

GUIA PER A PUNTS DE VENDA
D'AUTOCONTROL DE LA QUALITAT
I BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ
DE LA FRUITA DE PINYOL I DE LLAVOR



Generalitat
de Catalunya

OBJECTIUS DE LA GUIA. ÀMBIT D'APLICACIÓ

Ha estat creada per ajudar de manera senzilla i útil els professionals de la fruita, i així assegurar la qualitat òptima d'aquests productes a les seves botigues.



- És de seguiment voluntari i està considerada com a eina de consulta i d'ajuda.



- Està pensada per a fruita de pinyol i de llavor, però és aplicable a altres.



- És un document eminentment pràctic. L'objectiu és el seu ús en el dia a dia.



- El seu àmbit d'aplicació és el negoci minorista: cadenes de supermercats, botigues de barri i parades de mercat.

CONTROLA EL QUE COMPRES

Control de documentació:

- Dades del proveïdor.
- Informació del producte: nom, país d'origen, categoria, varietat o tipus comercial.
- Data de recepció.
- Dades del destinatari.

Control de la mercaderia:

Control visual per assegurar que el producte que ha arribat es correspon amb el demanat al proveïdor i amb la descripció facilitada en els documents d'entrada.



Les etiquetes dels productes han de coincidir amb la informació de l'albarà.



CONTROLA EL QUE COMPRES

? Com ho faig?

Control aleatori:

- Selecció d'una caixa de cadascun dels productes rebuts.
- Verificació visual del producte que ha de respectar els criteris de qualitat i frescor descrits:



Fes sempre la revisió
amb “visió client”.
Fes-te la pregunta:
Jo ho compraria?



Cas 1
El producte compleix
amb els paràmetres:
entrada correcta.

Cas 2
Producte **NO APTÉ**:
revisar resta
de la mercaderia.
Si es detecten més,
separar la mercaderia
com **NO APTÉ**.

CONTROLA EL QUE COMPRES

Control de les **condicions de transport** verificant:

- Les característiques del vehicle refrigerat, isotherm o temperatura ambient.
- L'ordre i la neteja de la zona càrrega.
- La temperatura d'arribada dels productes.

Registres

Reflecteix qualsevol incidència al

Full de registre d'incidències de recepció.

RECORDA

La fruita és un producte viu que continua evolucionant després de la collita.



CONTROLA EL QUE FAS AL PUNT DE VENDA

Actuacions en la teva botiga. Bones pràctiques.

Higiene i neteja

Tant en la sala de vendes com en les cambres assegura sempre la neteja de totes les superfícies.



CONTROLA EL QUE FAS AL PUNT DE VENDA

Selecció de la mercaderia: revisió i selecció de la fruita exposada.

Obertura

- Revisió dels productes del dia anterior: "visió client".
- Fruita en males condicions. Separació i identificació. Minvament i destrucció.
- Fruita en bones condicions. Agrupació i col·locació en lloc preferent.



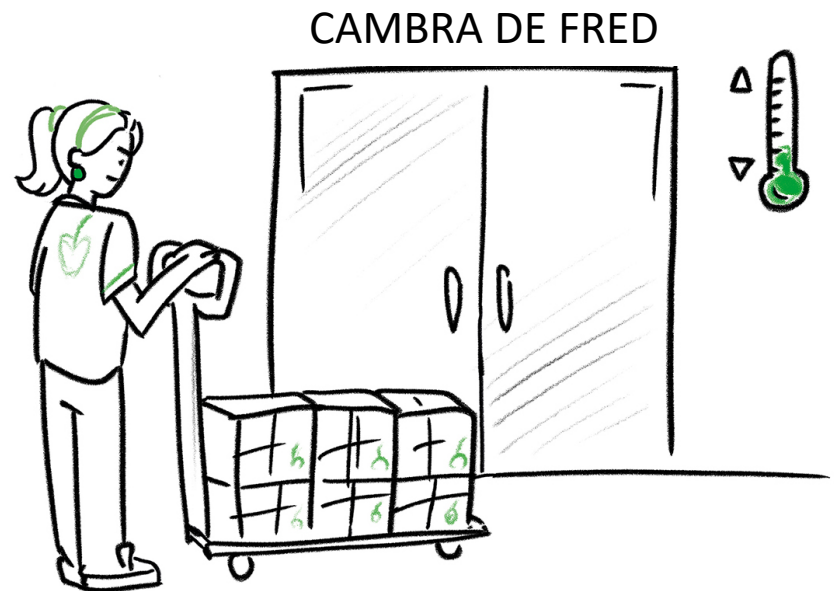
Fes sempre la
revisió amb
"visió de client":
Jo ho compraria?

