

NORMAS INTERNAS Y PARA CLIENTE SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

1.-CONDICIÓN GENERAL DE ALMACENAMIENTO:

Todos los productos Flavors deben almacenarse en paletas o estantes, en un lugar fresco, embalados adecuadamente y apilados de forma segura para el producto, esto quiere decir no más de 4 hileras en el caso de galones y no más de 5 hileras en el caso de litros. Por otro lado, se deben evitar los ambientes húmedos y con exceso de luz solar y artificial, ya que las altas temperaturas deterioren y/o rancian los sabores, mientras que los colorantes y demás sabores pueden perder sus propiedades de color ante la luz artificial y natural.

2.- CONDICIÓN DE TEMPERATURA QUE PODRÍA IMPLICAR REFRIGERACION

Los sabores Naranja, Limón, Mandarina, Menta, Panettone y Tutti Frutti no requieren refrigeración, aunque, si las temperaturas de almacén están por encima de 30 ° C de forma continua, debería implementarse un cambio en busca de controlar esta variable y mantener su calidad para evitar las observaciones del punto anterior.

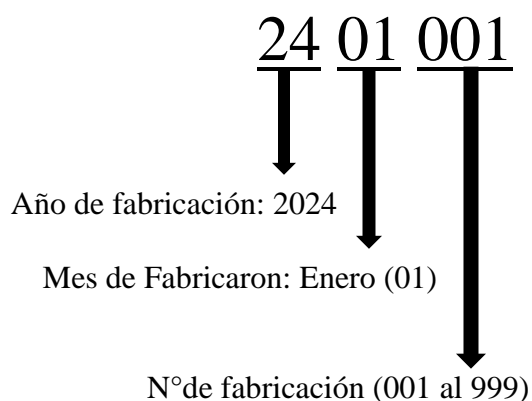
3.- ROTACION DEL PRODUCTO:

Todo producto almacenado debe rotarse en los estantes, esto quiere decir que debe utilizarse el método PEPS, (primero en entrar primero en salir) de manera que los más recientes quedarán de último y los que estaban, cuando llegue el nuevo pedido, quedarán de primeros, permitiendo que los clientes reciban un producto más fresco y de calidad óptima. Para facilitar este procedimiento el encargado de almacén debe ayudarse con el número de lote.



4.- NUMERO DE LOTE:

El número de lote consta de tres (3) partes



4.1.- Ejemplo: (Año)

a) Lote: **23**12745 b) Lote: **24**02850

En este caso particular el lote a) es más viejo que el lote b) ya que fue fabricado en el 2.023, mientras que el lote b) fue fabricado en el 2.024.

4.2.- Ejemplo: (Mes)

a) Lote **22**02545 b) Lote **22**04731

El lote a) es más viejo que el b) ya que fue fabricado en el mismo año, pero en el mes de Febrero (02) y por lo tanto debe salir primero.

4.3.- Ejemplo: (Nro. de fabricación)

a) Lote: **2309**950 b) Lote **2309**830

El Lote b) es más viejo que el lote a) ya que fue fabricado el mismo año, el mismo mes, pero el número de fabricación es menor por lo tanto se fabricó días antes.



5.- FECHA DE EXPIRACION

Todos los productos Flavors tendrán fecha de expiración para asegurar la calidad al cliente y facilitar el control a nivel interno. No se recibirán devoluciones de producto vencido cuando el Distribuidor no cumpla con las normas de rotación adecuadas. Compras de grandes cantidades de un producto demostrarán que el vencimiento fue por mala rotación.

6.- ETIQUETAS Y ENVASES

Todos los productos Flavors debe tener la etiqueta en buen estado. En el caso de que sufra algún deterioro debe ser repuestas de forma inmediata. Los clientes deben comunicarse con la compañía “Concentrados Flavors, C.A.” para que sea re-etiquetado o cambiado.

Los envases deben estar en buen estado, en el caso de un envase deforme o roto debe reemplazarse inmediatamente. Los clientes han de notificar a la compañía “Concentrados Flavors, C.A.” para tramitar la reposición del mismo.

La finalidad es mantener una buena imagen y presentación.

7.- RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL DE ALMACÉN

El personal del almacén debe manipular los envases con prudencia, aunque sea de plástico, ya que pueden romperse. Los envases de productos en polvo al romperse permiten la entrada de humedad y favorecen el endurecimiento del mismo. El transporte de productos debe llevarse a cabo con sumo cuidado, ya que al lanzar los empaques dentro del camión y transportarlos de forma inadecuada se incrementa la probabilidad de que estos se rompan o abollen, causando una contaminación externa y la pérdida inminente de producto. Por último, es responsabilidad del área de almacén estar atento ante cualquier derrame de producto o irregularidad en las condiciones del empaque, por lo que deben informar al área encargada para que tome las medidas adecuadas.

La Compañía “Concentrados Flavors, C.A.” no reconocerá envases rotos por mala manipulación, almacenaje y apilamiento, por lo que el personal del respectivo almacén será responsable de estos.

