

Condizioni di temperatura per la conservazione/trasporto dei prodotti alimentari

Prodotto	Conservazione	Trasporto
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	-7°C
Altri gelati	-15°C	-12°C
Prodotti della pesca surgelati o congelati e confezionati	-18°C	-15°C
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	-15°C
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelate	-10°C	-7°C
Tutte le sostanze alimentari congelate	-10°C	-7°C
Latte pastorizzato in confezioni panna o crema di latte, ricotta, latti fermentati	minore di +6°C	+9°C
Formaggi freschi (salvo diversa indicazione in etichetta)	da 0°C a +4°C	+9°C
Burro e burro concentrato anidro	da +1°C a +6°C	+9°C
Prodotti della pesca freschi da trasportare sempre in ghiaccio	da 0°C a +4°C	da 0°C a +4°C
Carni	da -1°C a +7°C	+10°C
Carni macinate	minore di +2°C	+5°C
Pollame e conigli	da -1°C a +4°C	+7°C
Prodotti a base di carne	secondo indicazioni del produttore	secondo indicazioni del produttore
Ovoprodotti	minore di +4°C	+7°C
Frattaglie, selvaggina	da -1°C a +3°C	+6°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione	+6°C	+9°C
Alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatine alimentare.	inferiore a +4°C	inferiore a +4°C
Prodotti a base di carne in esposizione a caldo	da +60°C a +65°C	-
Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (arrostiti, roast beef, ecc.)	inferiore a +10°C	inferiore a +10°C
Paste alimentari fresche con ripieno (se prodotte in proprio)	inferiore a +10°C	inferiore a +10°C

affiggere nei locali ricezione merci, nel magazzino merci deperibili, nei locali di spedizione e nei mezzi di trasporto/consegna