

1. Hozteko/izozteko ganberak baliozkotzea:

Hoztea egiten den ganbera bakoitzerako, produktuaren erdiguneko tenperatura 10 aldiz hartuko da gutxienez, prozesuaren hasieran eta 2 orduetan. Balioztatze hori hainbat produktu txandakatuz egingo da. Behin amaituta eta emaitza zuzena bada, beste baliozkotze batzuk egingo dira soilik kamerak edo produktuak aldatzen badira edo matxura gertatzen bada. Urtero egiaztatuko da lodiera handieneko produktua edo kantitate handiengan egiten dena.

2. Egosketa-prozesuak baliozkotzea:

Haragi-produktu egosietarako soilik baliozkotu ahal izango da (urdaiazpiko egosia, pateak, basurde-burua, mortadela, etab.). 10 elaboraziotan idatziko dira ekipoaren tenperatura, egoste-denbora eta prozesua amaitu ondoren produktuaren erdiguneko tenperatura. Balioztatzea egiten diren produktu guztietarako egingo da.

Urtean behin, egiaztapena berriz egingo da gehien egiten den produktuan edo lodiera handienekoan.

3. Haragi/lantegi ez-atxikirako/bezeroarentzako garraioa baliozkotzea:

Horretarako, 10 garraiotan, eta tenperatura- eta denbora-baldintza txarrenetan, ibilbidearen amaieran neurtuko eta erregistratuko da tenperatura; tenperatura hori, gehienez, 8°C-koa izango da hoztuetan, eta -12°C-koa izoztuetan.

Beste baliozkotze bat egingo da aldaketa esanguratsurik izanez gero (ibilbidea, ibilgailua)