarig livsmedelsföretagares namn och adress.
- Ursprungsland eller härkomstplats när detta krävs eller behövs för att inte vilseleda.
- Bruks- och hanteringsanvisning.
- Näringsdeklaration.
- Övriga obligatoriska varningar eller uppgifter för den aktuella produktkategorin.

När en överenskommelse har skett om att en produkt ska vara Kobia-märkt (EMV) hänvisar vi även till Kobias märkningsguide.

Ekologiska produkter

För att en vara ska få marknadsföras som ekologisk i EU måste den produceras enligt EU:s regler och kontrolleras av ett godkänt kontrollorgan. Dokumentation som verifierar detta är ett krav.

3.6 Allergener

Allergener ska framhåvas i ingrediensförteckningen. Leverantören ska ha ett dokumenterat allergenhanteringssystem som omfattar råvaror, recept, lager, produktion, rengöring, omställningar, omarbete, märkning och ändringsstyrning.

Kobias krav: Spårmärkning såsom "kan innehålla" får endast användas efter en dokumenterad och produktspecifik riskbedömning. Spårmärkning får inte ersätta god tillverkningssed eller fungerande allergenkontroller.

3.7 Reklamationer/avvikelser

Kobia kommunicerar reklamationer, kundreklamationer och ankomstavvikelser elektroniskt till berörd leverantör om inget annat överenskommit.

Kobias krav: Leverantören ska bekräfta mottagen reklamation inom en arbetsdag, lämna ett första sakligt svar inom tre arbetsdagar och normalt ett slutligt svar inom tio arbetsdagar.

Slutligt svar ska innehålla rotorsaksanalys, omedelbar korrigerande och förebyggande åtgärder, ansvarig person, tidsplan och verifiering av att åtgärderna fått avsedd effekt.

Vid allvarliga eller återkommande avvikelser ska strukturerad metod, exempelvis 5 Why eller fiskbensanalys, användas. Enbart "operatörsfel" godtas inte som rotorsak utan analys av bakomliggande systemorsak.

3.8 Priser och rabatter

Kobia vill tillsammans med sina leverantörer verka för en långsiktig, stabil och återhållsam prisutveckling. Fakturahanteringen ska kunna matchas mot de priser som vårdas i vårt datasystem och därför är det av största vikt att korrekta priser och rabatter anges på inkommande fakturor.

Avvikelse som innebär högre fakturerat pris på produkt kommer inte att godkännas av Kobia om prisavisering inte har skett enligt överenskommelse. Kobia kommer då att använda det tidigare priset.

3.9 Anbudsstöd

Anbudsstöd är en riktad rabatt till en specifik kund eller kedja. Anbudsstöd förekommer för centrala och regionala avtalskunder. Alla uppgörelser ska bekräftas skriftligen till inköpsorganisationen på Kobia och följande ska framgå:

- Kundnamn

- Giltighetstid
- Produktnamn
- Artikelnummer
- Rabattens storlek

3.10 Producentansvar för förpackningar

Leverantören ska uppfylla gällande krav på producentansvar för förpackningar och, när leverantören är producent enligt lagstiftningen, vara registrerad hos Naturvårdsverket samt ansluten till en godkänd producentansvarsorganisation, exempelvis Näringslivets Producentansvar, NPA. Leverantören ska rapportera korrekta förpackningsvolym, betala tillämpliga avgifter och på begäran lämna Kobia uppgifter om registrering, anslutning, förpackningsmaterial, materialvikter och förpackningsnivåer.

Kobias krav: Leverantören ska på begäran redovisa producentansvarsregistrering, ansluten producentansvarsorganisation samt vikt per förpackningsmaterial och förpackningsnivå.

3.11 Prisändringar

Kobia kan av praktiska skäl endast genomföra prisändringar första måndagen i kalendermånaden. Prisjusteringar ska förläggas till någon av tidsperioderna februari, maj, september och november. Skörderelaterade avtal och årskontrakt förhandlas separat.

Orsaker till prishöjningar ska alltid redovisas så detaljerat som möjligt per produkt eller produktområde tillsammans med prisaviseringen. En mall som Kobia tillhandahåller ska fyllas i och skickas till prisavisering@kobia.se. Underlagen ska märkas med leverantörens logotyp och namn på handläggare samt vara i sådant skick att de kan distribueras vidare direkt till Kobias kunder.

För att administrera och avisera sina kunder ska Kobia ha prisaviseringen minst tolv veckor innan det datum då prisändringen träder i kraft. Kobia förbehåller sig rätten att avvisa en för sent aviserad prishöjning och hänvisa till nästa tidsperiod.

Kobia accepterar inga prisändringar automatiskt. En aviserad prisändring är accepterad först efter godkännande av Kobias inköpschef.

3.12 Varuflöde

Kobias leveransorter är lagren i Västra Frölunda och Hässleholm samt annan leveransadress som framgår av inköpsordern.

