

Check-list Recebimento

VERIFICAR

- Integridade do Produto
- Características Sensoriais
- Validade
- Deterioração
- SIF
- Lote



TEMPERATURA DE RECEBIMENTO

RESFRIADOS	CARNES	PESCADOS	CONGELADOS
Até 10°C	Até 7°C	Até 3°C	Até -12°C
ou conforme a especificação do fabricante	ou conforme a especificação do fabricante	ou conforme a especificação do fabricante	ou conforme a especificação do fabricante

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

CARNE VERMELHA

Vermelho vivo sem escurecimento ou manchas esverdeadas

FRANGO

Rosada e sem escurecimento ou manchas esverdeadas

CARNE SUÍNA

Amarelo e rosada sem escurecimentos ou manchas esverdeadas

PEIXE

Branca ou ligeiramente rósea

Verificar as condições do entregador e do caminhão.

Apresentação, uniforme, higiene pessoal e condições de higiene do veículo

Não receber nenhum produto perecível com data de validade inferior a 30 dias. Toda mercadoria recebida deve ser anotada na planilha de rastreabilidade de produtos perecíveis e controle de validade

