

IO-01	LISTA DI RISCONTRO RICEVIMENTO MERCI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 5	26 lug 17

CATEGORIA	!! VERIFICA INNANZITUTTO I SEGUENTI ASPETTI !!
GENERI ALIMENTARI	MERCE CORRISPONDENTE ALL'ORDINE
	IDENTIFICAZIONE DELLA MERCE CORRETTA
	ETICHETTATURA CORRETTA
	MEZZO DI TRASPORTO PULITO
	CONSEGNA PUNTUALE
	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO CONFORME
	IMBALLI INTEGR
	IMBALLI PULITI
	PRODOTTO NON SCADUTO
	PRODOTTO INTEGRO (ASSENZA DI ROTTURE, AMMACCATURE, ETC)
	VALUTAZIONE ORGANOLETTICA POSITIVA
	CATENA DEL FREDDO RISPETTATA (DOVE NECESSARIO)
MATERIALE DI CONSUMO NON ALIMENTARE E DI IMBALLAGGIO	MERCE CORRISPONDENTE ALL'ORDINE
	IDENTIFICAZIONE DELLA MERCE CORRETTA
	ETICHETTATURA CORRETTA
	MEZZO DI TRASPORTO PULITO
	CONSEGNA PUNTUALE
	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO CONFORME
	IMBALLI INTEGR
	IMBALLI PULITI
	PRODOTTO INTEGRO (ASSENZA DI ROTTURE, AMMACCATURE, ETC)

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-01	LISTA DI RISCONTRO RICEVIMENTO MERCI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 5	26 lug 17

ALIMENTO	!! QUINDI PIÙ NELLO SPECIFICO CONTROLLA !!
CARNI FRESCHE AVICUNICOLE	<ul style="list-style-type: none"> • SI CONTROLLA LA QUANTITÀ DI GRASSO E COLORE • SI VALUTA LA PRESENZA DI ODORI SGRADAVOLI • INFORMARSI SULLA DATA DI LAVORAZIONE POICHÈ LA CARNE È ALTAMENTE DEPERIBILE.
CARNI FRESCHE BOVINE SUINE	<ul style="list-style-type: none"> • SI CONTROLLA LA QUANTITÀ DI GRASSO E COLORE • SI VALUTA LA PRESENZA DI ODORI SGRADAVOLI • PER LE CARNI SOTTOVUOTO SI CONTROLLA L'INTEGRITÀ DEL VUOTO E LA PRESENZA DEL VUOTO • LA PRESENZA DI LIQUIDO IN QUANTITÀ ELEVATA ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE INDICA TEMPI LUNGI DI CONSERVAZIONE • IL COLORE SCURO VERDASTRO INSIEME A ODORI DI TIPO PUTREFATTIVO INDICA ALTERAZIONE DEL PRODOTTO
CARNI CONGELATE E SURGELATE	<ul style="list-style-type: none"> • TEMPERATURA DI TRASPORTO MAX - 7 °C • LA PRESENZA DI CRISTALLI DI GHIACCIO È INDICE DI INADEGUATA CONSERVAZIONE • SI VERIFICA LA DATA DI SCADENZA • LA PRESENZA DEL BOLLO CEE • L'INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI • ASSENZA DI ODORI SGRADAVOLI DOPO LO SCONGELAMENTO • IL PRODOTTO ALTERATO VIENE RESPINTO
CEREALI, SFARINATI E PASTA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> • ETICHETTATURA • TMC • INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI
CONSERVE	<ul style="list-style-type: none"> • SI CONTROLLA PESO E TMC • ASSENZA DI BOMBATURE • ASSENZA DI AMMACCATURE, ROTTURE, LACERAZIONI DEL CONTENITORE • PRESENZA DI RUGGINE
FARINA	<ul style="list-style-type: none"> • SI CONTROLLANO LE CONDIZIONI DI TRASPORTO • L'ETICHETTATURA • LA CATEGORIA MERCEOLOGICA • IL TMC • INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI • ASSENZA DI CORPI ESTRANEI, INSETTI E MUFFE