Följesedlar, handelsdokument och sundhetsintyg

Kobia kräver att följesedlar, handelsdokument, hälsointyg och analysintyg bifogas den fysiska leveransen eller är elektroniskt tillgängliga enligt överenskommelse före ankomst. Följesedeln ska överensstämja med orderbekräftelse och faktura. Om obligatoriska dokument saknas kan leveransen spärras eller avvisas och Kobia kan vara skyldigt att kontakta behörig myndighet.

Pallstandard

För leverans på EUR-pall accepterar Kobia pallbyte eller pallreglering genom avtalad pallpool. Endast godkända EUR-pallar enligt gällande standard accepteras. Kobia förbehåller sig rätten att stryka ej godkända EUR-pallar från fraktsedeln. Engångspallar ska hålla EUR-pallmått. Sjöpall, SRS-pall eller back accepteras endast efter särskild överenskommelse. Kobias pallpoolsnummer är 813014.

Skyddspapper/flisskydd på pallarna

För att förebygga och eliminera fysisk kontamineringsrisk vid hantering av varor som distribueras på pall kräver Kobia att skyddspapper läggs mellan pall och varan eller kartongen. Bakgrunden är att smuts, sten och träflisor kan följa med varan till kunden och i värsta fall in i kundens produktion.

Bäst före-/batchhantering

Kobia kräver att produkterna ligger i batch- och bäst före-ordning där kortast datum ligger överst. Blandade pallar ska märkas så att det tydligt framgår att pallen är blandad.

Leverantören ansvarar för att transportören lämnar varorna i samma skick som de hade när de lämnade leverantören.

Lastning och lossning

För att lastning och lossning ska kunna ske så friktionsfritt som möjligt är det viktigt att leverantör eller transportör aviserar respektive lager. Leverantören ska regionalt överenskomma om tidspassning med en precision på plus/minus en timme under överenskommen leveransdag.

Leveranssäkerhet och servicegrad

Det är leverantörens ansvar att kvalitetssäkra leveransen även om den utförs av en extern eller inhyrd transportör. Vid återkommande avvikelser kan Kobia debitera leverantören för uppkomna merkostnader.

För att Kobias kunder ska få bästa tänkbara service är leveranssäkerheten mycket viktig. Kobia förväntar sig en servicegrad på minst 98 procent. Den mäts i antal levererade orderrader och avvikelse i tid, både för tidig och för sen leveransdag.

3.13 Hållbarhet

För att Kobias kunder ska få så hög och jämn kvalitet som möjligt är det viktigt att varor har korrekta hållbarhetstider.

Kobia tillämpar huvudregeln att hållbarheten fördelas enligt tredjedelsprincipen mellan leverantör, grossist och kund. Det innebär att den del av hållbarhetstiden som har löpt ut vid inleverans till Kobia inte får överstiga en tredjedel av den totala hållbarhetstiden.

För färskvaror, exempelvis mejerivaror, där hållbarheten understiger sju dagar accepteras normalt endast att en dag av den totala hållbarheten är förbrukad. Undantag kan förekomma vid exempelvis helger efter särskild överenskommelse.

Typ av produkt	Angiven hållbarhetstid av producenten	Accepterad tid från förpackningsdag vid inleverans
Frysta produkter generellt	Generellt max 2 år	Tredjedelsprincipen, dock maximalt 4 månader
Frysta skördeprodukter	Generellt max 2 år	Maximalt 14 månader
Kolonial-/torra produkter	Generellt max 3 år	Tredjedelsprincipen, dock maximalt 2 år

3.14 Temperaturkrav och kylkedjan

För att säkra kvalitet och produktsäkerhet är det av stor vikt att alla livsmedel förvaras i korrekt temperatur. Kobia lägger stor vikt vid att kylkedjan inte bryts. Kobia utgår från gällande lagkrav och branschpraxis.

Kylvara ska transporteras och förvaras så att livsmedlets temperatur inte överstiger den temperatur som anges på förpackningen eller i produktspecifikationen.

Djupfrysta livsmedel ska normalt förvaras vid -18 °C eller kallare. Vid kortvarig transport och avfrostning kan lagstadgad tolerans gälla, men produktens säkerhet och kvalitet får inte påverkas. Kobia kan avvisa produkter vid temperaturavvikelse.

Vid varje ankommande leverans av kyl- och frysvaror till Kobia mäts produkttemperaturen. Vid avvikelser tas detta upp med leverantören för att utreda orsaken och förebygga framtida avvikelser.

3.15 CoA – analyscertifikat

Kobia kan kräva ett analyscertifikat, Certificate of Analysis (CoA), för varje batch eller enligt överenskommen provtagningsplan. Kravet gäller särskilt råvaror till Kobias produktion, högriskprodukter och produkter med lagstadgade eller avtalade gränsvärden.

