



RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE NUESTROS PRODUCTOS

Código IT-009
Emisión 04/05/2021
Revisión 00
Vigencia 04/05/2021

Realizado por:
Seguridad Alimentaria

Revisado por:
Jefe de Producción

Aprobado por:
Gerente Comercial

Página 1 de 1

1. Contar con instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar su conservación. Las paredes y techos tienen que ser de mampostería u otros materiales fijos, revocados con material impermeable, no porosos. Los pisos deben ser de fácil limpieza y desinfección, no porosos, impermeables, y resistencia mecánica.
2. Mantener la temperatura y humedad adecuada (25°C y 60%) y una conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambio en sus características iniciales.
3. Mantener buenas condiciones de Higiene y Limpieza, evitando su contaminación.
4. No colocar cerca de productos químicos.
5. Evitar la presencia de insectos y roedores. Contar con un programa de Manejo Integrado de Plagas.
6. Proteger los productos contra la acción directa de la luz solar.
7. No colocar nuestros productos cerca de alimentos, como Yerba o Arroz, o similares, ya que estos pueden desarrollar plagas durante su almacenamiento o bien ya estar contaminados y así infestarlos.
8. Cumplir con la práctica FIFO (primero en entrar, primero en salir). Colocarlos sobre tarimas o estantes. (Nunca directamente en el suelo). Y respetar la distancia a 40cm de la pared.

Muchas Gracias por elegirnos
Mauri S.A.