

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



**CONTEGRAL**

Línea gratuita nacional de servicio al cliente desde teléfono fijo **01 8000 513 101**

Celular **313 718 50 66**

[dptoserviciocliente@contegral.co](mailto:dptoserviciocliente@contegral.co)

[www.contegral.co](http://www.contegral.co)



**CONTEGRAL**

[www.contegral.co](http://www.contegral.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.



**CONTEGRAL**

## 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.

“ Mis animales se alimentan con Contegral ”