CoA ska minst innehålla:

- Produktnamn, artikelnummer och referens till gällande specifikation.
- Batchnummer, tillverkningsdatum och bäst före-/sista förbrukningsdag.
- Analyserad parameter, faktiskt resultat, enhet och specifikationsgräns.
- Analysmetod och vid behov detektions- eller kvantifieringsgräns.
- Provtagningsdatum och provtagningsplan där relevant.
- Laboratoriets namn och ackrediteringsstatus enligt ISO/IEC 17025 där detta krävs.
- Bedömning godkänd/underkänd samt behörig persons namn och signatur.

Kobias krav: Resultat ska anges numeriskt när det är relevant och tillgängligt. Ett avvikande eller misstänkt analysresultat ska meddelas Kobia omedelbart och alltid innan leverans.

3.16 DoC – Declaration of Compliance

Leverantörer av förpackningar, redskap, utrustning och andra material i kontakt med livsmedel ska lämna aktuell förklaring om överensstämmelse (DoC) eller motsvarande compliance statement med tillhörande styrkande dokument.

Alla material i kontakt med livsmedel ska uppfylla förordning (EG) nr 1935/2004 och vara tillverkade enligt god tillverkningsssed i förordning (EG) nr 2023/2006. Plastmaterial ska dessutom uppfylla förordning (EU) nr 10/2011.

DoC ska minst innehålla:

- Utfärdarens och tillverkarens namn och adress.
- Tydlig identifikation av materialet, artikeln och materialstrukturen.
- Bekräftelse av överensstämmelse med relevanta regelverk.
- Information om ämnen med specifika migrationsgränser och andra restriktioner.
- Livsmedelstyper, kontaktid, temperatur och andra användningsvillkor.
- Referens till total och specifik migration samt testförhållanden.
- Information om återvunnen plast, funktionella barriärer, NIAS och dual-use additives där relevant.
- Utfärdandedatum, versionsnummer och behörig signatur.

Kobias krav: Styrkande dokument, migrationsrapporter, beräkningar och riskbedömningar ska kunna lämnas till Kobia utan oskäligt dröjsmål. Normpack-bedömning kan användas som stöd men ersätter inte leverantörens rättsliga ansvar.

3.17 PPWR – förpackningar och förpackningsavfall

Förordning (EU) 2025/40 om förpackningar och förpackningsavfall, PPWR. Kraven införs stegvis och omfattar förpackningar av alla material.

Leverantören ska fastställa och dokumentera sin roll för varje förpackning, exempelvis tillverkare, importör, distributör eller producent, samt lämna det underlag Kobia behöver för att fullgöra sin roll.

Leverantören ska lämna:

- Förpacknings-ID, förpackningsnivå och samtliga komponenter.
- Vikt och materialslag per komponent, inklusive etikett, lim, tryckfärg, barriär och förslutning.
- Underlag om minimering av vikt och volym.
- Bedömning av återvinningsbarhet och design för återvinning.
- Uppgift om återvunnet innehåll och spårbarhet.

- Information om begränsade ämnen, tungmetaller och PFAS för livsmedelskontaktförpackningar.
- Teknisk dokumentation enligt bilaga VII och EU-försäkran om överensstämmelse enligt bilaga VIII när detta krävs för leverantörens roll.
- Underlag för märkning, sorteringsinformation, digital databärare och återanvändbarhet när tillämpligt.
- Producentansvarsregistrering och rapporteringsdata.

Kobias krav: Leverantören ska bevaka och följa tillkommande producentansvarsregler. Ändrad förpackning får inte levereras innan Kobia har fått och godkänt uppdaterad dokumentation.

3.18 EUDR – avskogningsfria leveranskedjor

Förordning (EU) 2023/1115, EUDR, omfattar relevanta produkter kopplade till nötkreatur, kakao, kaffe, oljepalm, gummi, soja och trä enligt förordningens bilaga och aktuella KN-/HS-nummer.

Leverantören ska för berörda produkter kunna lämna:

- Produktbeskrivning, KN-/HS-kod och bedömning om produkten omfattas.
- Kvantitet och produktionsland, vid behov region.
- Geolokalisering i form av koordinater eller polygoner för samtliga produktionslotter.
- Produktionsdatum eller produktionsperiod.
- Due diligence statement-referens och verifieringsnummer eller annan tillåten deklARATION.
- Spårbar koppling mellan Kobias batch, leverantörens batch och produktionslotter.
- Underlag som visar att produkten är avskogningsfri och lagligt producerad.
- Dokumenterad riskbedömning och, när risk inte är försumbar, riskreducerande åtgärder.

Kobias krav: Berörd råvara får inte blandas med råvara av okänt ursprung eller råvara som inte uppfyller EUDR. All dokumentation ska sparas minst fem år och Kobia ska omedelbart informeras om ny information som kan påverka efterlevnaden.

