

Características de recepción de productos

MX-MC-GO-CRP-00

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4 °C o inferior, con fecha de caducidad vigente. Los productos refrigerados no se pueden congelar.

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de congelación de -18 °C o inferior, y con fecha de caducidad vigente. Los productos refrigerados no se pueden congelar.

Producto	Características	Imagen
Salchicha	<p>✓ Color: rosa pálido. Textura: firme.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Color: verdoso o café oscuro, descolorido. Textura: Viscosa</p>	<p>✗ </p>
Jamones, pepperoni, salami, chorizo español	<p>✓ Empaque sellado al vacío, sin líquido en su interior a excepción de los jamones que es casi invisible.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ El empaque no debe venir inflado, no deben tener puntos blancos o verdes que es evidencia de moho.</p>	<p>✗ </p>
Mantequilla	<p>✓ Consistencia: firme y homogénea.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Con mohos, manchas no propias de la mantequilla o partículas extrañas.</p>	<p>✗ </p>

Producto	Características	Imagen
Queso Philadelphia	<p>✓ Olor y textura característicos, bordes limpios y enteros, empaque sellado, consistencia firme sin suero y grumos.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Con mohos, manchas no propias de queso o partículas extrañas, señales de recongelación¹, apariencia cortada o con grumos.</p>	<p>✗ </p>
Queso americano y manchego (barra y rebanadas)	<p>✓ Olor característico, textura firme, bordes limpios y enteros, empaque cerrado al vacío.</p>	<p>✓ </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>

Producto	Características	Imagen
Producto congelado empaquetado	<p>✓ Empaque cerrado, duro al tacto. Sin signos de recongelación¹.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Empaque roto o abierto, signos de descongelación, suave al tacto.</p>	<p>✗ </p>

¹Recongelación: cristalización de agua escarcha o deformaciones.

Los siguientes productos se deben recibir a temperatura ambiente:

Producto	Características	Imagen
Aderezos: cátsup, mayonesa y mostaza.	✓ Empaque: cerrado y con fecha de caducidad vigente	
	✗ Empaque roto o abierto. Producto goteando.	
Jitomate	✓ Color: rojo intenso. Textura: firme.	
	✗ Sin magulladuras, manchas negras o textura flácida o con jugos.	
Cebolla blanca	✓ Olor y textura: característicos, limpios y enteros. Color blanco. Cascara blanca y firme.	
	✗ Con moho o manchas, que la cáscara no se esté descascarando.	

Producto	Características	Imagen
Chiles jalapeños	✓ Color: verde intenso. Textura: firme y brillante. Empaque cerrado y con fecha de caducidad vigente.	
	✗ Color: amarillo o diferente, con manchas.	
<p>Los productos secos como canastas, vasos, garrafas de aceite, cubetas de saborizantes, etc, se deben aceptar siempre y cuando estén en buenas condiciones y el empaque no presente alteraciones². Que el producto a granel sea vaciado en bolsas de plástico. Se rechazarán cuando presenten las siguientes características.</p>		
Indicaciones		Imagen
✗ Las cajas rotas o los paquetes que gotean.		
✗ El empaque tiene agujeros, rasgaduras o perforaciones, señales 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.		

Los productos enlatados deberán aceptarse siempre y cuando la lata y el sello estén en buenas condiciones³ y se rechazarán cuando presenten las siguientes características:

Indicaciones	Imagen
✗ Extremos abultados o sin etiquetas.	
✗ Abolladuras, sellos goteando o defectuosos.	
✗ Oxidación	

² Todo producto que se reciba en cajas debe ser vaciado a un recipiente de plástico, acero inoxidable o bolsas de plástico.

³ Si al manipular latas se golpean, es necesario lavarlas, desinfectarlas y vaciar su contenido en un recipiente con tapa, etiquetarlo y utilizar de inmediato.

AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	Carlos Anaya Navarro	Gerente de Mantenimiento	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Raúl Rodríguez Gutiérrez	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none"> Se actualizó la imagen corporativa. Se cambió el formato de Apoyo Visual a Guía Operativa. Se eliminaron el tocino, las tiras de pollo y la pulpa de aguacate. Se cambiaron los aderezos: mostaza dulce, chipotle por cátsup, mayonesa y mostaza. Se eliminaron las salsas: alitas y <i>BBQ</i>. Se agregó que el producto a granel sea vaciado en bolsas de plástico. Se eliminó que no se deben tener cajas de cartón en el almacén. 	10/02/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA