

A continuación te explicamos
LA CODIFICACIÓN
de un lote

01804252

01 Código de la planta que produce el lote

25 Día en que se fabricó el alimento

8 Último dígito del año en que se fabricó el alimento

2 Turno en que se fabricó el alimento

04 Mes en que se fabricó el alimento



Siempre en el campo

Línea gratuita nacional de servicio
al cliente desde teléfono fijo 01 8000 517 040
Celular 320 304 58 42
dptoserviciocliente@finca.co

www.finca.co



Siempre en el campo

www.finca.co



RECOMENDACIONES
para el buen **almacenamiento**
y **transporte** de alimentos
balanceados y sales mineralizadas

Recomendaciones para **TRANSPORTE** de alimentos balanceados y sales mineralizadas

- 1** Los vehículos para transportar alimento balanceado y/o sales mineralizadas deben tener el piso, los laterales, el techo y las carpas en buen estado, sin filtraciones, salientes, ranuras, clavos, puntillas, astillas y separaciones entre las tablas, que puedan deteriorar el empaque o el producto terminado.
- 2** Los vehículos para transportar alimento balanceado y/o sales mineralizadas deben tener el piso, los laterales, el techo y las carpas: limpios, secos, libres de olores objetables, con ausencia de insectos, sin productos como cascarillas, barro, gallinaza y heces animales; esto con el fin de evitar infestaciones, contaminaciones y deterioro del producto
- 3** Transporte el alimentos balanceado y/o las sales mineralizadas en vehículos que no carguen simultáneamente sustancias líquidas, productos químicos, insecticidas, rodenticidas, herbicidas, fertilizantes, antibióticos y detergentes. Si el vehículo ha sido utilizado para transportar este tipo de sustancias; solicite al conductor que realice aseo exhaustivo, fumigación y desinfección.
- 4** Transporte el alimento balanceado y/o las sales mineralizadas en vehículos que tengan cubierta superior y lateral; en caso de tener carpa, solicitar al conductor bajarla y asegurarla, con el fin de evitar que el producto se moje, se caliente, se fermente o presente crecimiento de hongos u otros microorganismos.
- 5** Es importante que las anteriores recomendaciones se cumplan, para que los productos se conserven en buen estado mientras se transportan de la fábrica a la granja o al punto de venta correspondiente y finalmente se den a consumo a los animales, obteniendo el mejor rendimiento y la mayor producción.

Recomendaciones para el buen **ALMACENAMIENTO** de alimentos balanceados y sales mineralizadas

- 1** Almacenar el alimento balanceado y/o las sales mineralizadas en una bodega en buen estado, sin goteras, ni humedades, aseada, ordenada, ventilada y libre de infestación.
- 2** Almacenar el alimento balanceado y/o las sales mineralizadas en estibas o en tablas sobre ladrillos; distanciado de paredes, columnas y bajantes; esto facilita la limpieza evitando infestaciones, lo que hace que se preserve el producto de deterioro por compactación y humedad.
- 3** Almacenar el alimento balanceado y/o las sales mineralizadas distanciado de sustancias líquidas, productos químicos, insecticidas, rodenticidas, herbicidas, fertilizantes, antibióticos y detergentes.
- 4** Revisar el alimento balanceado y/o las sales mineralizadas al descargue, con el fin de evidenciar que no presente deterioro en el empaque o en el producto, causado por dificultades en el transporte o en la operación de cargue.
- 5** Identificar cada arrume, teniendo en cuenta: número de lote, fecha, de recibo y fecha de vencimiento
- 6** Rotar adecuadamente el alimento balanceado y/o las sales mineralizadas. Recuerda que lo primero en entrar, debe ser lo primero en salir. No debes remontar el producto nuevo sobre saldos existentes; así evitas envejecimientos.



Siempre en el campo

