

Ejemplo de una ficha técnica para la recepción de mercadería:

Comencemos con las especificaciones para alimentos secos. En el caso de los enlatados:

- Temperatura de recepción: ambiente
- Requisitos legales: RNE, RNPA, fecha de vencimiento. SENASA
- Otros: latas intactas, no abolladas ni oxidadas, ni hinchadas. Controlar las características organolépticas.

En el caso de los alimentos que no requieren refrigeración hasta su apertura:

- Temperatura de recepción: ambiente
- Requisitos legales: RNE, RNPA, fecha de vencimiento. SENASA
- Otros: controlar que los envases estén íntegros y limpios.

En referencia a los alimentos no perecederos elaborados industrialmente:

- Temperatura de recepción: ambiente
- Requisitos legales: RNE, RNPA, fecha de vencimiento. SENASA
- Otros: controlar que los envases estén íntegros y limpios

En el caso de los alimentos azucarados como el azúcar, miel, caramelos, golosinas, compotas, mermeladas:

- Temperatura de recepción: ambiente o según el producto
- Requisitos legales: fecha de expedido y de vencimiento
- Otros: controlar las características organolépticas, los envases y rótulo.

En referencia a los farináceos como los cereales, fideos secos, arroz, pastas secas, panes:

- Temperatura de recepción: según la indicación del envase

- Requisitos legales: RNE, RNPA, SENASA. Fecha de vencimiento y fecha de elaboración
- Otros: los envases deben estar intactos, limpios y bajo ninguna circunstancia deben estar abiertos.

En cuanto a los aderezos:

- Temperatura de recepción: según el producto
- Requisitos legales: fecha de expedido y de vencimiento
- Otros: inspeccionar las características organolépticas, el envase y el rótulo.

En el caso de los productos importados:

- Temperatura de recepción: según el producto
- Requisitos legales: RNE, RNPA, fecha de vencimiento, nombre del importador
- Otros: dependiendo del producto. Los envases deben estar íntegros y limpios.

Pasemos ahora a las especificaciones para alimentos frescos:

En referencia al pescado fresco:

- Temperatura de recepción: 0° C a -1°C
- Requisitos legales: SENASA. Debe estar cubierto de hielo.
- Otros: ausencia de moco, olor agradable, piel elástica

En cuanto al pescado congelado:

- Temperatura de recepción: -18°C o menos
- Requisitos legales: RNE, RNPA, SENASA. Fecha de vencimiento y fecha de elaboración

- Otros: debe estar bien congelado, almacenado entre hielo y envuelto en bolsas transparentes.

En referencia a la carne de vaca o cerdo:

- Temperatura de recepción: -1°C a 4°C
- Requisitos legales: Certificado de SENASA
- Otros: la carne debe tener aspecto limpio, piel fresca, olor no desagradable y envuelto en bolsas transparentes.

En cuanto a los pollos:

- Temperatura de recepción: 2°C a -2°C
- Requisitos legales: RNE, RNPA, SENASA, fecha de vencimiento, fecha de verificación y de faena
- Otros: coloración blanca, ligeramente amarillenta. Las vísceras se deben envasar separadas de la carne.

En referencia a los fiambres:

- Temperatura de recepción: según indicación del envase
- Requisitos legales: RNE, RNPA, SENASA fecha de vencimiento y fecha de elaboración.
- Otros: los envases deben estar íntegros y limpios. Verificar que no corte la cadena de frío.

Respecto a los lácteos como la leche fluida, en polvo, postres lácteos, dulce de leche, manteca, crema de leche, manteca, queso, ricota

- Temperatura de recepción: 5°C a 0°C según el envase.

- Requisitos legales: RNE, RNPA, SENASA. Fecha de vencimiento y fecha de elaboración
- Otros: los envases deben estar íntegros y limpios. Verificar que el envase este bien cerrado y que no haya sufrido roturas en su transporte.

Veamos ahora los helados:

- Temperatura de recepción: -14°C o menos
- Requisitos legales: RNE, RNPA, SENASA. Fecha de vencimiento y fecha de elaboración.
- Otros: los envases deben estar íntegros sin roturas y sin signos de descongelamiento.

En el caso de los huevos frescos:

- Temperatura de recepción: 15°C a 8°C
- Requisitos legales: SENASA. Fecha de vencimiento
- Otros: los huevos deben estar enteros, limpios, sanos con las cascaras intactas. El envase debe estar intacto.

En referencia a los vegetales congelados:

- Temperatura de recepción: -18°C
- Requisitos legales: RNE, RNPA. Fecha de vencimiento y fecha de elaboración
- Otros: deben estar adecuadamente congelados, los envases íntegros sin signos de descongelamiento.

En el caso de las frutas, verduras y legumbres frescas:

- Temperatura de recepción: dependerá del tipo de mercadería

- Requisitos legales: se especificará el tipo de empaque y su origen
- Otros: los cajones deben ser de madera o plástico y deben estar limpios. Las frutas y verduras deben estar sanas, maduras, firmes, libres de lesiones, y de insectos y sin tierra adherida.

En referencia a los alimentos perecederos elaborados industrialmente como salchichas y pastas rellenas:

- Temperatura de recepción: -18°C
- Requisitos legales: RNE, RNPA, SENASA. Fecha de vencimiento y fecha de elaboración
- Otros: los envases deben estar íntegros y limpios. Se deben conservar en un lugar fresco y lejos de la luz solar.

En cuanto a las levaduras:

- Temperatura de recepción: según el producto, generalmente de 0°C a 4°C
- Requisitos legales: Fecha de vencimiento y fecha de elaboración
- Otros: se deberá efectuar una observación del envase y el rótulo. Se deberá conservar en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar.