


Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4° C o menos, con fecha de caducidad vigente y a base de leche pasteurizada:

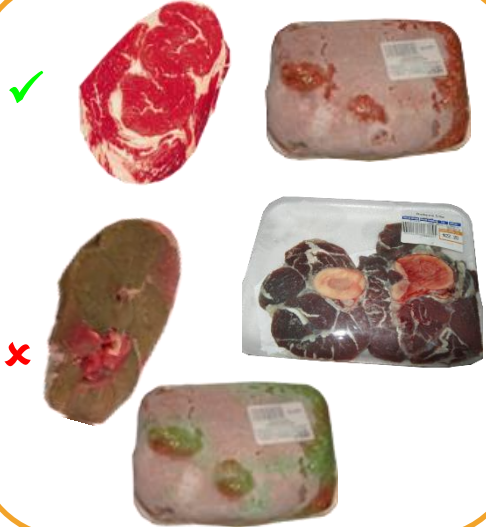

Producto	Indicaciones	Imagen
Mantequilla	<p>✓ <b>Consistencia</b> firme y homogénea.</p> <p>✗ Con mohos, manchas no propias de la mantequilla o partículas extrañas.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Queso Philadelphia	<p>✓ <b>Olor y textura:</b> característicos, bordes limpios y enteros, empaque sellado, consistencia firme sin suero y grumos.</p> <p>✗ Con mohos, manchas no propias de queso o partículas extrañas, señales de re-congelación<sup>1</sup>, apariencia cortada o con grumos.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Parmesano, manchego, cheddar y suizo	<p>✓ <b>Olor:</b> característico, textura firme, bordes limpios y enteros, empaque cerrado al vacío.</p> <p>✗ Con mohos, manchas no propias de queso o partículas extrañas, empaque con aire o inflado, puntos blancos, verdes o negros.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>

<sup>1</sup>Re-congelación: cristalización de agua escarcha o deformaciones.

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4° C o menos y con fecha de caducidad vigente:

Producto	Indicaciones	Imagen
Jamones, salami, chorizo español y serrano	<p>✓ Empaque sellado al vacío, con fecha de caducidad vigente, sin líquido en su interior a excepción de los jamones que es casi invisible.</p> <p>✗ El empaque no debe venir inflado, el jamón serrano no debe tener puntos blancos o verdes que es evidencia de moho.</p>	


Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de congelación de -18 °C o inferior.

Producto	Indicaciones	Imagen
Carne molida y <i>rib eye</i>	<p>✓ <b>Color:</b> rojo brillante.  <b>Olor:</b> amantequillado suave a grasa.  <b>Textura:</b> firme al tacto, comprar con grosor aproximado de ½ pulgada.</p> <p>✗ <b>Color:</b> verdoso o café oscuro quemado por frío.  <b>Olor:</b> fuerte y desagradable.</p>	
Tocino	<p>✓ <b>Color:</b> rosa pálido.  <b>Grasa:</b> blanca.  <b>Textura:</b> firme.  <b>Olor:</b> ahumado característico del tocino.</p> <p>✗ <b>Color:</b> verdoso o café oscuro, descolorido.  <b>Textura:</b> pegajoso al tacto.  <b>Olor:</b> rancio.</p>	

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de congelación de -18 °C o inferior.

Producto	Indicaciones	Imagen
<i>Boneless y tiras de pollo</i>	<p>✓ <b>Textura:</b> firme. Sin olor, congelado, empaque cerrado y con fecha de caducidad vigente.</p> <p>✗ <b>Olor:</b> anormal. Empaque roto o abierto, signos de descongelación, suave al tacto.</p>	 <p>The image shows two examples of Boneless y tiras de pollo packaging. The top left shows a correct example: a sealed bag of 'Bachoco' brand boneless chicken strips, marked with a green checkmark. The top right shows an incorrect example: a bag that is torn and open, marked with a red X. The bottom left shows another correct example: a sealed bag of 'Lysor' brand boneless chicken strips, marked with a green checkmark. The bottom right shows an incorrect example: a piece of chicken that is thawed and discolored, marked with a red X.</p>
<i>Salmón ahumado</i>	<p>✓ <b>Color:</b> naranja vivo y líneas blancas que lo atraviesan. <b>Apariencia:</b> lonja entera. <b>Olor:</b> característico a ahumado. Empaque sellado al vacío, congelado.</p> <p>✗ <b>Color:</b> amarillento, apariencia pegajosa, olor anormal empaque con líquido o aire, roto o abierto, señales de descongelación, exceso de hielo o cristales.</p>	 <p>The image shows three examples of Salmón ahumado packaging. The left example shows a correct example: a sealed vacuum package of smoked salmon, marked with a green checkmark. The middle example shows an incorrect example: a piece of salmon that is thawed, discolored, and has a sticky appearance, marked with a red X. The right example shows another incorrect example: a piece of salmon that is thawed and discolored, marked with a red X.</p>
<i>Kanikama</i>	<p>✓ <b>Color:</b> rosado brillante. <b>Textura:</b> firme. <b>Olor:</b> cangrejo suave.</p> <p>✗ <b>Color:</b> anormal. <b>Textura:</b> pegajosa y se deshace con facilidad. Empaque roto o abierto.</p>	 <p>The image shows two examples of Kanikama packaging. The left example shows a correct example: a sealed bag of 'FISH CAKE' brand kanikama, marked with a green checkmark. The right example shows an incorrect example: a bag of 'FISH CAKE' brand kanikama that is torn and open, with the contents exposed and discolored, marked with a red X.</p>

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de congelación de -18 °C o inferior.

Producto	Indicaciones	Imagen
Camarón	<p>✓ <b>Color:</b> claro y brillante, sin manchas oscuras.</p> <p><b>Textura:</b> firme.</p> <p><b>Olor:</b> característico al marisco.</p> <p>Congelado.</p> <p>✗ <b>Textura:</b> flácida o viscosa.</p> <p>Empaque roto o abierto, con señales de re-congelación<sup>1</sup>, con agua, suave al tacto, olor fuerte a marisco.</p>	

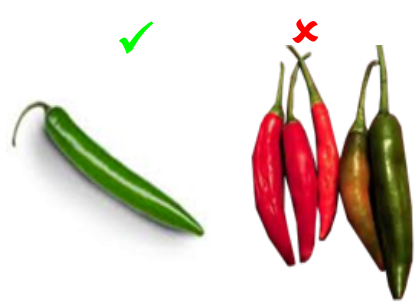



<sup>1</sup>Re-congelación: cristalización de agua escarcha o deformaciones.

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4° C o menos.

Producto	Indicaciones	Imagen
Aguacate	<p>✓ <b>Consistencia:</b> firme para rebanar.</p> <p>✗ Con mohos, abolladuras o partículas extrañas.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Cebolla cambray	<p>✓ <b>Color:</b> brillante, tallos color verde intenso.</p> <p>✗ Con moho o mal olor, tallos de color café, algunos suaves y flácidos.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Cebolla blanca	<p>✓ <b>Olor y textura:</b> característicos, bordes limpios y enteros. <b>Color:</b> blanca. Cáscara blanca y firme.</p> <p>✗ Con moho o manchas, que la cáscara no se esté descascarando.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Chile Cuahresmeño	<p>✓ <b>Color:</b> verde intenso. <b>Textura:</b> firme y brillante.</p> <p>✗ Con moho, color diferente, con manchas o magullado.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p> <p>✗ </p>











Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4° C o menos.

Producto	Indicaciones	Imagen
Chile Serrano	<p>✓ <b>Color:</b> verde brillante. <b>Textura:</b> firme.</p> <p>✗ <b>Color:</b> diferente, con moho o con manchas.</p>	
Calabaza	<p>✓ <b>Color:</b> verde intenso. <b>Textura:</b> firme.</p> <p>✗ Con moho, con manchas o aguado.</p>	
Germen de Soya	<p>✓ <b>Olor:</b> agradable a humedad de germinado. <b>Textura:</b> tierno.</p> <p>✗ Manchas amarillas en las hojas, oscurecimiento o mal olor.</p>	
Mango	<p>✓ <b>Color:</b> amarillo intenso. <b>Textura:</b> firme para rebanar<sup>1</sup>.</p> <p>✗ Con moho o manchas.</p>	

<sup>1</sup>En caso de no ser temporada, se puede utilizar el mango congelado en rebanadas debe recibirse a una temperatura de -18° y las rebanadas bien separadas. Deberá rechazarse si se encuentra descongelado o con las rebanadas pegadas.

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4° C o menos.

Producto	Indicaciones	Imagen
Zanahoria	<p>✓ <b>Color:</b> naranja intenso.  <b>Grosor:</b> uniforme.  <b>Textura:</b> firme al tacto.</p> <p>✗ Con manchas, con forma muy irregular, con moho o flácida.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Pepino	<p>✓ <b>Color:</b> verde intenso.  <b>Textura:</b> firme.  <b>Forma:</b> lo más recto posible.</p> <p>✗ Aguado, con manchas o muy torcido.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Jitomate	<p>✓ <b>Color:</b> rojo intenso.  <b>Textura:</b> firme.</p> <p>✗ Sin magulladuras, manchas negras o textura flácida o con jugos.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>
Huevo fresco <sup>1</sup>	<p>✓ Limpios y con cascarón entero, el huevo por norma de MHA se debe encontrar en refrigeración (revisar P.O PCMHA VIP, pág.,42 (27)).</p> <p>✗ Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre, fecha de caducidad vencida.</p>	<p>✓ </p> <p>✗ </p>



Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4° C o menos.

### Producto

### Indicaciones

### Imagen

#### Limones

✓ Cáscara lisa, grande y sin semillas.

✗ Cáscara muy rugosa, manchas cafés.



#### Naranjas

✓ Cáscara lisa, brillante.

✗ Cáscara muy rugosa, manchas cafés.



Los productos secos como canastas, vasos, garrafas de aceite, cubetas de saborizantes, etc, se deben aceptar siempre y cuando el empaque no presente alteraciones<sup>1</sup>. Se rechazarán cuando presenten las siguientes características.

### Indicaciones

✗ Las cajas rotas o los paquetes que gotean.

✗



✗ El empaque tiene agujeros, rasgaduras o perforaciones, señales de haber sido re-congelado, de haber estado mojado o de plagas de insectos.

✗



✗ Cuando los granos, harinas y otros productos secos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña.

✗



<sup>1</sup> Todo producto que se reciba en cajas debe ser vaciado a un recipiente de plástico, acero inoxidable o bolsas de plástico. No se deben tener cajas de cartón en el almacén.

Los productos enlatados deberán aceptarse siempre y cuando la lata y el sello estén en buenas condiciones <sup>1</sup> y se rechazarán cuando presenten las siguientes características:

### Indicaciones

✗ Extremos abultados o sin etiquetas.

### Imagen

✗



✗ Abolladuras, sellos goteando o defectuosos.

✗



✗ Oxidación.

✗



<sup>1</sup> Si al manipular latas se golpean, es necesario lavarlas, desinfectarlas y vaciar su contenido en un recipiente y utilizar de inmediato.