

Destinataire pour application de cette instruction : **Responsable des Ventes** en charge de l'organisation du salon.

Merci de bien vouloir respecter les consignes suivantes afin que la température et la qualité des produits soient maintenues dans les meilleures conditions.

La marchandise restante ne pourra être reprise que si les consignes ci-dessous sont respectées et les produits conformes (température et aspect).

## MAINTENIR LES PORTES FERMEES

L'ouverture des portes entraîne non seulement **une perte de froid** dans la zone de stockage mais favorise également **la formation de givre sur les produits**. Le givre peut également se former au niveau des évaporateurs qui produisent le froid et perturber leur fonctionnement.

## SURVEILLER LA TEMPERATURE

Il se peut que le matériel de stockage ou d'entreposage, connaisse un dysfonctionnement. Nous vous invitons donc à consulter régulièrement les afficheurs de température. La température doit être inférieure à **–18°C en surgelé et entre 0°C et 2°C en frais**

Les remontées en température sont normales en cas d'ouverture des portes ou de dégivrage mais si vous soupçonnez un problème, **contactez le responsable du module de stockage**.

## FINIR LES CARTONS OUVERTS

Effectivement, nous ne pouvons réintégrer en stock que les cartons complets, avec des produits conformes visuellement, sanitairement et n'ayant pas subi de rupture de la chaîne de froid, afin d'éviter tout gaspillage

- ⇒ Tout carton doit être fini avant d'entamer un carton de produit de la même référence
- ⇒ **Tout produit sorti de la zone de froid** (-18°C pour le surgelé et entre 0 et +2°C pour le frais), même pour une courte durée, **doit être isolé** des autres cartons (ex : déposé sur une autre palette).

## Attention

Certains cartons sont identifiés : « **CARTON TEMOIN** »

En aucun cas, ces cartons ne doivent être ni ouverts ni utilisés.  
Il ne s'agit pas de produits destinés à la consommation.

Merci de votre compréhension