



UNILEVER ČR, spol. s r.o.

Vocťářova 2497/18

180 00 Praha 8

T: +420 224 071 111

F: +420 224 071 115

PRAVIDLA MANIPULACE A SKLADOVÁNÍ MRAŽENÝCH KRÉMŮ NA PRODEJNÁCH

1. KARTONY NEPOKLÁDAT NA ZEM.
2. MINIMALIZOVAT SKLADOVÁNÍ VÝROBKŮ PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ PŘI PŘÍJMU A UKLÁDÁNÍ DO KABINETŮ.
3. TEPLOTA MEZISKLADU NA PRODEJNÁCH – MINIMÁLNĚ: -22 °C.
4. OPATRNÁ A RYCHLÁ MANIPULACE SE ZBOŽÍM PŘI UKLÁDÁNÍ DO KABINETU. PŘI DOPLŇOVÁNÍ POSTUPOVAT DLE SYSTÉMU FIFO.
5. PRAVIDELNÉ ODSTRAŇOVÁNÍ PONIČENÉHO ZBOŽÍ Z KABINETU.
6. BOX MUSÍ BÝT STÁLE NAPOJEN NA SÍŤ, OD VENTILÁTORU MUSÍ BÝT VOLNÝ PROSTOR MINIMÁLNĚ 15 cm.
7. DOPORUČENÁ TEPLOTA KABINETU: MINIMÁLNĚ: - 20 °C.
8. DOPORUČENÁ TEPLOTA V JÁDŘE VÝROBKU: MINIMÁLNĚ: -18°C.
9. TEPLOTA V BOXU MUSÍ BÝT PRAVIDELNĚ KONTROLOVÁNA.
10. SKLADOVÁNÍ VÝROBKU V KABINETU MUSÍ BÝT VŽDY POD ČERVENOU ČAROU ČI MAXIMÁLNÍ HLADINOU SKLADOVÁNÍ.
11. NÁMRAZA NA BOXECH BY MĚLA BÝT PRAVIDELNĚ ODSTRAŇOVÁNA PLASTICKOU STĚRKOU. MAXIMÁLNÍ VRSTVA NÁMRAZY V BOXU: 1 cm.
12. UPLNÉ ODMRAŽENÍ BOXU V PŘÍPADĚ VELKÉ NÁMRAZY, KTEROU NELZE STĚRKOU ODSTRANIT.
13. NESKLADOVAT ZMRZLINY SPOLEČNĚ S JINÝMI NESLUČITELNÝMI POTRAVINAMI. NEBEZPEČÍ MIKROBIÁLNÍ KONTAMINACE PŘI SPOLEČNÉM SKLADOVÁNÍ S RYBAMI, KUŘATY, MASEM V PŘÍPADĚ PORUŠENÍ TEPLOTNÍHO ŘETĚZCE A PORUŠENÉHO OBALU.
14. ZBOŽÍ JEDNOU ROZMRAZENÉ SE JIŽ NESMÍ ZNOVU ZMRAZOVAT. DEFORMOVANÉ ZBOŽÍ Z VEŘEJNÝCH VAN NELZE PŘESOUVAT DO NAŠICH KABINETŮ.
15. NA VÍKA KABINETU NELZE NIC UKLÁDAT.
16. KABINETY UDRŽOVAT V ČISTOTĚ.
17. PROPAGAČNÍ MATERIÁLY MUSÍ BÝT UMÍSTĚNY TAK, ABY NEBRÁNILY CIRKULACI CHLADNÉHO VZDUCHU.
18. MRAZÍCI BOXY NESMÍ BÝT VYSTAVENY PŘÍMÉMU SLUNCI.

V Praze: 25.2.2020

Ing. Rádková

Manažer pro technické záležitosti

UNILEVER ČR, spol. s r.o.

Vocťářova 2497/18, 180 00 Praha 8

DIČ: 18627781

www.unilever.cz



Společnost zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Městského soudu v Praze, oddíl C, vložka 2196

IČ: 186 27 781, DIČ: CZ18627781