ANEXO I

INSTRUCTIVO PARA EL EMBALAJE PARA LA DEVOLUCION DE MERCANCÍA CON CADENA DE FRÍO

Cuando se generen "***Devoluciones de Mercancía"*** desde el cliente hacia M&M DIAGNOSTICS S.A.S. se deben tener en cuenta las especificaciones técnicas sugeridas por el fabricante para la conservación de cada producto que permitan garantizar la estabilidad, trazabilidad y calidad de estos. En las etiquetas se discriminan los rangos óptimos de temperatura: refrigerado de 2 °C a 8 °C, congelados de -20 °C a -30 °C.

Con base en la siguiente tabla, determine la cantidad y ubicación del material refrigerante para embalar los productos:

1. **Refrigerados (2 °C a 8 °C)**

Tamaño Cava	Nro. de Geles	Tiempo Estimado de Tránsito
10 litros	6 unidades	Máximo 24 Horas
14 litros	7 unidades	Máximo 24 Horas
20 litros	9 unidades	Máximo 24 Horas
124 litros	22 unidades	Máximo 24 Horas

1. **Congelados (-20 °C a -30 °C)**

Tamaño Cava	Kg Hielo Seco	Tiempo Estimado de Tránsito
10 litros	3 a 5 kilogramos	Máximo 24 Horas
14 litros	7 a 10 kilogramos	Máximo 24 Horas
20 litros	11 a 17 kilogramos	Máximo 48 Horas

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Para realizar el embalaje de las cavas, se deberá tener en cuenta:

- ✓ Se debe Utilizar cavas y/o neveras de Icopor con su respectiva tapa; no debe superarse la capacidad media de carga estándar (50%).
- ✓ Asegurar que los productos se encuentren en una posición vertical para evitar derramamientos y que las partículas de este sufran por la fluctuación en el transporte.
- ✓ El material refrigerante no deberá estar en contacto directo con el producto, se debe utilizar un aislante como papel Kraft u otro tipo para evitar que el empaque se vea afectado por la humedad.
- ✓ Los espacios sobrantes en la nevera deben rellenarse con material aislante o papel Kraft para evitar derrames.

- ✓ No exponer directamente el producto con el material refrigerante para evitar alterar sus propiedades fisicoquímicas.
- ✓ Al momento de definir el tamaño de la nevera donde se van a empacar los productos, el material refrigerante deberá corresponder a la cantidad que se muestra en la tabla.
- ✓ El material refrigerado se debe congelar entre 24 a 36 horas máximo para ser utilizados.
- ✓ El embalaje se debe realizar en un periodo de tiempo no mayor a 2 horas al momento de la recogida por la transportadora, ya que, desde el embalaje, el material refrigerante empieza a perder su estado de congelación y comienza la etapa de deshielo.

Paso 1.	Paso 2.
	
1. Colocar una unidad de material refrigerante congelado en la base de la cava y posterior, material aislante (papel Kraft). 2. Empacar el producto en bolsa plástica siempre de manera vertical para evitar derrames y deterioro del empaque secundario por la humedad junto con el sensor, de modo que este registre los datos de temperatura del producto durante el transporte. Nota: la mercancía nunca podrá estar en contacto directo con el material refrigerante ya que este altera las características fisicoquímicas del producto.	4. Rellenar los espacios vacíos alrededor del producto con papel Kraft. 5. Ubicar el material refrigerado a los lados según cantidad definida en tabla por tamaño de cava.

Paso 3. 	Paso 4. 
6. Cubrir la parte superior de la caja con material refrigerante de acuerdo con la cantidad definida en la tabla por tamaño de cava.	7. Cubrir la cava con papel Kraft para conservar el frío de la cava al interior de esta y que no se presentes fugar de temperatura.

Paso 5. 
8. Tapar la caja garantizando el ajuste. 9. Sellar con cinta 10. pegar sticker o adhesivos de cadena de frío.

Cualquier información adicional, comuníquese a nuestra sede en Medellín al número telefónico: (604) 444 70 84 Ext. 140, al Cel: 318 7124187 o al correo electrónico: logistica@mymdiagnostics.com