Jornada

- Revisió permanent. Selecció.
- Control de les condicions de la fruita.
- No barrejar-la.

Tancament

- Revisió i retirada dels productes en males condicions.



CONTROLA EL QUE FAS EN EL PUNT DE VENDA

Reposició

Recepció

- Volum, organització per referències i classificació (botiga/cambra).

Obertura

- Caixes d'origen, no bolcar la fruita.
- Col·locar la mercaderia necessària per començar.

Reposició progressiva.

- No barrejar mercaderia nova amb la del dia anterior.
- Revisió visual. Retirada de les peces danyades.
- FIFO controlant el punt de maduració.

Recollida i tancament

- Reducció progressiva de l'estoc d'exposició.
 - Fruita de pinyol, tota a la cambra.
- Fruita de llavors pot quedar-se al lineal.

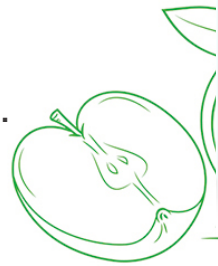
- Retirada en les caixes d'origen sense manipular-la.



RECORDA

No sobrecarreguis
ni bolquis la fruita.

Reposició progressiva pe
assegurar la qualitat.



CONTROLA EL QUE FAS EN EL PUNT DE VENDA

Emmagatzematge

La correcta gestió de la cambra i magatzem, consells i bones pràctiques:

- Plànol de cambra i magatzem. Senyalització de les zones per cada categoria de fruita.
- Desmuntatge de la mercaderia dins de la cambra. Cadena de fred.
- Aplicar el sistema FIFO per la correcta rotació de mercaderia.
- Manteniment de l'ordre, higiene i netedat.
- Verificació correcte funcionament equips de fred. Registre diari de les temperatures.

RECORDA

La teva botiga és el reflex
del que fas a la rebotiga.



CONTROLA EL QUE FAS EN EL PUNT DE VENDA

Senyalització

El correcte etiquetatge i la senyalització. Criteris d'ajuda.

- Utilitzar etiquetes amb tota la informació obligatòria.
- Verificar la cartelleria de la botiga amb la informació del proveïdor.
- Controlar els canvis de campanya, informació dels orígens.
- Etiquetar les noves referències. Etiquetes sempre actualitzades.
- Posar en valor els productes de proximitat.



Fes sempre la
revisió amb
“visió de client”:
Jo ho compraria?

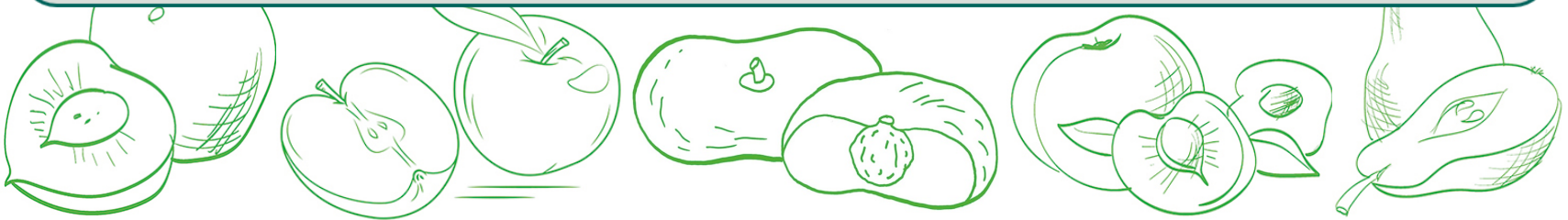
CONTROLA EL QUE FAS EN EL PUNT DE VENDA

Traçabilitat

Mesures i procediments pel seguiment de la cadena.

