

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	MÍNIMA	MÁXIMA		Temperatura óptima identificada en la gráfica de transporte (Aceptado)	Temperatura de rechazo identificada en la gráfica de transporte (Rechazado)
Lácteos: mantequilla, quesos (excepto tipo americano), leche fresca, yogurt, queso crema.	0°C	4.4°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
Carnes frescas (res, pollo, cerdo)							
Jamones y embutidos							
Canales y vísceras							
Pescado y mariscos							
Aderezos, dips, etc.							
Jugos preenvasados							
Margarinas, crema batida, queso tipo americano (Sulfi, Sabemas, Nestlé)	0°C	8°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	4.4°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	MÍNIMA	MÁXIMA		Temperatura óptima identificada en la gráfica de transporte (Aceptado)	Temperatura de rechazo identificada en la gráfica de transporte (Rechazado)
Carnes congeladas (res, pollo, cerdo, pavo)							
Pizzas, sandwiches, lasagnas, dedos de queso, croissant relleno							
Panqueques, waffles, pasteles marmoleados, tostadas francesas			-15°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
Pescado y mariscos congelados	-25°C						
Tortas de carne, altas, preformados							
Hash brown, papas, aros de cebolla							
Fruitas y vegetales congelados							
Helados			-18°C				
Panadería CP: magdalenas, pasteles, tres leches, muffins			-12°C				

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.