

PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO



UNIDADE:	GERENTE DA UNIDADE:	MÊS/ ANO:
UNIDADE:		MES/ ANO:

DATA	HORA	PRODUTO	FORNECEDOR	MARCA	TEMP (°C)	DATA VALIDADE	Nº NOTA FISCAL	SIF	LOTE	CONSERVAÇÃO DA EMBALAGEM	AÇÃO CORRETIVA

Temperatura Padrão para Recebimento dos Alimentos

Congelados: - 12°C ou inferior ou conforme especificações do fabricante Refrigerados: até 10°C ou conforme especificações do fabricante.

Carnes: até 7°C ou conforme especificações do fabricante Pescados: até 3°C ou conforme especificações do fabricante

Rotulagem: nome do produto, lote, data de fabricação e validade, número do registro no orgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).

Embalagens: limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 1 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº F006/GQ	Arquivo: PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRO	DUTOS NUTRIBEM



PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO

O D P

VEÍCULO/ ENTREGADOR

UNIDADE:	GERENTE DA UNIDADE:	MÊS/ ANO:

FORNECEDOR			HIGIENE PESSOAL						VEÍCULO									
DATA	Nome do fornecedor	Descrição do produto	Sapato Fechado		Calça Comprida		Higiene Pessoal		Nº Placa	Refrig.		Temperatura	Higiene Externa				NOME MOTORISTA	RESPONSÁVEL
			S	N	S	N	S	N		S	N	Graus °C	S	N	S	N		

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 2 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº F006/GQ	Arquivo: PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENT	O DE PRODUTOS NUTRIBEM