3.19 Ekologiskt, IP Sigill och andra certifierade standarder

Ekologiska produkter ska uppfylla förordning (EU) 2018/848. Leverantören och producenten ska ha giltigt certifikat med korrekt omfattning när certifieringskrav gäller. Kontrollorganskod, produktstatus, spårbarhet och imпорtdokument ska kunna verifieras före leverans.

När produkt eller avtal hänvisar till IP Sigill, Svenskt Sigill eller administration via Mitt Sigill ska giltigt certifikat, produktionsomfattning och eventuella tilläggsmoduler vara aktuella.

Halal, kosher, glutenfri, laktosfri, vegan, vegetarisk, GMO-fri och andra standarder som ska kunna styrkas med relevant dokumentation. Märkning och marknadsföring får aldrig gå utanför certifikatets eller verifieringens omfattning.

3.20 Produkt- och processändringar

Kobias krav: Ingen förändring av recept, råvara, leverantör, producent, produktionsplats, process, utrustning, allergenstatus, specifikation, hållbarhet, certifiering, förpackning eller etikett får genomföras för produkter som levereras till Kobia utan skriftlig avisering och godkännande.

Leverantören ska lämna riskbedömning, uppdaterade specifikationer, etiketter, analyser, DoC, PPWR- och EUDR-underlag samt prov när detta är relevant. Akuta förändringar som krävs av säkerhetsskäl ska meddelas omedelbart.

4. Marknads- och försäljningskommunikation

Kobia erbjuder olika marknads- och kommunikationsmöjligheter. Potentialen i kommunikationsmöjligheterna är stor och tillsammans kan vi nå större volymer och högre lönsamhet.

4.1 Frestelser

Vår kundtidning Frestelser förmedlar produktnyheter och kampanjprodukter till vår potentiella marknad. Leverantörer är välkomna att delta i Frestelser och kan mot en avgift boka in sina produkter. Frestelser utkommer två gånger per år och innehållet delas även i sociala medier, via nyhetsbrev och genom säljkåren.

4.2 E-handel

I Kobias e-handel kan kunderna handla, inventera, skriva ut beställningsunderlag och söka produktinformation.

4.3 Kobia Receptservice

I Kobia Receptservice kan Kobias kunder inspireras av och söka bland hundratals recept. De kan även skapa egna recept. Receptservice är också en avancerad kalkylator som genererar kalkyler, innehållsförteckningar och näringsvärden.

4.4 Kundträffar

Kundträffar anordnas lokalt i Tyresö, Göteborg och Hässleholm. För aktuella kundträffar kontaktas respektive kontaktperson.

Övriga kampanjer bokas centralt med inköpsorganisationen och marknad. Rabatter, tidsperioder och fasta kostnader avtalas med dem. Avtalat kampanjpris kan inte ändras innan kampanjperiodens slut. Kobias förväntan är att servicegraden är extra hög under kampanjperioden.

5. Kvalitet och miljö

Kvalitet och miljö genomsyrar hela Kobias verksamhet och vi har implementerat ledningssystem för kvalitet, livsmedelssäkerhet och miljö. Ledningssystemen omfattar tillämpliga krav i BRCGS Food Safety, BRCGS Storage & Distribution och ISO 14001.

För att hanteringen av livsmedel ska bli så säker som möjligt används HACCP i hela vårt varuflöde. HACCP är ett verktyg för riskanalys och hantering av risker. Målet är att säkra livsmedlets säkerhet, laglighet och kvalitet genom hela tillverknings- och distributionsflödet.

Inga varor med brister får vidarebefordras till Kobias kunder. Alla fel och avvikelser ska identifieras och rapporteras. Arbetet med avvikelserapportering är avgörande för att vi ska nå uppsatta mål och ständiga förbättringar. Avvikelser utreds och dokumenteras för att leverantörer ska kunna förbättra sina rutiner och för att Kobia kontinuerligt ska förbättra sitt miljö- och kvalitetsarbete.

5.1 Kobias kvalitetspolicy, miljöpolicy och uppförandekod

Kobia är certifierat enligt ISO 14001, ett verksamhetsanpassat miljöledningssystem som driver oss att göra ständiga förbättringar för att minska vår påverkan på klimat och miljö.

Kobia ska tillhandahålla varor och tjänster som väl motsvarar våra kunders förväntningar avseende lagenlighet, produktsäkerhet och kvalitet. Kobia ska också verka för åtgärder som minskar negativa konsekvenser på miljön, i synnerhet transporternas miljöpåverkan.

Detta arbete ska bedrivas med affärsmässig helhetssyn, känd teknik och minst på den nivå som lagstiftningen kräver. Tillsammans med kunder, ägare, medarbetare och leverantörer ska vi verka för ett aktivt miljö- och kvalitetsarbete. Genom ständiga förbättringar ska vi ligga i täten i vår roll som livsmedelsgrossist inom bageri- och konditoribranschen.

