

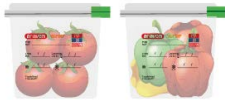
## VEGETALES

En el caso de productos frescos, como los vegetales, **cambiar del contenedor del proveedor a uno limpio y desinfectado** en la zona de recepción.



Es importante elegir un contenedor con una capacidad adecuada de acuerdo al tamaño de vegetal:

Tamaño medio:  
Manzanas, tomates, etc...



Tamaño grande:  
Sandías, papaya, etc...

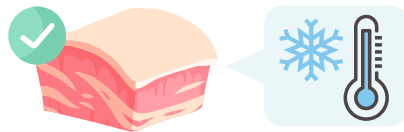


Vegetales de hoja:  
Lechuga, escarola, etc...

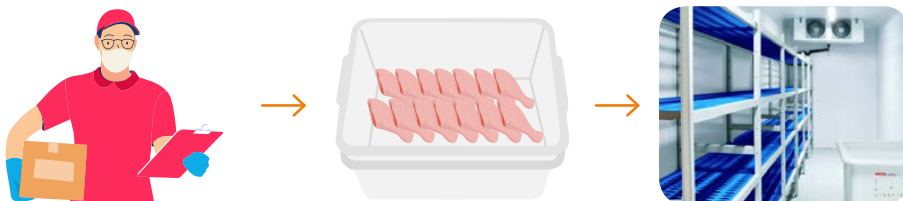


## CARNES Y PESCADOS

En la recepción de carnes y pescados hay que **asegurar que se reciben a una temperatura adecuada**.

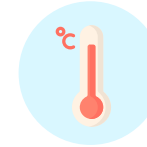


Es importante **garantizar la cadena de frío de los alimentos** y trasladar los alimentos en la mayor brevedad posible a las cámaras de frío.



## ALIMENTOS SECOS

La zona de recepción debe tener una temperatura menor de 25 °C.



Realizar controles visuales.



En los productos a granel, **no mezclar** en un mismo contenedor **materia prima de diferentes lotes**.



Comprobar el etiquetado (fechas de consumo).

L022/14  
01/2020

Quando se reciben los productos elaborados y se traspasan a sistemas de almacenamiento del propio establecimiento, hay que identificarlos, con la información de la etiqueta original.

## ALIMENTOS ELABORADOS

Los alimentos elaborados se deben mantenerse en frío hasta su cocción.



Comprobar el etiquetado (fechas de consumo).

Nº DE LOTE 1411  
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE  
03 2020

Quando los productos elaborados se traspasan a sistemas de almacenamiento del propio establecimiento, hay que identificarlos, con la información de la etiqueta original.