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-01	LISTA DI RISCONTRO RICEVIMENTO MERCI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 5	26 lug 17

ALIMENTO	!! QUINDI PIÙ NELLO SPECIFICO CONTROLLA !!
FORMAGGI FRESCHI E LATTICINI	<ul style="list-style-type: none"> • TEMPERATURA DI TRASPORTO: MAX + 14 °C • ASSENZA DI MUFFE ANOMALE • ASSENZA DI ODORI SGRADUOLI • NEI FORMAGGI A PASTA FILATA: INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI E DATA DI SCADENZA • NELLE MOZZARELLE: CONSISTENZA TURGIDA, SUPERFICIE NON RUGOSA E RAGGRINZITA
FORMAGGI STAGIONATI	<ul style="list-style-type: none"> • TEMPERATURA DI TRASPORTO: MAX + 14 °C • ASSENZA DI MUFFE ANOMALE • ASSENZA DI ODORI SGRADUOLI
INSACCATI E SALUMI STAGIONATI	<ul style="list-style-type: none"> • IGIENE DEL MEZZO DI TRASPORTO • CONSISTENZA • GRADO DI MATURAZIONE • AROMA • ANOMALA PRESENZA DI MUFFA • ESISTENZA SUL BOLLO DELLA DATA DI INIZIO MATURAZIONE
LATTE E PANNA PASTORIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> • INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI • DATA DI SCADENZA • TEMPERATURA DI TRASPORTO: MAX + 9 °C
PANE, GRISSINI E SIMILI	<ul style="list-style-type: none"> • SI VERIFICANO LE CONDIZIONI DI TRASPORTO • ASSENZA DI PROMISCUITÀ • EVENTUALI DIFETTI DELLA CROSTA E DELLA MOLLICA • ASSENZA DI MUFFE E INSETTI

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-01	LISTA DI RISCONTRO RICEVIMENTO MERCI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 3 di 5	26 lug 17

ALIMENTO	!! QUINDI PIÙ NELLO SPECIFICO CONTROLLA !!
PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI E SURGELATI	<ul style="list-style-type: none"> • SI CONTROLLA LA TEMPERATURA DI TRASPORTO: MAX - 15 °C • LA PRESENZA DI CRISTALLI DI GHIACCIO È INDICE DI INADEGUATA CONSERVAZIONE • SI VERIFICA LA DATA DI SCADENZA • E IL BOLLO CEE • L'INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI • ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI DOPO LO SCONGELAMENTO • I FILETTI DEVONO RISPONDERE AI SEGUENTI REQUISITI: <ul style="list-style-type: none"> • ASSENZA DI PELLE • ASSENZA DI PINNE • ASSENZA DI MEMBRANE (< 3 CMQ) • ASSENZA DI GRUMI DI SANGUE
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	<ul style="list-style-type: none"> • ASSENZA DI MARCIUMI • ASSENZA DI ANNERIMENTI • ASSENZA DI PARASSITI. TERRA, INSETTI • ASSENZA DI UMIDITÀ ECCESSIVA • ASSENZA DI FIORITURE, GERMOGLIAZIONI • ASSENZA DI FRADICIUME • ASSENZA DI MUFFE • ASSENZA DI ECCESSIVA DISIDRATAZIONE
SPEZIE	<ul style="list-style-type: none"> • SI CONTROLLA L'INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI • ASSENZA DI PARASSITI • ASSENZA DI MUFFE
UOVA FRESCHE	<ul style="list-style-type: none"> • INTEGRITÀ DEL GUSCIO • ASSENZA DI PIUME E PELURIE • ASSENZA DI EScrementI SUL GUSCIO • PULIZIA E ASSENZA DI LACERAZIONI

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		