

Características de recepción de productos

MX-VIP-GO-CRP-00

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

El siguiente producto se debe recibir a una temperatura de 4 °C o menos y con fecha de caducidad vigente:







Los siguientes productos se deben recibir en refrigeración una temperatura de 4 °C o inferior o 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	Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen
Jamones, salami, chorizo español y serrano	✓ Empaque sellado al vacío, sin líquido en su interior a excepción de los jamones que es casi invisible.	✓	Carne molida y rib eye	✓ Color: rojo brillante. Olor: amantequillado suave a grasa. Textura: firme al tacto, comprar con grosor aproximado de ½ pulgada.	✓	Tocino	✓ Color: rosa pálido. Grasa: blanca. Textura: firme. Olor: ahumado característico del tocino.	✓
	✗ El empaque no debe venir inflado, el jamón serrano no debe tener puntos blancos o verdes que es evidencia de moho.	✗		✗ Color: verdoso o café oscuro quemado por frío, señales de recongelación ¹ . Olor: fuerte y desagradable.	✗		✗ Color: verdoso o café oscuro, descolorido, señales de recongelación ¹ . Textura: pegajoso al tacto. Olor: rancio.	✗

¹ Recongelación: cristalización de agua escarcha o deformaciones.







Características de recepción de productos

Los siguientes productos que se reciban a una temperatura de congelación de -18 °C o inferior. Si se reciben en refrigeración deben tener una temperatura de 4 °C o inferior y con fecha de caducidad vigente. Los productos refrigerados no se pueden congelar.

Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen
Bonelessy tiras de pollo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Textura: firme. Sin olor, congelado y empaque cerrado. 		Salmón ahumado	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Color: naranja vivo y líneas blancas que lo atraviesan. Apariencia: lonja entera. Olor: característico a ahumado. Empaque sellado al vacío, congelado. 		Kanikama	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Color: rosado brillante. Textura: firme. Olor: cangrejo suave. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Olor: anormal. Empaque roto o abierto, signos de descongelación, suave al tacto. 			<ul style="list-style-type: none"> ✗ Color: amarillento, apariencia pegajosa, olor anormal empaque con líquido o aire, roto o abierto, señales de descongelación, señales de recongelación¹, exceso de hielo o cristales. 			<ul style="list-style-type: none"> ✗ Color: anormal. Textura: pegajosa y se deshace con facilidad. Empaque roto o abierto. 	

El siguiente producto se debe recibir a una temperatura de congelación de -18 °C o inferior y con fecha de caducidad vigente.













Los siguientes productos se deben recibir a temperatura ambiente.

Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen
Camarón	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Color: claro y brillante, sin manchas oscuras. Textura: firme. Olor: característico al marisco. Congelado. 		Aguacate	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Consistencia: firme para rebanar. 		Cebolla cambray	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Color: brillante, tallos color verde intenso. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Textura: flácida o viscosa. Empaque roto o abierto, con señales de recongelación¹, con agua, suave al tacto, olor fuerte a marisco. 			<ul style="list-style-type: none"> ✗ Con mohos, abolladuras o partículas extrañas. 			<ul style="list-style-type: none"> ✗ Con moho o mal olor, tallos de color café, algunos suaves y flácidos 	

¹Recongelación: cristalización de agua escarcha o deformaciones.

Características de recepción de productos













Los siguientes productos se deben recibir a temperatura ambiente.

Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen
Cebolla blanca	<p>✓ Olor y textura: característicos, limpios y enteros. Color: blanca. Cascara blanca y firme.</p>	<p>✓ </p>	Chile Cuaresmeño	<p>✓ Color: verde intenso. Textura: firme y brillante.</p>	<p>✓ </p>	Chile Serrano	<p>✓ Color: verde brillante. Textura: firme.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Con moho o manchas, que la cáscara no se esté descascarando.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Con moho, color diferente, con manchas o magullado.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Color: diferente, con moho o con manchas.</p>	<p>✗ </p>
Calabaza	<p>✓ Color: verde intenso. Textura: firme.</p>	<p>✓ </p>	Germen de Soya	<p>✓ Olor: agradable a humedad de germinado. Textura: tierno.</p>	<p>✓ </p>	Mango	<p>✓ Color: amarillo intenso. Textura: firme para rebanar².</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Con moho, con manchas o aguado.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Manchas amarillas en las hojas, oscurecimiento o mal olor.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Con moho o manchas.</p>	<p>✗ </p>

² En caso de no ser temporada, se puede utilizar el mango congelado en rebanadas, debe recibirse a una temperatura de -18°C y las rebanadas bien separadas. Deberá rechazarse si se encuentra descongelado o con las rebanadas pegadas.

Características de recepción de productos

Los siguientes productos se deben recibir a temperatura ambiente.



Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen
Zanahoria	<p>✓ Color: naranja intenso. Grosor: uniforme. Textura: firme al tacto.</p>	<p>✓ </p>	Pepino	<p>✓ Color: verde intenso. Textura: firme. Forma: lo más recto posible.</p>	<p>✓ </p>	Jitomate	<p>✓ Color: rojo intenso. Textura: firme.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Con manchas, con forma muy irregular, con moho o flácida.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Aguado, con manchas o muy torcido.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Sin magulladuras, manchas negras o textura flácida o con jugos.</p>	<p>✗ </p>
Huevo fresco	<p>✓ Limpios y con cascarrn entero, el huevo por norma de MHA se debe encontrar en refrigeración a una temperatura de 4 °C o inferior.</p>	<p>✓ </p>	Limones	<p>✓ Cáscara lisa, grande y sin semillas.</p>	<p>✓ </p>	Naranjas	<p>✓ Cáscara lisa, brillante.</p>	<p>✓ </p>
	<p>✗ Cascarrn quebrado o manchado con excremento o sangre, fecha de caducidad vencida.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Cáscara muy rugosa, manchas cafés.</p>	<p>✗ </p>		<p>✗ Cáscara muy rugosa, manchas cafés.</p>	<p>✗ </p>


Características de recepción de productos


Los siguientes productos se deben recibir a temperatura ambiente.

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.

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:

Producto	Características	Imagen
Blísteres de aderezos y salsas: cátsup, mayonesa, mostaza, salsa picante y salsa de soya.	✓ Blíster: cerrado y con fecha de caducidad vigente.	
	✗ Blíster: roto o abierto. Producto goteando.	

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.	

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

³ Todo producto que se reciba en cajas deberá ser vaciado a un recipiente de plástico, acero inoxidable o bolsas de plástico.

⁴ Si al manipular latas se golpean, es necesario lavarlas, desinfectarlas y vaciar su contenido en un recipiente 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	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se actualizó la imagen corporativa. 2. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa. 3. Se agregaron los blísteres de aderezos y salsas: cátsup, mayonesa, mostaza, salsa picante y salsa de soya. 4. Se agregó que el producto a granel sea vaciado en bolsas de plástico. 5. Se eliminó que no se deben tener cajas de cartón en el almacén. 	10/02/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA

