

RECEPCION DE MERCADERIA

Alimentos	T. derecepción	Requisitos
Pescado fresco	2°C a -1°C	Ausencia de moho, carne firme, olor agradable, agallas rojas, escamas firmes, ojos saltones y brillantes.
Pescado congelado	-18°C o menos (ideal -25°C)	Ausencia de desecación por congelamiento. Empaque íntegro. Sin signos de recongelamiento.
Productos del mar congelados	-18°C o menos (ideal -25°C)	Ausencia de desecación por congelamiento. Empaque íntegro. Sin signos de recongelamiento.
Carne de res	-1°C a 4°C	Aroma dulce, color rojo vivo, firme y elástica. Húmeda al tacto.
Carne de cerdo	-1°C a 4°C	Aroma dulce, color rosado, firme y elástica. Húmeda al tacto.
Lácteos	5°C a 2°C o según indique el envase	Envase íntegro y limpio
Pollo, pavo o gallina	2°C a -2°C	Gavetas plásticas limpias. Ausencia de acumulación de agua sangre.
Huevos frescos	15°C a 8°C	Huevos limpios. Sin rajaduras y empaques limpios.
Verduras congeladas	-18°C o menos (ideal -25°C)	Ausencia de resecación por congelamiento. Envase íntegro y limpio. Sin signos de recongelamiento.
Enlatados	Ambiente	Latas intactas y limpias, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas.
Helados	-14°C o menos	Envase íntegro y limpio sin signos descongelamiento.
Frutas y verduras frescas	Según producto	Sin plagas. Características de frescura según producto. Tamaño estandarizado. Cartones o gavetas plásticas limpias.