

All the containers must comply with the following basic quality and safety requirements:

- The container needs to be food grade.
- At the loading must be clean and free of any type of contamination (dirt, residues of other products; alive, dead or any evidence of pests), floor must be clean without any packing material or any type of residues and stay in good condition during the journey. Not bad or estrange odors.
- The Floor, ceiling and walls must be in good conditions without any holes, perforations or deformations where water, light or some type of contamination enter. Also, must be free of screws, nails, splinters or any object than may damage the commodity. No rust, no detachment of foreign materials. No visible light from the exterior when it's closed.
- All containers must be fumigated (no more than 72 h prior loading) with authorized products for food contact and need to have the fumigation certificate.
- For reefer and frozen commodities:
 - ✓ The cooling unit must be capable of supplying and maintaining the commodity at the required temperature.
 - ✓ The cold unit must be clean (not a source of contamination) and receive preventive maintenance to guarantee the right functioning.
 - ✓ The container must have a gen-set.
 - ✓ The walls must have a mark (line) that indicates the maximum height to not affect the cold air circulation.
 - ✓ Doors must have seals in good condition and close completely allowing airtightness.
 - ✓ At the time of loading, the container must have the required temperature (pre-cooled).
 - ✓ Temperature deviations greater than 4.4°C (40° F) for refrigerated commodities and greater than -18°C (-0.4° F) for frozen commodities for 1 continuous hour are not allowed (including defrost during the journey) or temperature deviations greater than the stablished in the “Guidelines for reception of imports, transport temperature control table and imported product on receipt”. Appendix 1.
 - ✓ If required, you must share the temperature record of the container during the journey (from the day of loading, until delivery to Walmart facilities).

Walmart Quality and Safety Team

Appendix 1: Guidelines for reception



LINEAMIENTOS PARA RECEPCIÓN DE IMPORTACIONES TABLA DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE TRANSPORTE Y PRODUCTO IMPORTADO EN RECIBO



PRODUCTOS REFRIGERADOS	TEMPERATURA DE SETEO UNIDAD	TEMPERATURA DE PRODUCTO		TEMPERATURA ÓPTIMA EN TRÁNSITO	EVALUACIÓN DE GRÁFICAS - REFRIGERADO	
		MÍNIMA	MÁXIMA		Temperatura de riesgo en la gráfica de transporte (Retenido)	Temperatura de rechazo identificada en la gráfica de transporte (Rechazado)
Lácteos: mantequilla, quesos (excepto tipo americano), leche fresca, yogurt, queso crema. Carnes frescas (res, pollo, cerdo) Jamones y embutidos Canales y vísceras Pescado y mariscos Aderezos, dips, etc. Jugos preenvasados	0°C	0°C	4.4°C	0° a 4.4°C	<ul style="list-style-type: none"> • Sin picos (Temperatura menor o igual a 4.4°C todo el trayecto) • Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	<ul style="list-style-type: none"> • Un pico mayor a 4 horas continuas por encima de 6°C (6.1°C es rechazo) • Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de 4.4°C, con más de 4 horas acumuladas • Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de 4.4°C, con más de 8 horas acumuladas
Margarinas; crema batida, queso tipo americano (Sull, Sabemas, Nestlé)	0°C	0°C	8°C	0° a 8°C	<ul style="list-style-type: none"> • Sin picos (Temperatura menor o igual a 8°C todo el trayecto) • Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	<ul style="list-style-type: none"> • Un pico mayor a 4 horas continuas por encima de 10°C (10.1°C es rechazo) • Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de 8°C, con más de 4 horas acumuladas • Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de 8°C, con más de 8 horas acumuladas
Otros productos frescos no especificados*	0°C	0°C	4.4°C	0° a 4.4°C	<ul style="list-style-type: none"> • Sin picos (Temperatura menor o igual a 4.4°C todo el trayecto) • Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	Sujeto a análisis de riesgo por tipo de producto

PRODUCTOS CONGELADOS	TEMPERATURA DE SETEO UNIDAD	TEMPERATURA DE PRODUCTO		TEMPERATURA ÓPTIMA EN TRÁNSITO	EVALUACIÓN DE GRÁFICAS - CONGELADO	
		MÍNIMA	MÁXIMA		Temperatura de riesgo en la gráfica de transporte (Retenido)	Temperatura de rechazo identificada en la gráfica de transporte (Rechazado)
Carnes congeladas (res, pollo, cerdo, pavo) Pizzas; sandwiches, lasagnas, deditos de queso, croissant relleno Panqueques, waffles, pasteles marmoleados, tostadas francesas Pescado y mariscos congelados Tortas de carne, altitas, perforados Hash brown, papas, aros de cebolla Frutas y vegetales congelados Helados Panadería CP: magdalenas; pasteles, tres leches, muffins	-25°C	-15°C	-18°C	Menor o igual a -18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Sin picos (Temperatura menor o igual a -15°C todo el trayecto) • Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	<ul style="list-style-type: none"> • Un pico mayor a 4 horas continuas por encima de -12°C (-11.9°C es rechazo) • Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de -15°C, con más de 4 horas acumuladas • Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de -15°C, con más de 8 horas acumuladas

Versión 2
1-nov-23

NOTAS:
 1- En caso de desviación de temperatura por operación portuaria, se restará del análisis hasta 6:00 h máximo por puerto por el que transite dicha importación.
 2- En caso de tener tolerancias establecidas por el proveedor estas serán aplicadas.
 3- Estos parámetros no aplican a productos cuya cadena de frío responda a cuidados de calidad, ejemplo Frutas y Vegetales.
 4- En caso la importación caiga en categoría Amarillo (retención) o Rojo (rechazo directo), se debe dejar almacenado el producto en el contenedor y no descargarlo, hasta que se haga con la presencia del Survey.

