

Terméktárolási követelmények

A Magyarüdítő Forgalmazó Kft. által gyártott és/vagy forgalmazott késztermékek tárolási feltételei

A Magyarüdítő Forgalmazó Kft. kiemelten fontosnak tartja a megfelelő minőségét és annak garantálását a teljes ellátási láncban. A Cégünk által gyártott és/vagy forgalmazott késztermékek (természetes ásványvíz, ízesített természetes ásványvizek, üdítőitalok, gyümölcsitalok, juice-ok, sportitalok, energiatitalok) esetében a megfelelő tárolás késztermék minőségre gyakorolt szerepe kiemelkedő.

Annak érdekében, hogy a késztermék minőségre erőteljesen negatív hatással bíró tényezők/körülmények (pl.: fagyhatás esetén ásványianyag kiválás pelyhes csapadék formájában; közvetlen napfény hatására erőteljes negatív irányú érzékszervi változások valamint csomagolóanyag minőségromlás) előfordulási valószínűségét a lehető legkisebb mértékre csökkentsük az alábbi, készterméktárolásra vonatkozó általános és kötelező érvényű előírások maradéktalan betartását várjuk el!

Készterméket kizárólag a termékcímkén feltüntetett előírásoknak megfelelően szabad tárolni!

Naptól és fagytól védett, száraz, hűvös, szagmentes helven tárolandó!

- Az élelmiszert olyan körülmények között kell tárolni a fogyaszthatóság és a minőség megőrzésére előírt feltételek megtartásával, hogy utószennyeződés és a mikroorganizmusok elszaporodása ne következhesen be.
- A készterméket védeni kell a romlástól, minőségcsökkenéstől, csomagolását a sérüléstől, károsodástól, külső szennyeződéstől.
- A termék sajátosságait is figyelembe véve a tárolás, szállítás során fával (polc, raklap, alátét) csak csomagolt illetve biztonságos zárású kész élelmiszer érintkezhet.
- Az élelmiszert fajtánként rendezve úgy kell tárolni, hogy az megközelíthető, jól körüljárható, ellenőrizhető és a kívánt sorrendben könnyen elszállítható legyen.
- Az élelmiszert minden esetben alátétlen, raklapon kell tartani, azt közvetlenül a fal mellé helyezni nem szabad (kb. 50 cm távolságot kell tartani).
- Az élelmiszert nem élelmezési célú anyaggal, valamint erős szagú, ízű vagy káros hatású más élelmiszerral együtt, ugyanabban a helyiségben tárolni nem szabad.
- Közfogyasztásra szánt élelmiszerral együtt tilos tárolni személyes használati tárgyat, holmit és a magánfogyasztás célját szolgáló élelmiszert.
- Egy tárolótérben csak azonos jellegű termékek tárolása megengedett.
- Csomagolatlan anyag csak megfelelő takarással, szennyeződés ellen védetten tárolható.
- A tárolótérben raktározott terméket úgy kell elhelyezni, hogy a közlekedési utak biztosítva legyenek.
- A tároló helyiségben a termékeket védeni kell a közvetlen hőtől, fénytől, fagyveszélytől, sugárzástól, a napfény elleni védelmet az üvegfelületek takarásával, festésével kell biztosítani.
- A raklapos egységeket úgy kell elhelyezni megfelelő távolságra a fűtő és hűtőtestektől, hogy a terméktárolásra alkalmas hőmérséklete biztosítható legyen.
- Biztosítani kell a megfelelő rovar és rágcsáló védelmet, belső tároló térben kizárólag élve fogó csapdák használata megengedett, melyeket heti rendszerességgel ellenőrizni kell. Az épületen kívül (külső térben) méreganyaggal ellátott, zárt, kulccsal nyitható méregládák használata engedélyezett, melyet havi rendszerességgel kell ellenőrizni.