

Todos los contenedores de uso para importaciones deben cumplir con los siguientes requerimientos básicos de Calidad e Inocuidad:

- El contenedor debe ser grado alimentario.
- Al momento de cargar debe estar limpio, libre de cualquier tipo de contaminación (mugre, residuos de otros productos, etc. así como de plagas (viva, muerta o evidencia de ella)) y mantenerse en buenas condiciones. No malos olores u olores extraños.
- Los pisos, techos y paredes deben estar en buenas condiciones y no deben permitir ingreso de agua o cualquier tipo de contaminación; debe estar libre de tornillos u objetos que puedan dañar la mercadería; sin agujeros, perforaciones o deformaciones, sin corrosión, ni desprendimiento de materiales extraños. No debe haber luz visible desde el exterior cuando esté cerrado.
- Todas las unidades de transporte deben ser fumigadas (no más de 72 horas antes de la carga) con productos autorizados para el contacto con alimentos y se debe contar con el certificado de fumigación respectivo.
- Para contenedores de transporte de refrigerados y congelados:
 - ✓ Thermo King (unidad de refrigeración), con la capacidad de enfriamiento suficiente para mantener la carga a la temperatura requerida.
 - ✓ El evaporador o unidad de frío, debe estar limpio (no ser una fuente de contaminación) y recibir mantenimiento preventivo que garantice su buen funcionamiento.
 - ✓ El contenedor debe contar con gen-set.
 - ✓ Las paredes del contenedor deben tener una marca que indique el límite de llenado máximo (para no afectar la circulación del aire frío).
 - ✓ La puerta debe tener sellos en buen estado y cerrar completamente (permitiendo hermeticidad).
 - ✓ Posicionar el contenedor al momento de la carga ya con la temperatura requerida (pre-enfriado).
 - ✓ No se permiten desviaciones de temperatura mayores a lo establecido en el “Lineamiento para recepción de importaciones, tabla de control de temperaturas de transporte y producto importado en recibo”. Se anexa.
 - ✓ Si es solicitado, debe compartir el registro de temperatura del contenedor durante el viaje (desde el día de carga hasta la descarga en instalaciones de WM (Centro de Distribución o Planta)).

Agradecemos su cooperación.

Walmart Quality and Safety Team

Anexo 1: Parámetros de recepción

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, yogur, queso crema.	0°C	0°C	4.4°C	0° a 4.4°C	• Sin picos (Temperatura menor o igual a 4.4°C todo el trayecto)	• Un pico mayor a 4 horas continuas por encima de 6°C (6.1°C es rechazo).
Carnes frescas (res, pollo, cerdo)					• Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas	• Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de 4.4°C.
Jamones y embutidos					Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de 4.4°C, con más de 8 horas acumuladas
Canales y vísceras					• Sin picos (Temperatura menor o igual a 8°C todo el trayecto)	• Un pico mayor a 4 horas continuas por encima de 10°C (10.1°C es rechazo).
Pescado y mariscos					• Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas	• Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de 8°C.
Aderezos, dips, etc.	0°C	0°C	8°C	0° a 8°C	Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de 8°C, con más de 8 horas acumuladas
Jugos preenvasados					• Sin picos (Temperatura menor o igual a 4.4°C todo el trayecto)	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de 8°C, con más de 8 horas acumuladas
Margarinas, crema batida, queso tipo americano (Sulfi, Sabemas, Nestlé)	0°C	0°C	0°C	0° a 4.4°C	• Sin picos (Temperatura menor o igual a 4.4°C todo el trayecto)	• 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	• Sin picos (Temperatura menor o igual a 4.4°C todo el trayecto)	Sujeto a análisis de riesgo por tipo de producto
					Sujeto a análisis de riesgo por tipo de producto	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)	-25°C	-15°C		Menor o igual a -18°C	• Sin picos (Temperatura menor o igual a -15°C todo el trayecto)	• Un pico mayor a 4 horas continuas por encima de -12°C (-11.9°C es rechazo)
Pizzas, sandwiches, lasagnas, dedos de queso, croissant relleno					• Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas	• Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de -15°C, con más de 4 horas acumuladas.
Panqueques, waffles, pasteles marmoleados, tostadas francesas					Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de -15°C, con más de 8 horas acumuladas
Pescado y mariscos congelados					• Sin picos (Temperatura menor o igual a -15°C todo el trayecto)	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de -15°C, con más de 8 horas acumuladas
Tortas de carne, altas, preformados	-18°C				• Sin picos (Temperatura menor o igual a -15°C todo el trayecto)	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de -15°C, con más de 8 horas acumuladas
Hash brown, papas, aros de cebolla					• Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas	• Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de -15°C.
Fruitas y vegetales congelados					Nota: Picos menores a 1 hora no se suman	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de -15°C, con más de 8 horas acumuladas
Helados	-12°C				• Sin picos (Temperatura menor o igual a -15°C todo el trayecto)	• Picos entre 1 y menos de 2 horas por encima de -15°C, con más de 8 horas acumuladas
Panadería CP: magdalenas, pasteles, tres leches, muffins					• Picos entre 1 y menos de 2 horas, con menos de 4 horas acumuladas	• Picos entre 2 y menos de 4 horas, por encima de -15°C.

NOTAS:

- 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.
- En caso de tener tolerancias establecidas por el proveedor estas serán aplicadas.
- Estos parámetros no aplican a productos cuya cadena de frío responda a cuidados de calidad, ejemplo Frutas y Vegetales.
- 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.

Versión 2
1-nov-23