- Guardar factures i albarans ordenats i localitzats durant 5 anys.
- Traspassar els productes amb cura mantenint l'etiqueta original.

El compliment de la normativa no és una opció, és **OBLIGATORI**.
És per al benefici de tots: productors, comercialitzadors i clients.



DECÀLEG DE BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ DE LA FRUITA



1. La manipulació de la fruita influeix en la seva qualitat final. CUIDA-LA!



2. La formació t'ajuda a assegurar la qualitat de la fruita. FORMA'T!



3. La presentació atractiva de la fruita és important, però que no es malmeti! VIGILA-LA!



4. Les fases de recepció, manipulació i selecció són importants per garantir la qualitat de la fruita. CONTROLA-LES!



5. La senyalització i l'etiquetatge han de ser responsables i amb la informació obligatòria. INFORMA'N BÉ!



6. Tu ets el contacte amb el client i li aportes confiança. EXTREMA LA HIGIENE!



7. Davant dubtes... No ho dubtis: **retira** el que tu no comparies. SELECCIONA BÉ!



8. Si hi ha insectes, el més normal és que hi hagi alguna peça podrida o falti neteja en el moble. BUSCA-HO!



9. Ets fruiter, la teva **formació i experiència** és important. VALORA-HO!



10. El punt de venda és l'última baula de la cadena abans que la fruita arribi al consumidor. Un error o descuit influeix negativament en la **percepció i satisfacció del client** i en la **imatge** del gremi i de la professió. GARANTEIX FRUITA DE QUALITAT!

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

DECÀLEG

1. La **manipulació** de la fruita influeix en la seva qualitat final.

CUIDA-LA!



DECÀLEG

2. La **formació** t'ajuda
a assegurar la qualitat
de la fruita.

FORMA'T!



DECÀLEG

3. La **presentació** atractiva de la fruita és important, però que no es malmeti!

VIGILA-LA!



DECÀLEG

- 4.** Les fases de **recepció, manipulació** i **selecció** són importants per garantir la qualitat de la fruita.

CONTROLA-LES!



DECÀLEG

5. La senyalització i l'etiquetatge han de ser responsables i amb la informació obligatòria.

INFORMA'N BÉ!



DECÀLEG

6. Tu ets el **contacte** amb el client
i li aportes **confiança**.

EXTREMA LA HIGIENE!



DECÀLEG

7. Davant dubtes...
No ho dubtis:
retira el que
tu no compraries.
SELECCIONA BÉ!



DECÀLEG

- 8.** Si hi ha **insectes**,
el més normal és que hi hagi
alguna peça podrida
o falti neteja en el moble.

BUSCA-HO!



DECÀLEG

9. Ets fruiter,
la teva **formació i experiència**
és important.
VALORA-HO!



DECÀLEG

- 10.** El punt de venda és l'última baula de la cadena abans que la fruita arribi al consumidor. Un error o descuit influeix negativament en la **percepció i satisfacció del client** i en la **imatge** del gremi i de la professió.
- GARANTEIX FRUITA DE QUALITAT!**



ANNEXOS

Annex 1. Fitxes de descripció de la fruita



PRÉSSEC

Propietats: és una de les fruites amb més varietats. Saborós i aromàtic quan està en el seu moment òptim de maduració, és, a més, una fruita molt saludable, rica en aigua, fibra i vitamines A i C.

Consum: és ideal per al seu consum com a fruita fresca per a postres, però també s'utilitza per a l'elaboració de mermelades i pastissos de temporada.

Selecció: ha de tenir un bon aspecte visual, que cedeixin lleugerament en estrènyer-lo amb la mà. Atenció a taques verdes (possible falta de maduració), cops o pell arrugada, que serà símptoma de falta de frescor.

PRÉSSEC PLA

Propietats: el préssec pla és una variant del préssec. És característica la seva forma aixafada i pell vellutada.

Nutricionalment és molt similar al préssec, per tant, també és molt saludable i ric en aigua, fibra i vitamines A i C. També té minerals, com ara potassi, i ferro.

Consum: és ideal per al seu consum com a fruita fresca per a postres, però també s'utilitza per a l'elaboració de mermelades i pastissos de temporada.

Selecció: presta especial atenció al seu aspecte visual. Les taques o la pell arrugada poden indicar excés de maduració.