5.2 EMV (egna märkesvaror)

Särskilda krav ställs beroende på typ och art av livsmedel. Förutom ordinarie leverantörsbedömning ska en granskning normalt genomföras där Kobia och leverantören går igenom Kobias checklista och säkerställer kraven på produkt, livsmedelssäkerhet, laglighet, kvalitet, äkthet, miljö och förpackning.

- EMV-producent ska normalt vara GFSI-certifierad med relevant omfattning.
- Produkt- och förpackningsspecifikation ska vara signerad av båda parter.
- Recept, etikett, artwork, hållbarhet och förpackning ska godkännas av Kobia före första produktion.
- Produktion får inte flyttas eller läggas ut på annan producent utan skriftligt godkännande.
- Kobia ska ha rätt att genomföra revision och ta del av relevanta dokument och prov.

Vid frågor kontaktas inköpschef eller kvalitetschef.

5.3 Livsmedelssäkerhet, HACCP, VACCP och TACCP

Leverantören ska ha en aktuell HACCP-plan baserad på Codex principer. Faroanalysen ska omfatta biologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror och relevanta kontrollåtgärder ska vara validerade och verifierade.

Leverantören ska även ha:

- VACCP/sårbarhetsbedömning för livsmedelsbedrägeri, äkthet, substitution och felaktigt ursprung.
- TACCP/livsmedelsförsvars-plan för avsiktlig kontaminering, sabotage, obehörig åtkomst och andra hot.
- Allergenhanteringsplan och validerad rengöring.
- Miljöövervakning där produkt- och processrisk kräver detta.
- Program för främmande kroppar, glas och hårdplast, metallkontroll och underhåll.

5.4 Leverantörers producenter och underleverantörer

Kobias krav: Leverantören ansvarar fullt ut för att den faktiska producenten och samtliga relevanta underleverantörer uppfyller denna handbok. Användning av agent, broker, importör eller mellanhand begränsar inte ansvaret.

Kobia ska ha rätt att känna till faktisk producent och produktionsanläggning. Byte av producent eller underleverantör kräver skriftligt förhandsgodkännande. Leverantören ska ha dokumenterad metod för godkännande, riskklassning, uppföljning och avveckling av egna leverantörer.

5.5 RASFF, incidenter och återkallelser

Leverantören ska aktivt bevaka myndighetsvarningar och RASFF för egna produkter, råvaror, ursprung och leverantörer.

Kobias krav: Kobia ska kontaktas omedelbart vid allvarlig risk eller misstanke om att en levererad produkt kan vara osäker, olaglig, felmärkt, oäkta eller omfattas av myndighetsåtgärd.

Tid	Minsta information
Omedelbart	Stoppa leverans, säkra batcher och kontakta Kobias kriskontakt.
Inom 2 timmar	Fara, produkt, batch, volym, distribution, myndighetsstatus och rekommenderad åtgärd.
Inom 24 timmar	Preliminär rotorsak och omedelbara korrigerande åtgärder.
Inom 10 arbetsdagar	Slutlig rotorsak, CAPA och verifiering av effekt.

5.6 Miljöledning och ISO 14001

Leverantören ska följa tillämplig miljölagstiftning, tillstånd och anmälningskrav samt ha kontroll över betydande miljöaspekter.

- Arbeta med mål och uppföljning för energi, klimat, vatten, avfall, matsvinn, kemikalier och transporter.
- Förebygga spill, utsläpp och förorening av mark och vatten.
- Följa avfallshierarkin och använda godkända transportörer och mottagare.

Utskriven version garanterar inte senaste uppdatering!

- Hålla säkerhetsdatablad och kemikalieförteckning aktuella.
- På begäran lämna verifierbara klimat-, energi-, avfalls-, transport- och förpackningsdata.

ISO 14001-certifiering är meriterande och kan vara ett krav för strategiska eller miljöriskklassade leverantörer.

6. Kompletterande leverantörskrav

Följande krav kompletterar övriga avsnitt i handboken och gäller när de är relevanta för leverantörens produkter, tjänster, leverantörskedja eller åtkomst till Kobias information och verksamhet.

6.1 Handbokens giltighet och leverantörens godkännande

- Denna leverantörshandbok, Kobias uppförandekod och tillämpliga policyer utgör en del av Kobias avtalsmässiga krav.
- Leverantören ska säkerställa att uppgifter som lämnas till Kobia är riktiga, fullständiga och aktuella.
- Krav som är mer långtgående i avtal, inköpsorder, signerad specifikation eller kundkrav gäller framför denna handbok.

Kobias krav: Leverantören ska skriftligen bekräfta att handboken och övriga hänvisade styrande dokument har mottagits, förstås och accepterats.

