

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-03
	GESTION DE COMPRA MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS	Fecha de elaboración:	08/2016
		Versión, Fecha:	01-08/2016
		Página:	1 de 2

**Objetivo:**

Establecer controles en los materiales entrantes con los requisitos de compra especificados y que tienen impacto sobre la inocuidad de los alimentos y se debe asegurar que los proveedores utilizados tengan la capacidad para cumplir los requisitos especificados.

**Alcance:**

Para el personal de cocina, departamento de compras y proveedores .

**1. Requisitos hacia los proveedores:**

**1.1 Requisitos Generales**

Según los establecido en **PG-PV-03\_Control de Proveedores**

**1.2 Requisitos específicos**

**1.2.1 Carnes rojas**

- 1.2.1.1 Su empaque deberá venir totalmente sellado, sin perdidas de vacío, sin rastros de daños en la etiqueta y en el mismo empaque.
- 1.2.1.2 La temperatura al recibir productos fresco deberá de ser  $\leq 4^{\circ} C$ , sin venir congelados.
- 1.2.1.3 No se aceptaran los productos que vengan con colores verde, morado, café, blanco (desangrado).
- 1.2.1.4 No se recibirá productos con malos olores ni blandos al tacto.
- 1.2.1.5 Verificar peso de producto contra factura.
- 1.2.1.6 A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-03.

**1.2.2 Carnes blancas**

- 1.2.2.1 La temperatura al recibir productos fresco deberá de ser  $\leq 4^{\circ} C$ , sin venir congelados.
- 1.2.2.2 No se aceptaran los productos que vengan con colores verde o blanco, blando al tacto y si presenta cristales de hielo.
- 1.2.2.3 No se recibirá productos con olor avinagrado o rancio.
- 1.2.2.4 Verificar peso de producto contra factura.
- 1.2.2.5 A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-04.

**1.2.3 Pescado y Marisco**

- 1.2.3.1 No se recibirá pescado entero con ojos hendidos con escamas y agallas deformes.
- 1.2.3.2 Verificar peso de producto contra factura.
- 1.2.3.3 A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-04.
- 1.2.3.4 No se aceptaran pescados blandos al tacto y con olor a amoníaco.
- 1.2.3.5 La temperatura al recibir productos fresco deberá de ser  $\leq 4^{\circ} C$  y congelado  $\leq 0^{\circ} C$ .
- 1.2.3.6 No se recibirán mariscos con olores ni colores extraños.

**1.2.4 Frutas-Vegetales y Hortalizas**

Elaborado	Revisado	Aprobado

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-03
	GESTION DE COMPRA MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS	Fecha de elaboración:	08/2016
		Versión, Fecha:	01-08/2016
		Página:	2 de 2

1.2.4.1 No se aceptaran productos que presenten golpes y madurez avanzada.

1.2.4.2 No se recibirán con textura blanda y con algún tipo de hongo.

1.2.4.3 No se aceptaran con aromas a putrefacción o aroma a plaguicidas.

1.2.4.4 No se aceptaran con residuos de tierra o algún ente contaminante.

**1.2.5 Huevo**

1.2.5.1 No se recibirán con rupturas en la cascara.

1.2.5.2 No se recibirán cascara sucias y con plumas.

1.2.5.3 No se recibirán cartones sucios o en mal estado.

1.2.5.4 La temperatura al recibir el producto deberá de ser  $\geq 5^{\circ}\text{C} \leq 64^{\circ}\text{C}$ .

**1.2.6 Lacteos**

1.2.6.1 No se aceptaran empaques dañados.

1.2.6.2 No se aceptaran productos con fecha de vencimiento menor a 15 días.

1.2.6.3 No se recibirán productos con colores marrón, verde y textura viscosa.

1.2.6.4 La temperatura al recibir el producto deberá de ser  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

1.2.6.5 A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-04.

1.2.6.6 Se excluye de este apartado a la leche semidescremada.

----- FIN DEL DOCUMENTO -----

Versión documento		Cambios		Fecha
Obsoleto	Actual	N°	Descripción	
N.A.	1	1	Se realiza la revisión del documento por parte del asesor del SIG y en encargado del SIG. Se modifica el código de documento, no infiera modificación de la versión.	10/05/2018

Elaborado	Revisado	Aprobado