ANNEXOS



NECTARINA

Propietats: la nectarina és una variant del préssec. A part del seu sabor, es diferencia del préssec per tenir una pell llisa i brillant. És una fruita rica en ferro, potassi i vitamines A i C.

Consum: és ideal per al seu consum com a fruita fresca per a postres, però també s'utilitza per a l'elaboració de melmelades, conserves i confitures.

Selecció: la seva pell ha de ser llisa i tenir lluentor; a més, han de cedir lleugerament en estrènyer-la. La pell arrugada o taques de color marró poden suposar un excés de maduració.

Propietats: fruit simbòlic al llarg de la història, que compta amb multitud de varietats. Les més conegudes són Delicious, Starking, Royal Gala, Granny Smith, Golden Delicious, Reineta. És una de les fruites més completes i enriquidores en la dieta. Es compon en un 85 % d'aigua. Rica en fibra i alt contingut en potassi, té propietats antioxidants.

Consum: és ideal per al seu consum com a fruita fresca per a postres, però també s'utilitza a la cuina en diferents preparacions (pastissos, empanades, bunyols). També es prepara rostida i és ideals per a la preparació de suc de poma.

Selecció: la poma és especialment delicada davant els cops. Revisa que no n'hi hagi o, en cas contrari, que siguin superficials. Les taques no signifiquen necessàriament que la poma estigui podrida, només solen ser una part natural del creixement. La pell ha de ser llisa; una pell arrugada i deshidratada pressuposa falta de frescor i excés de maduració. Para esment també a possibles talls ja que la polpa exposada s'oxidarà.

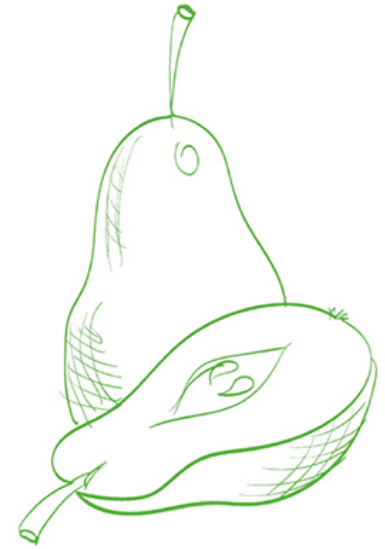


PRUNA

Propietats: originària de Pèrsia, Anatòlia i el Caucas. És una fruita fresca i refrescant a causa de la gran quantitat d'aigua en la seva composició (80 %).

Consum: a més de com a postres, la pruna s'utilitza en multitud de receptes, compotes, confitures, com a acompanyament per a carns. També es poden obrir, treure'n el pinyol i cuinar-les de diferents maneres.

Selecció: revisa que no tingui taques de color marró i també evita les que estiguin arrugades, ja que és símptoma d'excessiva maduració.



PERA

Propietats: és una fruita saborosa. La seva forma depèn de la varietat que sigui i oscil·la entre la d'una poma i una llàgrima. També en varia el sabor, les textures i els colors. És rica en sucres, fibra, calci i vitamina C.

Consum: és consumida com a postres i també en múltiples elaboracions dins de la cuina. Destaca com a ingredient en amanides de fruites, sorbets, iogurts. És ideal com a acompanyament de formatges i en l'elaboració de peres en almívar, confitades, en melmelada, etc.

Selecció: tot que n'hi ha moltes varietats diferents, sol canviar de tonalitat quan està al punt, passant, per exemple, del color verd al groc. Si en tocar amb el dit la base de la tija, cedeix lleument, significa que estarà madura; si es resisteix, encara està verda. Atenció a cops o danys que puguin podrir la peça.

Annex 2. Decàleg de bones pràctiques

De què es tracta?

A la guia hem anat detallant els aspectes i les tasques més importants que hem de fer per assegurar la millor qualitat de la fruita en l'establiment de venda. Ara, per acabar i de forma breu, volem sintetitzar aquestes idees en un petit document que puguis portar sempre amb tu, al qual anomenarem DECÀLEG DE BONES PRÀCTIQUES. No dubtis a retallar-lo d'aquesta pàgina i plastificar-lo perquè el portis sempre amb tu a la feina i fins i tot el puguis compartir amb cada nou company que s'hi incorpora.

Decàleg de bones pràctiques de fruita

1. La **manipulació** de la fruita influeix en la seva qualitat final. CUIDA-LA!
2. La **formació** t'ajuda a assegurar la qualitat de la fruita. FORMA'T!
3. La **presentació** atractiva de la fruita és important, però que no es malmeti! VIGILA-HO!
4. Les fases de **recepció, manipulació i selecció** són importants per garantir la qualitat de la fruita. CONTROLA-LES!
5. La **senyalització** i l'**etiquetatge** han de ser responsables i amb la informació obligatòria. INFORMA'N BÉ!
6. Tu ets el **contacte** amb el client i li aportes **confiança**. EXTREMA LA HIGIENE!
7. Davant dubtes... No ho dubtis: **retira** el que tu no compraries. SELECCIONA BÉ!
8. Si hi ha **insectes**, el més normal és que hi hagi alguna peça podrida o falta de neteja en el moble. BUSCA-HO!
9. Ets fruiter, la teva **formació i experiència** és important. VALORA-HO!
10. El punt de venda és l'última baula de la cadena abans que la fruita arribi al consumidor. Un error o descuit influeix negativament en la **percepció i satisfacció del client** i en la **imatge** del gremi i de la professió. GARANTEIX FRUITA DE QUALITAT!

Annex 3. Pla de neteja i desinfecció

Dates de l'establiment		Document número 1	
Nom		Pla de neteja i desinfecció	
Adreça		Data	
Núm. de parada	Telèfon	Pàgina	

Espais / Zones	Freqüència	Productes utilitzats
Botiga o parada		
Cambres i congeladors		
Magatzems		
Vestidors i serveis		
Altres		

Fer una bona neteja comporta:	Quan, a més a més, es desinfecta cal:
Retirar la brutícia visible sense aixecar pols. Aplicar detergent. Esbandir.	Aplicar el desinfectant un cop net. Deixar actuar el desinfectant. Esbandir.
Assecar o recollir l'aigua.	

ANNEXOS

Annex 4. Llista de proveïdors

Dates de l'establiment		Document número 1	
Nom		Llista de proveïdors	
Adreça			
Núm. de parada	Telèfon	Data	Pàgina

[illegible]

Annex 5. Incidències dels equips de fred

Dades de l'establiment		Document número 1	
Nom		Incidències dels equips de fred	
Adreça			
Núm. de parada	Telefón		
		Data	Pàgina

Temperatures màximes recomanades (Cambra de fruita 2°C – 10°C)

[illegible]