6.2 Revisionsrätt, insyn och provtagning

- Kobia, Kobias kund eller en av Kobia utsedd oberoende part ska efter rimlig avisering få genomföra revision hos leverantören och faktisk producent.
- Vid allvarlig risk, misstanke om bedrägeri eller myndighetsärende kan revision krävas med kort varsel.
- Revisionen kan omfatta lokaler, processer, dokument, journaler, personal, lager, spårbarhet, underleverantörer och provtagning.
- Leverantören ska säkerställa att motsvarande revisionsrätt kan utövas hos relevanta producenter och underleverantörer.

Kobias krav: Leverantören ska utan oskäligt dröjsmål åtgärda avvikelser från revision och lämna dokumenterad åtgärdsplan med ansvarig, tidsplan och effektivitetskontroll.

6.3 Försäkring och ekonomiskt ansvar

- Leverantören ska under hela avtalsperioden ha tillräcklig företags- och produktansvarsförsäkring anpassad till produktens eller tjänstens risk.
- Försäkringsbevis och försäkringsbelopp ska lämnas på begäran.
- Leverantören ansvarar enligt avtal och tillämplig lag för kostnader som orsakas av verifierad leverantörsavvikelse, exempelvis analys, sortering, spärning, retur, destruktions, ersättningsleverans, kundinformation, tillbakadragande och återkallelse.

Kobias krav: Leverantören ska omedelbart meddela Kobia om försäkringen upphör, begränsas eller inte längre täcker avtalad verksamhet.

6.4 Kontinuitetsplanering och leveransberedskap

- Leverantören ska ha en dokumenterad och regelbundet prövad kontinuitets- och krisplan.
- Planen ska omfatta relevanta scenarier såsom brand, översvämning, strömbrott, IT- och cyberincident, råvarubrist, transportstörning, personalbortfall och bortfall av produktionslinje eller underleverantör.
- Alternativa produktionsplatser, råvaror eller förpackningar får endast användas efter Kobias skriftliga godkännande.
- Leverantören ska tidigt informera Kobia om risk för leveransstörning, berörda artiklar, förväntad varaktighet och planerade motåtgärder.

Kobias krav: Kontinuitetsplanen ska ses över minst årligen och efter incident eller betydande förändring.

6.5 Produktverifiering och kontrollplan

- Leverantören ska ha en dokumenterad, riskbaserad kontrollplan som verifierar att produkten fortlöpande uppfyller lag, specifikation och avtal.
- Kontrollplanen ska där relevant omfatta mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska, sensoriska och funktionella kontroller.
- Hållbarhet ska vara validerad under avsedda lagrings- och transportförhållanden och verifieras när recept, process eller förpackning ändras.
- Näringsvärden, nettokvantitet, märkning och förpackningsfunktion ska verifieras med lämplig frekvens.
- Analysresultat och avvikelser ska trendanalyseras.

Kobias krav: Kobia kan kräva oberoende analys, referensprov, utökad provtagning eller särskild frisläppning innan leverans.

6.6 Animaliska produkter, djurskydd samt fisk och skaldjur

- Leverantörer av animaliska produkter ska följa tillämpliga krav på djurhälsa, djurskydd, transport, slakt, hygien och antibiotikaanvändning.
- Ägg och äggprodukter ska komma från tillåtna och spårbara produktionssystem enligt avtal och märkning.
- För fisk och skaldjur ska art, vetenskapligt namn, produktionsmetod, fångstområde eller odlingsland och fångstredskap kunna verifieras där tillämpligt.
- MSC, ASC eller annan certifiering ska vara giltig när detta anges i specifikation, avtal eller produktpåstående.

Kobias krav: Kobia kan fastställa mer långtgående art-, ursprungs-, djurvälfaärs- eller antibiotikakrav för enskilda produkter och kundupdrag.

6.7 Ansvarsfull råvaruförsörjning och biologisk mångfald

- Leverantören ska riskbedöma råvaror och ursprung avseende miljö, avskogning, biologisk mångfald, vattenstress, markrättigheter och sociala risker.
- Kobia kan ställa produktspecifika krav på bland annat palmolja, kakao, kaffe, soja, fisk, skaldjur, ägg, frukt och grönsaker.
- Certifieringar och hållbarhetspåståenden ska vara spårbara och får endast användas inom giltig omfattning.
- EUDR-efterlevnad ersätter inte andra miljömässiga eller sociala krav.

Kobias krav: Leverantören ska på begäran redovisa råvarukedja, certifiering, massbalans eller segregering och riskreducerande åtgärder.

6.8 Social riskbedömning och arbetsvillkor

- Leverantören ska riskbedöma sin verksamhet och leverantörskedja utifrån land, råvara, arbetskraftsform och verksamhetens art.
- I högriskkedjor kan Kobia kräva oberoende social revision, exempelvis SMETA, amfori BSCI eller likvärdig metod.
- Revision och uppföljning ska omfatta barnarbete, tvångsarbete, rekryteringsavgifter, arbetstider, löner, arbetsmiljö, diskriminering och föreningsfrihet.
- Leverantören ska ha en fungerande kanal för rapportering av missförhållanden och skydd mot repressalier.

