

## CONGELACIÓN MATERIAS PRIMAS FRESCAS

A) SI SE RECIBEN ENVASADAS (ENVASE ORIGINAL) PRODUCTO FRESCO A CONGELAR:

**ETIQUETA ORIGINAL DEL PRODUCTO, DONDE CONSTE SU FECHA DE CADUCIDAD  
JUNTO A ÉSTA PONER ETIQUETA VUESTRA: CON LA FECHA DE CONGELACIÓN**  
SI SE FRACCIONA LA M. PRIMA SE IDENTIFICARÁN TODAS LAS FRACCIONES

B) SI SE RECIBEN LAS M. PRIMAS FRESCAS SIN ENVASAR Y SE CONGELAN:

**ETIQUETA, DONDE CONSTE SU FECHA DE LLEGADA AL LOCAL  
Y LA FECHA DE CONGELACIÓN**  
EN RECIPIENTES APTOS PARA USO ALIMENTARIO

C) CONGELACIÓN DE PROD. ELABORADOS EN EL LOCAL, PARA UNA POSTERIOR UTILIZACIÓN.

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**  
CANTIDAD:  
FECHA DE ELABORACIÓN:  
FECHA DE CONGELACIÓN:  
FECHA DE CADUCIDAD DEL PROD. CONGELADO:  
  
(Aconsejable 1 mes)

D) ALIMENTOS O M.PRIMAS DESCONGELADAS EN FRIGORÍFICOS:

**ETIQUETA SECUNDARIA A PONER JUNTO A LA ETIQUETA  
PRIMERA ORIGINAL:**  
FECHA DE DESCONGELACIÓN:  
FECHA DE CADUCIDAD SECUNDARIA:

\*EQUIPOS PARA CONGELAR EN LOCALES: CON SUFICIENTE POTENCIA PARA  
ALCANZAR IGUAL O INFERIOR A  $-18^{\circ}\text{C}$  EN EL CENTRO DEL PRODUCTO

\*NO SE PODRÁN RECONGELAR ALIMENTOS ELABORADOS DESCONGELADOS

**IMPORTANTE:** LAS COMIDAS ELABORADAS REFRIGERADAS SE  
MANTENDRÁN: a)  $4^{\circ}\text{C}$  SI SU VIDA ÚTIL ES SUPERIOR A 24H  
b)  $8^{\circ}\text{C}$  SI SU VIDA ÚTIL ES INFERIOR A 24H

**RECOMENDACIÓN:**

- a) ALIMENTOS ELABORADOS (EN CALIENTE) CONSERVAR  
EN FRIGORIFICO: 3/4 DIAS
- b) ALIMENTOS ELABORADOS FRÍOS, CONSERVAR EN  
FRIGORÍFICO : 24/48 H