

En Walmart Centroamérica, se requiere que todos los alimentos importados refrigerados y congelados cumplan con los siguientes requerimientos básicos de Calidad e Inocuidad:

- Debe cumplir con los parámetros técnicos establecidos en su ficha técnica.
- Su empaque (primario, secundario, terciario) debe estar en óptimas condiciones, libre de suciedad, fugas, perforaciones, roturas, con sellos de seguridad íntegros, sin deformaciones, etc.
- Si viene etiquetado, éste debe:
  - Estar en buen estado y ser legible, claro e indeleble. No inducir a error.
  - Declarar lote y fecha de vencimiento.
- El proveedor debe asegurar que el producto al momento de su arribo en CD/planta cumple con la "Tabla de vida útil consolidada". Anexo 1.
- Debe estar libre de plagas viva o muerta, o sin evidencia que daño por plagas.
- Para importación directa, las tarimas en las que es enviado el producto (el 100%) deben ser de madera, estar fumigadas y con sello cuarentenario; en buen estado (no reconstruidas, sin tablillas quebradas, sin clavos o astillas expuestas).
- La conformación de la tarima debe coincidir con el número de cajas por cama y el número de camas por pallet establecido en ficha técnica, procurando así mantener la integridad física de la mercadería y una distribución de carga uniforme en el contenedor.
- El estibado del producto dentro del contenedor para el proceso de exportación (transporte), debe respetar lo establecido en la ficha técnica garantizando la integridad física del producto y permitiendo la carga uniforme del contenedor, favoreciendo así el correcto flujo de aire frío

Se deben seguir las siguientes indicaciones generales antes de la carga del contenedor:

- El producto debe tener una temperatura igual o menor a la temperatura a la que está seteado el contenedor o unidad de transporte.
- Validar que el contenedor cumpla con lo establecido en el "IR03 Requerimiento de Calidad e Inocuidad para contenedores de importación de alimentos V1".
- Antes de cargar al contenedor, se debe validar que su temperatura interna ya ha alcanzado la temperatura de seteo. Mientras no llegue a dicha temperatura, no debe cargarse.
- Debe contar con 2 sensores autorizados y de acuerdo con lo establecido en el comunicado "[Requerimiento de sensores para importación de alimentos refrigerados y congelados](#)".

Seguir las siguientes recomendaciones de carga:

- Hacerlo en una precámara o muelle con temperatura controlada.
- Sacar el producto directo de su cámara de almacenamiento al interior del contenedor, evitando así al mínimo la desviación de temperatura.

- No mantener producto a la espera de carga en precámara durante más tiempo que el establecido en su tolerancia en ficha técnica; si no hay una tolerancia establecida el proceso de carga debe ser expedito para que no supere la temperatura de manejo recomendada por un máximo de 1 h continua.
- Abrir el contenedor justo en el momento de iniciar la carga y cerrarlo inmediatamente se termine.
- No sobrepasar la altura máxima de carga (marcado con una línea de color en la parte superior de las paredes del contenedor),
- La carga debe ser distribuida uniformemente a lo largo del contenedor,
- El espacio recomendado entre tarimas debe entre 15 - 20 cm para garantizar un adecuado flujo de aire,
- No debe haber diferencial de altura entre tarimas,
- No se debe obstruir los espacios de ventilación en piso y paredes,
- Embalaje de la tarima no en exceso,
- Si las tarimas no ocupan todo el espacio del contenedor, todo el producto debe venir todo al fondo con una pared falsa (mampara).

Éste comunicado reemplaza todas las otras especificaciones, acuerdos y entendimientos, ya sean escritos, orales o implicados, entre usted y Walmart con relación a este asunto.

Agradecemos su cooperación.

Saludos,

**Walmart Quality and Safety Team**

**ANEXOS**

Anexo 1:

**TABLA RESUMEN DE VIDA ÚTIL**  
SEGURIDAD ALIMENTARIA 2022

CATEGORÍAS	DETALLE	Días mínimos para RECEPCIÓN
PERECEDEROS/ CONGELADOS	Todos los productos congelados (helados, pizzas, frutas y vegetales, formados, panqueques, waffles, etc)	45 días
PERECEDEROS / REFRIGERADOS	Jugos Refrigerados	45 días
	Margarina refrigerada	
	Quesos Madurados (mozzarella, gouda, cheddar, fetta, pizzero)	
	Quesos marca Nestlé (Mozarella, Procesado tipo Cheddar con sabor a jalapeño, Procesado Lite Line, Procesado Americano, Procesado Gouda)	
	Quesos Frescos (queso blanco, ricotta, requesón)	30 días
	Cremas (natillas, queso crema, mantequilla, similares)	
	Leches en bolsa y empaques de cartón corta vida	
	Productos refrigerados (incluye embutidos, hummus, dips, etc)	
Yogurt	25 días	