

PROCEDIMIENTO DE RENDIMIENTOS.

Objetivo: Asegurar que el proceso de recepción, trabajo y control administrativo de canal se realice de manera correcta cumpliendo el procedimiento establecido para ofrecer productos de calidad a nuestros clientes.

- 1- Recepción de canal de Buena calidad sin condicionar la recepción para dar el estándar de rendimiento.
- 2- Carnicero debe rendir los cortes primarios de manera correcta sin excedente de hueso y sebo:
 - Lomo sin excedente de cadena.
 - Pulpa molida con porcentaje de sebo establecido 90-10
 - Recorte con porcentaje de sebo establecido 80-20
 - Pulpa para rebanar sin exceso de sebo
 - Filete sin cuerda y espejo
 - Rabo y pescuezo se rinde como carrizo
- 3- Se establece hoja de registro para vaciado de rendimientos (Popular, Fino y Premium) dependiendo de las necesidades de cada sucursal en el cual se debe declarar los kilos reales que se rindieron de cada corte primario, misma que será firmada por carnicero y encargado de turno.
- 4- Encargado de turno deberá de llevar la captura del rendimiento al día.
- 5- Hoja de registro, hoja de recibo de proveedor y rendimiento deberán ser grapados y enviados en el sobre amarillo a control.
- 6- Sebo y hueso deberán ser resguardados y deben estar identificados con peso y fecha para validación de coordinador del área lo cual debe de coincidir con lo declarado en el rendimiento, este producto no se lo debe de llevar el proveedor sin ser certificado.
- 7- Al momento de ser certificado si se detecta alguna desviación o manipulación se tomarán las medidas disciplinarias correspondientes.

ALMACENES DISTRIBUIDORES DE LA FRONTERA S.A. DE C.V.

TIPO DE RENDIMIENTO: _____

SUCURSAL: _____

FECHA: _____

PROVEEDOR: _____

		KG REALES
45002	RIÑON RES * 1.0 - KGS	
45043	RECORTE P/MOLER * 001/001KG	
45040	CHULETA CHUCK S/REBANAR * 001/001KG	
45030	SEBO * * 1.0 - KGS	
45029	HUESO * 001/001KG	
45013	PULPA BOLA - NEGRA REBANADA * 1.0 - KGS	
45028	COCIDO CARRIZO * 1.0 - KGS	
45027	COCIDO SUPREMO(COSTILLA) * 001/001KG	
45025	PULPA MOLIDA * 1.0 - KGS	
45023	CARNE P/DESHEBRAR * 001/001KG	
45022	FILETE RES(MIGNON) * 001/001KG	
45066	CHULETA DE LOMO S/REBANAR * 001/001KG	
45063	CHULETA T BONE S/REBANAR * 1.0 - KGS	
45021	SIRLOIN (AGUAYON S/HUESO) * 1.0 - KGS	
45020	RYB EYE FRESCO * 001/001KG	
45017	ARRACHERA FRESCA (INSIDE) * 1.0 - KGS	
22369	TOMA HAWK DE RES * 1.0 - KGS	
22368	PICAÑA DE RES * 1.0 - KGS	
22307	COSTILLA SHORT RIB DE RES * 1.0 - KGS	
22071	NEW YORK CHOICE * 1.0 - KGS	
Total		

Carnicero

Gerente/Sub Gerente