

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

SISTEMA DE REUTILIZACIÓN

Proceso de **recepción, manipulación, conservación, reparto a cocina y limpieza**

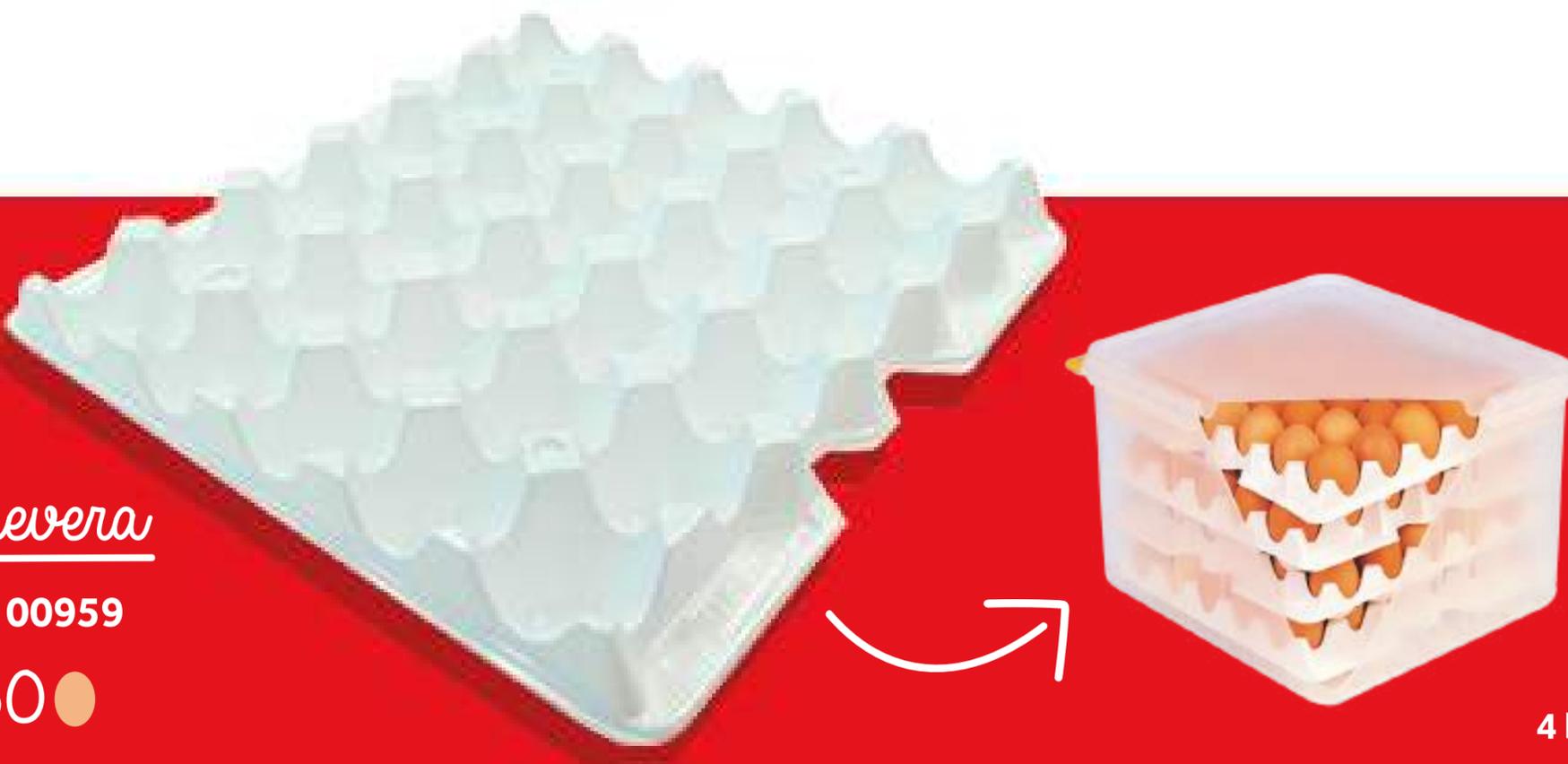




La sustitución de los embalajes originales de los proveedores evita la introducción en la cámara de nuevas contaminaciones. En el caso de los huevos, esta práctica es especialmente importante ya que tradicionalmente los huevos han sido foco de transmisión de la Salmonella (tanto el propio huevo como los cartones), por ello es adecuado el cambio de envase.



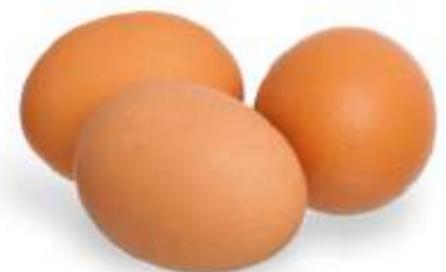
Soluciones araven:



Huevera
Ref. 00959
30 ●

Contenedor
GN 2/3
Ref. 00378
120 ●
4 bandejas
+
4 bandejas para reposición

Materiales porosos como la madera o el cartón no están autorizados por la normativa en las cámaras frigoríficas, por tratarse de métodos totalmente antihigiénicos deben ser sustituidos por otros materiales como el plástico. También es recomendable disponer de cámaras diferentes por tipos de alimentos e introducir estos huevos en la cámara de verduras.





Los huevos recibidos del productor son cambiados de las cajas de cartón a las **hueveras de plástico reutilizables de ARAVEN** (desechando las cajas de cartón).

El producto es introducido en cámara en un recipiente reutilizable ARAVEN propio del establecimiento. Conservando así los huevos con todas las garantías hasta su utilización.



Identificamos en la etiqueta permanente del contenedor ARAVEN los datos de procedencia del lote para **controlar la vida útil del producto.**



El producto es transportado a cocina para su utilización.

Una vez utilizado en cocina se devuelven las hueveras a los puntos de limpieza.
Permite el lavado en lavavajillas.



Por último, se retornan **limpias a la zona de almacenamiento** listas para volver a ser utilizadas.

araven
FOOD SAFETY INNOVATION



Descubre más en nuestra web

www.araven.com