

SUCURSAL / CD:

FECHA:

HORA:

PROVEEDOR / ORIGEN:

CHOFER:

CAMIÓN / PATENTE:

									Cumple	No Cumple		
1	Condiciones sanitarias del transporte (internas / ausencia de plagas) y vestimenta reglamentaria de los transportistas											
2	Control de rotulado de productos (fechas de vencimiento/vida útil)											
3	Adecuado acondicionamiento de las mercaderías (integridad de los bultos)											
4	Sectorización correspondiente de la mercadería											
5	Control de los caracteres organolépticos de los alimentos (color, textura, rigidez, ausencia de líquido, entre otros)											
6	Documentación legal de los productos cárnicos y sus productos derivados, verduras y frutas											
7	Referencias de temperaturas			Registro de muestreo de temperaturas						Ingreso por rótulo	Retenido	Rechazado
	Min.	Max.	Detalle	M1	M2	M3	M4	M5	M6			
	-24	-18	Super congelados									
	0	5	Carnes colgadas/rojas									
	-3	2	Carne envasada al vacío corte entero									
	-1	5	Carne envasada al vacío feteada y carne picada envasada al vacío									
	-3	5	Achuras, menudencias y embutidos frescos									
	-2	2	Aves frescas									
	1	7	Fiambres feteados									
	1	8	Lácteos y derivados, pastas y tapas / Panificados									
	13	17	Banana (*1)									
	<= 25		Huevos									
	<=10		Verduras procesadas/aderezos									
			Verduras y/o frutas (*2)									

(*1) **Nota:** En caso que la temperatura se encuentre por fuera de este rango, se debe dejar asentado el valor en el sector de observaciones e informar al CD de donde proviene dicha mercadería ya que esto afecta a la calidad del producto.

(*2) **Nota:** Se debe dejar asentada la temperatura del producto solo a modo informativo.

Observaciones:

Firma y aclaración del
Recepcionista:

Firma y aclaración del
gte./gvta./gdep.:

Firma y aclaración del
Transportista: