

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 1 de 2	
RAU	APERTURA QUESOS, FIAMBRES LAMINADOS Y PIZZAS PF	IT - 08.17-RET-TIE	
		Revisión	005

Una vez exhibidos los productos, las reglas de retiro se encuentran detalladas en el Registro Apertura de quesos y fiambres laminados, y son las siguientes:

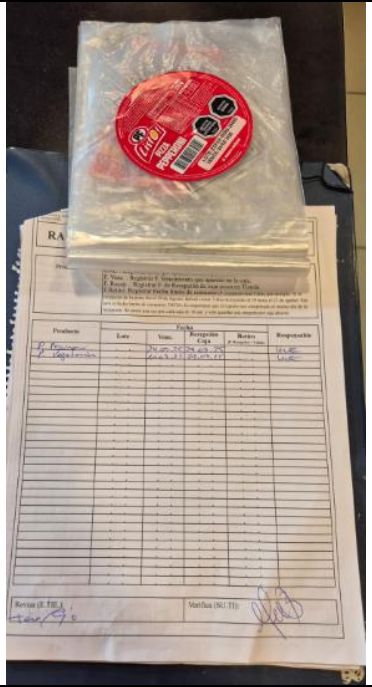
Estándar Definido	Tiempo de Retención Fiambre: ≤ 5 días. Tiempo de Retención quesos (Gouda y mantecoso): ≤ 3 días.
-------------------	---

D.TIE	<i>Apertura de Fiambres y Quesos Laminados</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Nueva apertura de Fiambres y Quesos Laminados	Abrir con el uso de tijeras el plástico que protege el producto laminado.	IT-08.18-RET-TIE
	Cortar y guardar etiqueta donde aparece la fechas de elaboración y vencimiento para el llenado de Planilla de Registro de Apertura de Quesos y fiambres Laminados.	
	Colocar cantidad necesaria de fiambre laminado en plato blanco, dependiendo venta de tienda	
	Alusar Plato blanco con producto y exhibir en equipo refrigerado (Cúpula o Vitrina) para evitar pérdida de cadena de frío.	
	Retirar del envase original todo el producto que no es exhibido para evitar su deterioro. Luego alusar o colocar en bolsa de cecinas, manteniendo siempre el producto en equipo frio.	
	<u>NUNCA DEBE QUEDAR PRODUCTO ABIERTO EN EL ENVASE ORIGINAL</u>	
Desechar envase plástico.		

D.TIE	<i>Apertura y Exhibición de Pizza PF</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Recepción de Pizzas	Retirar pizzas de la caja original y almacenar en cooler frio para evitar perdida de cadena de frio (cada pizza viene alusada individualmente).	
	Llenar registro y anotar fecha de recepción de Pizzas en la columna de “ recepción caja ” y completar todos los demás datos. NOTA: La vida útil de las pizzas PF son 5 días desde que comienza la descongelación. Por lo tanto, el día de la recepción comienza a descontarse estos 5 días.	IT-08.18-RET-TIE

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	---	--

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 2 de 2	
RAU	APERTURA QUESOS, FIAMBRES LAMINADOS Y PIZZAS PF	IT - 08.17-RET-TIE	
		Revisión	005

Exhibición de Pizzas	Esperar producto se descongele antes de colocar en exhibición (2 horas aproximadamente). Manteniendo producto siempre al interior de cooler frio.	
	Retirar etiqueta PF y Guardar solo 1 etiqueta por caja de 16 unidades.	
	<u>La etiqueta PF debe quedar adjunta al “Registro de Apertura de Pizza PF”</u>	
	Colocar pizza alusada sobre bandeja Tramontina. Tres de cada variedad (3 Pepperoni y 3 Vegetarianas)	ANEXO 1
	Mantener siempre las pizzas almacenadas o exhibidas en equipo de frio (Cúpula, Vitrina y/o Cooler) para evitar perdida de cadena de frio.	
Cuando se cumplan 5 días	Retirar todas las pizzas de la misma caja que ya cumplieron 5 días en tienda.	

ANEXO 1



3 de cada variedad → intercaladas a lo largo

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	---	--