



## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ЛОГИСТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ**

Настоящие условия логистического обслуживания применяются к отношениям между Юнилевер (заказчик) и Партнером (исполнитель) при оказании услуг логистического обслуживания (далее – услуги) для транспортировки товаров Юнилевер.

### **1. Общие требования к погрузке и перевозке товаров (далее – так же грузы)**

- Погрузку, размещение и закрепление груза в кузове (фургоне) автомобиля осуществляет Партнер.
- Укладка мороженого/замороженных продуктов, упакованного в транспортную тару, должна производиться таким образом, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха в фургоне (авторефрижераторе). Коробки с продукцией должны быть уложены на европоддоны размером 1200x800мм. Между верхним рядом коробок и потолком фургона должно быть расстояние не менее 20 см. Между передней стенкой фургона и коробками, а также между задней стенкой фургона и коробками с продукцией, должна быть обеспечена циркуляция воздуха (толщина потока 10 - 15 см.). Способ укладки выбирается таким образом, чтобы в процессе перевозки коробки в нижних рядах не деформировались.
- Загруженный автомобиль - рефрижератор, должен быть опломбирован, о чем делается отметка в транспортной накладной, в случае, если товар возвращается Юнилевер или перемещается между складами.
- Нормативное время загрузки рефрижератора на 32 поддона не должно превышать 120 минут (время от момента открытия дверей фургона до момента их закрытия).
- Нормативное время загрузки рефрижератора на 14 поддонов не должно превышать 60 минут (время от момента открытия дверей фургона до момента их закрытия).
- В случае перерыва между загрузкой товара в рефрижератор более 10 минут в период с 16 апреля по 15 октября и более 20 минут с 16 октября по 15 апреля необходимо закрыть двери рефрижератора.

### **2. Требования к параметрам транспортировки, приемки мороженого и замороженных продуктов по качеству.**

Данные требования основаны на ГОСТ Р 9228-52175-03, Федеральном законе 29-ФЗ от 02.02.2000г., нормативной документации на производство, транспортировку, хранения замороженных продуктов, Приказе №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов от 14 апреля 2000г.» и являются минимальными для обеспечения сохранности мороженого/замороженных продуктов в процессе перевозки и хранения, а также описывают параметры качественного и бракованного мороженого/замороженных продуктов

#### **2.1 Санитарные требования к автотранспорту осуществляющему перевозку:**

Автотранспорт, поданный для перевозки пищевой продукции в обязательном порядке должен иметь санитарный паспорт установленного образца, действительный на текущую дату. В санитарном паспорте должна стоять отметка о разрешении на перевозку мороженого/замороженных продуктов. Паспорт должен быть предъявлен по первому требованию товароведа (кладовщика) грузоотправителя.

Специальные условия логистического обслуживания (Юнилевер-Заказчик).  
Правила транспортировки (для резидентов РФ).  
v.03-20-30-09-22



Перевозка должна осуществляться в условиях, обеспечивающих надлежащее санитарное состояние и сохранение качество продукции. А именно:

- соблюдение чистоты как с наружи, так и внутри фургона;
- отсутствие посторонних предметов при загрузке продукции в фургон, не относящихся к перевозимому грузу;
- отсутствие постороннего запаха не характерного к перевозимому товару.
- загрузка и перевозка должна осуществляться с соблюдением товарного соседства.

2.2 Требования по температурным режимам:

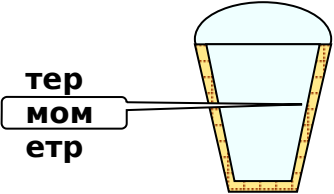
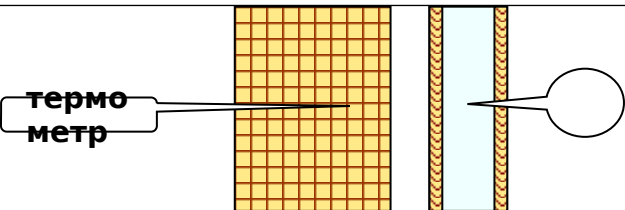
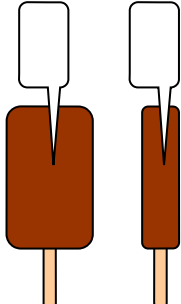
- Температура в авторефрижераторе перед погрузкой должна быть - не выше минус 5 °С.
- Температура в теле мороженого/замороженных продуктов при погрузке, перевозке и разгрузке должна быть - не выше минус 20 °С. (если на упаковке не указан иной режим хранения продукта)
- Температура в фургоне авторефрижератора устанавливается таким образом, чтобы обеспечить режим перевозки продукта согласно п.2.2., но в любом случае должна составлять не выше минус 22°С.
- Замер температур в теле (толще) мороженого / замороженных продуктов, производится в порядке, указанном в п. 3 ч. II «Порядок определения температур», с помощью термометров, поверенных в установленном порядке. Показания по температуре в авторефрижераторе фиксируются самописцем, установленным в авторефрижераторе (фургоне) не далее 0,5 м. от двери.

2.3. Порядок определения температур.