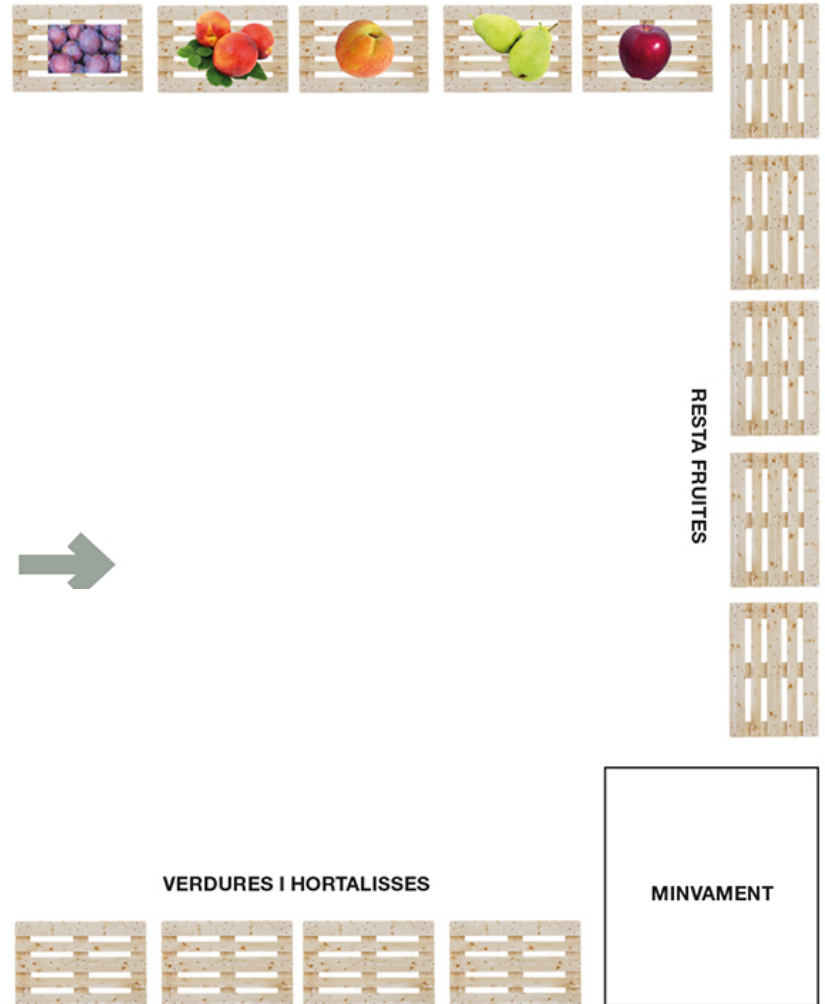
ANNEXOS

Annex 6. Registre d'incidències de recepció

Dades de l'establiment		Document número 1	
Nom		Registre d'incidències de recepció	
Adreça			
Núm. de parada	Telèfon		
Data		Pàgina	

Nombre de rebuig	Detectat per	Data de recepció	Albarà	Proveïdor	Motiu del rebuig	Retornat

Annex 7. Pla simple de cambra i magatzem



Annex 8. Qüestionari d'autoavaluació

	SÍ	NO
1. Quan reps diàriament la mercaderia, verifiques que les etiquetes coincideixin amb el que hi ha declarat a l'albarà?	☐	☐
2. Fas cada dia el control aleatori de la qualitat de la mercaderia rebuda en el moment de la recepció?	☐	☐
3. Verifiques que el transport de la mercaderia s'hagi realitzat en les condicions d'higiene i de temperatures establertes?	☐	☐
4. Has implementat un protocol de neteja per al teu punt de venda?	☐	☐
5. Verifiques el compliment d'aquest protocol i revises l'estat de neteja de les instal·lacions amb la periodicitat prevista?	☐	☐
6. Retires la mercaderia per poder realitzar la neteja a fons dels mobles expositors?	☐	☐
7. Fas la revisió de l'aspecte i la qualitat de les fruites en els tres moments definits (obertura, resta jornada i tancament)?	☐	☐
8. Abans de començar la jornada, revises l'estat de la fruita que hagi sobrat del dia anterior?	☐	☐
9. Fas la rotació del producte a la botiga assegurant que la mercaderia en bon estat i sobrant del dia anterior queda sempre davant i més a prop del client?	☐	☐
10. En la gestió del magatzem i de la cambra de fred, has implementat el sistema FIFO (primer a entrar, primer a sortir)?	☐	☐
11. La maduració de la fruita ha de tenir-se en compte en aquest procediment?	☐	☐
12. Proves la fruita que vens per assegurar-ne el "bon gust" i el "bon menjar"?	☐	☐
13. Barreges les fruites del dia anterior i/o lots diferents amb les noves?	☐	☐
14. En el moment del tancament, retires dels expositors, la fruita que no està en perfectes condicions per al seu consum?	☐	☐
15. Abans de treure la mercaderia de la cambra, apuntes en el full d'estoc el necessari per a l'obertura o reposició?	☐	☐
16. En acabar la jornada, reculls la fruita de pinyol i la portes a la cambra de fred?	☐	☐
17. Portes un registre diari de les temperatures de la cambra de fred?	☐	☐
18. Assegures diàriament o en cada canvi de mercaderia exposada que la informació recollida a les pissarres o cartells de preus coincideix amb l'etiquetatge de la mercaderia?	☐	☐
19. Arxives factures i albarans per a futures peticions administratives i seguiment de traçabilitat?	☐	☐
20. Saps que, com a punt de venda, ets responsable d'assegurar la conformitat dels productes exposats amb la informació recollida en el seu etiquetatge?	☐	☐

GARANTIM QUALITAT



Generalitat
de Catalunya