Kobias krav: Allvarliga kränkningar ska omedelbart meddelas Kobia och hanteras genom en tidsatt åtgärds- och gottgörelseplan.

6.9 Informationssäkerhet, sekretess och personuppgifter

- Kobias och Kobias kunders information, recept, specifikationer, priser, produktdata och affärshemligheter ska skyddas mot obehörig åtkomst, ändring, förlust och spridning.
- Behörighet ska begränsas till personer som behöver informationen för sitt arbete.
- Personuppgifter ska behandlas enligt GDPR och personuppgiftsbiträdesavtal ska upprättas där det krävs.
- Leverantören ska ha lämplig säkerhetskopiering, åtkomstkontroll, incidenthantering och skydd mot skadlig kod och intrång.
- Efter avslutat samarbete ska information återlämnas eller raderas enligt avtal.

Kobias krav: Informations- eller cyberincident som kan påverka Kobia ska rapporteras omedelbart med omfattning, berörda uppgifter, skyddsåtgärder och fortsatt handlingsplan.

6.10 Non-food, kemikalier och teknisk utrustning

- Kemiska produkter ska uppfylla REACH och CLP samt ha aktuellt säkerhetsdatablad på svenska.
- Biocider, rengöringsmedel och andra reglerade produkter ska vara godkända eller registrerade när detta krävs.
- Leverantören ska lämna information om klassificering, märkning, användning, skyddsåtgärder, avfall och miljöpåverkan.
- Maskiner och teknisk utrustning ska uppfylla tillämpliga säkerhetskrav, vara CE-märkta när detta krävs och levereras med EU-försäkringen, bruksanvisning och säkerhetsinformation på svenska.
- Reservdelar, service, underhåll, livslängd och teknisk support ska beskrivas när relevant.

Kobias krav: Leverantören ansvarar för spårbarhet, ändringsavisering och återkallelse även för non-food, kemikalier, utrustning och reservdelar.

6.11 Order, ersättningsprodukter och leveransavvikelser

- Order ska bekräftas inom avtalad tid med artikel, kvantitet, pris och leveransdatum.
- Risk för restnotering, delad leverans, kvantitetsavvikelse eller försenad leverans ska meddelas omedelbart.
- Ersättningsprodukt, annan förpackningsstorlek, annat ursprung eller annan producent får inte användas utan skriftligt godkännande.
- Omlastning, transportörsbyte och tillfällig lagring får inte äventyra temperatur, hygien, säkerhet eller spårbarhet.
- Incoterms, riskövergång och särskilda leveransvillkor regleras i avtal, order eller annan skriftlig överenskommelse.

Kobias krav: Leverans utan korrekt orderbekräftelse eller med ej godkänd avvikelse kan avvisas eller spärras.

6.12 Leverantörsuppföljning, återgodkännande och avveckling

- Kobia genomför riskbaserad och återkommande prestationsbedömning av leverantörer och producenter.
- Bedömningen kan omfatta leveransprecision, servicegrad, reklamationer, CAPA, certifikat, analyser, dokumentkvalitet, återkallelser, myndighetsärenden, miljöprestanda och kommersiellt samarbete.
- Leverantörens status kan vara godkänd, villkorat godkänd, spärrad eller avvecklad.
- Villkorat godkännande ska ha tydliga åtgärder, ansvarig och slutdatum.
- Leverantören ska samarbeta vid avveckling så att kund-, produkt- och leveransrisker minimeras.

Kobias krav: Allvarlig eller upprepad brist, avsiktligt undanhållande av information eller utebliven korrigerande åtgärd kan medföra omedelbart leveransstopp och avslutat godkännande.

6.13 Dokumentation och bevarandetider

- Dokument ska vara läsbara, versionsstyrda, spårbara, säkerhetskopierade och skyddade mot obehörig ändring.
- Produkt-, tillverknings-, analys-, spårbarhets- och leveransdokument ska sparas minst produktens hållbarhet plus tolv månader och aldrig kortare än lag eller avtal kräver.
- EUDR-dokumentation ska sparas minst fem år. Dokument för FCM, PPWR, ekologiskt, certifierade påståenden och utrustning ska sparas under den tid som respektive regelverk kräver.
- Dokument ska kunna lämnas till Kobia eller behörig myndighet utan oskäligt dröjsmål.

Kobias krav: Leverantören ansvarar för att motsvarande dokumentbevarande säkerställs hos relevanta producenter, laboratorier och underleverantörer.

7. Fakturering och betalningsvillkor

Kobia strävar kontinuerligt efter att effektivisera affärsprocesserna. Fakturor konverteras med hjälp av optisk läsning till elektroniskt format och för att hanteringen ska ske med största effektivitet krävs att korrekt information anges på fakturan.

