



PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO



UNIDADE:

GERENTE DA UNIDADE: _____

MÊS/ ANO:

[illegible]

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 órgão 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: 2 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº F006/GQ	Arquivo: PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS NUTRIBEM	