- Температурные замеры производятся при помощи электронного термометра с датчиком игольчатого типа. Термометр должен иметь точность измерения до 0,1 градуса. Инертность измерения показаний должна быть минимальной так, чтобы за 2 минуты можно было произвести измерение в 3-5-ти различных точках авторефрижератора.
- При определении температуры в порции мороженого/замороженных продуктов, находящихся в холодной зоне (склад готовой продукции, закалочная камера производственной линии, морозильный прилавок) необходимо производить измерения температуры, находясь внутри холодной зоны, либо сразу же после выноса порции из холодной зоны, но не позднее чем через 1,5-2 минуты после нахождения в теплой атмосфере. В противном случае - порция мороженого/упаковка замороженных продуктов успевает нагреться, и измеренные показания становятся не объективными.
- Общая продолжительность измерений температур в одной порции мороженого/замороженных продуктов не должна превышать 2-х минут, т.к. в противном случае порция мороженого успевает нагреться, и измеренные показания становятся не объективными.
- Замеры температуры необходимо производить в 2-3 порциях мороженого/упаковках с замороженными продуктами, для получения более достоверного результата. За окончательный результат принимается среднее арифметическое 2-3-х параллельных определений.

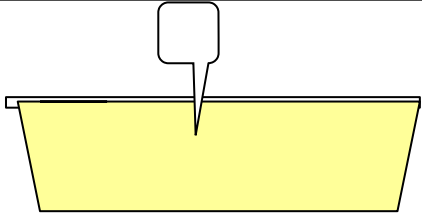
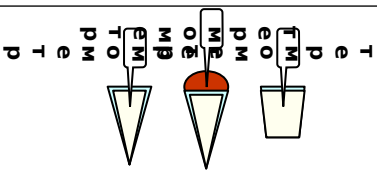


#### 2.4. Порядок проведения замеров температуры

Для разных видов мороженого/замороженных продуктов, замеры производятся в следующих точках:

<p>А) Мороженое в вафельном стаканчике Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже). Игольчатый датчик вставляется горизонтально в среднее ребро жёсткости вафельного стаканчика и вводится на всю глубину (по ширине стаканчика), немного (2-3 мм.) не доходя до внутренней стенки вафли противоположной стороны стаканчика</p>	 <p>термометр</p>
<p>Б). Мороженое с вафлями в брикете Игольчатый датчик вводится на всю ширину брикета в центральную плоскость порции, кончик датчика не должен выходить из противоположной части порции.</p>	 <p>термометр</p>
<p>В) Мороженое на палочке (экструзия и Rollo) Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже). Игольчатый датчик вводится на глубину 3 см. внутрь порции мороженого, со стороны противоположной палочке.</p>	



Unilever

<p>Г) Семейное мороженое и мороженое в пластиковых контейнерах (торты, ванны, рулеты). Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже).  Игольчатый датчик вводится на глубину 3 см. внутрь массы мороженого</p>	
<p>Д) Мороженое в пластиковом стаканчике и мороженое в рожках с сахарной вафлей. Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже). Игольчатый датчик вводится по центральной оси порции на глубину 3 см внутрь массы мороженого.</p>	
<p>Е) В упаковке с замороженными продуктами. Температура измеряется в 1 точке порции (см. рисунок ниже). Игольчатый датчик вводится через прокол в сварном шве к центру пакета с замороженными продуктами, на глубину не менее 3 см так, чтобы датчик со всех сторон соприкасался с замороженными продуктами.</p>	
<p>Ж) Если индивидуальная упаковка является в то же время товаротранспортной тарой (коробкой), то температура измеряется в 1 точке любой коробки (см. рисунок ниже). Игольчатый датчик вводится через прокол в одной из граней коробки с замороженными продуктами, на глубину не менее 5 см, так что бы датчик со всех сторон соприкасался с замороженными продуктами</p>	

## 2.5. Параметры соответствия качества товара

Мороженое		
Параметры мороженого*	Параметры качественного мороженого	Параметры некачественного мороженого
Внешний вид	Мороженое не имеет видимых изменений формы, объема	Усадка мороженого, пористое, наблюдается выделение влаги из мороженого, вздутие вафли, оплывшие края мороженого, деформации формы

Специальные условия логистического обслуживания (Юнилевер-Заказчик).

Правила транспортировки (для резидентов РФ).

v.03-20-30-09-22



Unilever

		мороженого вследствие механических воздействий
Упаковка	Чистая упаковка без видимых повреждений	Трещины упаковки (контейнера, пластикового стаканчика), деформации индивидуальной упаковки, деформация транспортной тары
Запах и вкус	Мороженое имеет свойственный вкус в соответствии с наименованием мороженого	Мороженое приобрело при транспортировке посторонние запахи и привкусы (нефтепродуктов, мяса, копченостей и пр.)
Структура	Однородная, без ощутимых кристаллов льда (кроме фруктового льда) и лактозы	Пористая после плавления мороженого, льдистая, снежистая, песчанистая, мучнистая

Замороженные продукты		
Параметры замороженных продуктов*	Параметры качественных замороженных продуктов	Параметры некачественных замороженных продуктов
Внешний вид	Замороженные продукты не имеют видимых изменений формы, объема	Кусочки нарезанных замороженных продуктов слиплись между собой, наличие в индивидуальной упаковке крупных кристаллов льда, деформация замороженных продуктов вследствие механических воздействий. Потеря товарного вида, вследствие не соблюдения правил и температурных режимов транспортировки.
Упаковка	Чистая упаковка без видимых повреждений	Грязь, разрывы деформация индивидуальной упаковки, деформация транспортной тары
Запах и вкус	Вкус и запах свойственный данному виду заморозки.	Замороженные продукты приобрели при транспортировке посторонние запахи и привкусы (нефтепродуктов, мяса, копченостей и пр.)

Специальные условия логистического обслуживания (Юнилевер-Заказчик).  
Правила транспортировки (для резидентов РФ).  
v.03-20-30-09-22