



**ESPECIFICACIÓN DE SERVICIO DE TRANSPORTE
ALIMENTARIO
DC-GC-05 rev0**

Página 1 de 2

Servicio prestado	Transporte por carretera de productos alimenticios envasados a tª ambiente, refrigerados y congelados		
Productos transportados	1. Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos	Sí	
	2. Pescado y productos de pescado	Sí	
	3. Huevos y productos derivados	Sí	
	4. Productos lácteos	Sí	
	5. Frutas y verduras	Sí	
	6. Cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks	Sí	
	7. Productos combinados	Sí	
	8. Bebidas	Sí	
	9. Aceites y grasas	Sí	
	10. Productos secos, otros ingredientes y aditivos	Sí	
	11. Alimentos para mascotas	Sí	
Características del remolques propio (remolque)	Frigorífico Mono y bitemperatura. Con registrador de temperatura. Lona. Laterales bajo. Se dispone de más variedad para la actividad de agencia de transporte		
Posibilidad de realizar cargas parciales	Sí		
Presentación de la mercancía transportada	Envasada		
Temperaturas (Medidas en T1; ubicada junto el suministro de aire)	Mercancía	Rango	Tolerancia
	Tª ambiente	No aplica	No aplica
	Refrigerada	0-12 °C	Ver notas generales
	Congelada	-18 y -22 °C	Ver notas generales
Posibilidad de bizona	Sí		
Posibilidad de pre-enfriado	Sí		
Posibilidad de tomar tª en el producto a cargar	Sí, pero se requiere indicación expresa del cliente en su pedido. En cuyo caso, para evitar retrasos se recomienda que el cliente comunique dicho hecho previamente al cargador		
Notas generales			
Las lecturas para comprobar que se respeta las indicaciones de temperatura será la dada por la sonda T1.			
Al inicio y al final de viaje habrá temperaturas elevadas, correspondiendo al momento de carga y de descarga, por la apertura de puertas.			
En los frigos bitemperatura las sonda T1 y T2 corresponde al aire suministrado de cada compartimento.			
Estas condiciones aplican a todos los viajes gestionados por GRUPO COSOLTRANS, en caso de que tener requisitos particulares que no se ajusten a lo reflejado en nuestra especificación de servicio rogamos se pongan en contacto con el departamento de tráfico.			
Planificación de la tª antes de realizar el transporte (indicaciones dadas al conductor)	En el caso de que el cliente indique la carga de distintos productos con diferentes temperaturas en un camión normal (sin doble temperatura) el cliente deberá indicar en la orden de carga y CMR una sola temperatura a la que debemos pre enfriar y mantener el frigo. En caso contrario, GRUPO COSOLTRANS establecerá una tª intermedia.		
	En el caso de grupajes de productos hortofrutícolas, GRUPO COSOLTRANS agrupará productos similares (respetando incompatibilidades por alimentos sensibles al etileno y nunca junto con apio (alérgeno) y fijará una tª intermedia que cumplan todos los productos, teniendo en cuenta una horquilla de hasta 3°C de diferencia, siempre sin llegar a temperaturas inferiores a +2°C.		
Tª a la que se fija el equipo en el momento de la carga:	La tª a la que se fijará el equipo de frigo será la indicada por nuestro cliente, está queda previamente documentada en nuestra "Orden de Carga". En el caso de que sea diferente con a la indicada en el lugar de carga, se confirmara con el cliente qué temperatura es la correcta. Para evitar esta situación, se recomienda al cliente que acuerde previamente con el lugar de carga la tª a mantener. Con vistas a agilizar el proceso, se aplicará por defecto las siguientes tolerancias (solo si se superan se notificará al cliente) admisibles entre tª fijada por cliente y tª fijada por cargador.: <ul style="list-style-type: none">- Productos hortofrutícolas en cargas completas: 1°C- Productos hortofrutícolas en grupajes: 3°C siempre y cuando nunca se baje de +2°C.		

Tolerancias de tª durante el transporte	<p>- Resto de productos: No se realizará la carga y contactará con el cliente.</p> <p>La tª puede salir del rango establecido superando la tolerancia (ver más abajo) puntualmente, debido fundamentalmente a los descarches del equipo (no más de 45 minutos). Cuanta más diferencia existe entre la temperatura planificada de transporte y la temperatura de carga de la mercancía, mayor número de descarches tendrá que realizar el equipo de frío durante el trayecto.</p> <p>Se aplicarán las siguientes tolerancias permitiendo desviaciones, siempre puntuales, de acuerdo al siguiente planteamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mercancía refrigerada: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productos hortofrutícolas en cargas completas: 1,5°C ▪ Productos hortofrutícolas en grupajes: 3°C siempre y cuando nunca se baje de 2°C. ▪ Resto de productos: 0,5 °C. ○ Mercancía congelada: ±3°C <p>Existirán diferencias entre la sonda T1 (ubicada más cerca del aire suministrado) y T2 si el preenfriamiento de la mercancía ha sido insuficiente antes de carga. En caso de diferencias significativas (más de 3°C) diferentes de las puntuales el cliente será avisado.</p>
	<p>Revisado por: Dpto de Calidad y de Tráfico. Junio 2021.</p>

HOJA DE REGISTRO DE MODIFICACIONES		
Rev	Fecha	Naturaleza de la modificación
0	Mar 20	Emisión inicial del documento
1	Jun 21	Aclaración en temas relacionados con el control de temperatura.