

# HINWEIS

## Prüfungskriterien bei Wareneingang und Retouren

WARENGRUPPE	SOLL	MAX	KRITERIEN FÜR WARENANNAHME
OBST UND GEMÜSE	+4 °C	+8°C	Optische Prüfung
TIEFKÜHLKOST	-20°C	-18°C	Übermäßige Schnee- und Eisbildung?
MILCH	+4°C	+8°C	Sind Packungen beschädigt? Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur.
FEINKOST	+4°C	+7°C	Sind Packungen beschädigt? Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur.
FRISCHFLEISCH	+2°C	+7°C	Sind Packungen beschädigt?
HACKFLEISCH	+1°C	2°C	Sind Packungen beschädigt? Hackfleisch wird nur in den dafür vorgesehenen Styroporboxen angeliefert.
KNOCHEN & INNEREIEN	+2°C	+3°C	Sind Packungen beschädigt?
FRISCHGEFLÜGEL	+2°C	+4°C	Sind Packungen beschädigt?
WURSTWAREN	+4°C	+6°C	Sind Packungen beschädigt? Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur.
FRISCHFISCH	0°C	+2°C	Frischfisch wird nur in verschlossenen Styroporboxen angeliefert, daher Temperaturmessung nicht möglich. Boxen durch leichtes Schütteln auf vorhandenes Eis prüfen!
FRISCHEI	+2°C	+4°C	Sind Packungen beschädigt?
KÜHLPFLICHTIGE BACKWAREN	+4°C	+7°C	Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur.
KONSERVEN & TROCKENSORTIMENT	-	-	Sind Dosen bombiert bzw. Deckel aufgetrieben? Sind Dosen stark verbeult? Sind Deckel lose? Sind Konserven undicht? Ist der Aufguss bei Glaskonserven untypisch? Sind Verpackungen beschädigt?

## Wareneingangskontrolle

Ist das **MHD** OK?

Sind die **Mengen** richtig?

Wurde der **Liefertermin** eingehalten?

Ist die Ware **richtig verpackt** worden?

Ist das Fahrzeug von innen **sauber**?

Wir sind für Sie da!

[www.blf-gruppe.de](http://www.blf-gruppe.de)

Bei allen Fragen zu Allergenen und Kennzeichnung steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Telefon: 02053-9805-11  
E-Mail: [qm@blf-gruppe.de](mailto:qm@blf-gruppe.de)