För effektiv hantering önskar Kobia att en order ger upphov till en faktura. Felaktigheter orsakar båda parter merarbete och extrakostnader. Fakturor ska skickas till faktura@kobia.se.

Följande uppgifter måste finnas på fakturan:

- Fakturadatum
- Fakturanummer
- VAT-nummer
- Totalt momsbelopp
- Fakturans totalbelopp
- Inköpsordernummer, det vill säga Kobias interna inköpsordernummer

Följande uppgifter identifierar leverantören och minst ett fält ska återfinnas på fakturan:

- Bankgironummer
- Plusgironummer
- Organisationsnummer

Kobias ordernummer ska anges på samtliga handelsdokument. Vid fakturering i euro från svensk leverantör ska momsens anges i SEK alternativt ska den valutakurs som fakturan bokförts till anges.

Fakturor som inte innehåller angiven information eller är ofullständiga kan returneras. Kobia godtar inga faktureringsavgifter om de inte uttryckligen har avtalats.

För redovisningstekniska frågor kontaktas ekonomiavdelningen och för kommersiella frågor kontaktas inköpschef.

Betalningsvillkor anges i gällande avtal. Leverantören ska i god tid meddela förändringar av bankgiro eller plusgiro. Leverantören ska även meddela om factoringbolag används.

8. Dokumentation

8.1 Dokumentpaket före första leverans

Kategori	Minsta underlag
Alla livsmedel	Produktfaktablad, etikett, allergenmatris, certifikat, producentuppgift, hållbarhets- och spårbarhetsdata.

Råvara till produktion	Ovanstående samt CoA-upplägg, mikrobiologiska och kemiska kriterier, ursprung, faroanalysdata och prov.
EMV	Signerad specifikation, artwork approval, audit, hållbarhetsvalidering, FCM/DoC, PPWR och krisplan.
Förpackning/FCM	DoC, GMP, migrationsunderlag, materialsammansättning, PPWR-data och EU-försäkran där relevant.
EUDR-produkt	KN-/HS-bedömning, geolokalisering, DDS-referens, laglighetsbevis, riskbedömning och batchkoppling.
Ekologiskt/IP Sigill	Giltigt certifikat, omfattning, kontrollorgan och spårbarhetsunderlag.
Kemikalier	Säkerhetsdatablad på svenska, klassificering, användningsinstruktion och miljödata.

8.2 Checklista – produktfaktablad

Kontrollpunkt	OK	Kommentar
Produktnamn och juridisk beteckning	☐	
Artikelnummer och GTIN	☐	
Leverantör och faktisk producent	☐	
Ingrediensförteckning	☐	
QUID	☐	
Allergenmatris	☐	
Näringsvärden	☐	
Mikrobiologiska kriterier	☐	
Fysikaliska/kemiska kriterier	☐	
Pesticider/mykotoxiner/tungmetaller	☐	
Ursprung och äkthet	☐	
GMO/bestrålning/novel food	☐	
Ekologiskt och övriga påståenden	☐	
Hållbarhet och lagring	☐	
Förpackningsdata	☐	
FCM/DoC	☐	
PPWR	☐	
EUDR	☐	
Etikett/artwork	☐	
GS1, batch och datum	☐	
Transporttemperatur	☐	
Versionsnummer och signatur	☐	

8.3 Dokumentstyrning

Denna handbok ska granskas minst årligen och vid betydande lagändring, ny standardutgåva, allvarlig incident eller förändrad verksamhet. Senaste godkända version gäller.

9. Bekräftelse av leverantörskrav

Härmed bekräftar leverantören att Kobia AB:s leverantörshandbok, kvalitetspolicy, miljöpolicy och uppförandekod har mottagits, lästs och förstås.

Leverantören förbinder sig att följa tillämpliga krav i dokumenten samt gällande lagstiftning, avtal, produktspecifikationer och övriga skriftliga instruktioner från Kobia AB.

Leverantören ansvarar för att kraven även kommuniceras till och efterlevs av relevanta producenter, tillverkningsanläggningar, råvaruleverantörer och underleverantörer.

Leverantören förbinder sig att utan dröjsmål informera Kobia om förändringar, avvikelser eller incidenter som kan påverka produktsäkerhet, lagenlighet, kvalitet, spårbarhet, miljö, leveransförmåga eller efterlevnad av avtalade krav.

Signeringen innebär inte att leverantören befrias från sitt ansvar enligt lag, avtal eller andra bindande krav.

Leverantören ansvarar för att kontaktuppgifterna alltid är aktuella. Förändringar ska meddelas Kobia utan dröjsmål. Nödkontakten ska vara nåbar utanför ordinarie arbetstid vid händelser som kan påverka produktsäkerhet, lagenlighet, spårbarhet, återkallelse eller leveransförmåga.

Datum:	
Underskrift:	
Namnförtydligande:	
Befattning:	