

Temperature di trasporto prodotti freschi

Elenco delle condizioni di temperatura controllata che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari fresche.

Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione ai centri di raccolta, ovvero direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto.	+8°C
Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto.	
Latte crudo trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto.	+0°C +4°C
Latte pastorizzato in confezioni.	+0°C +4°C (*) max +9°C
Prodotti lattiero-caseari: latti fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi.	+0°C +4°C max +14°C(*)
Ricotta.	+0°C +4°C (*) max +9°C
Burro.	+1°C +6°C
Burro concentrato (anidro).	+6°C +18°C
Burro anidro liquido.	oltre +32°C
Carni.	-1°C +7°C (*) max +10°C
Pollame e conigli	-1°C +4°C (*) max +8°C
Selvaggina.	-1°C +3°C (*) max +8°C
Frattaglie.	-1°C +3°C (*) max +8°C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio.)	+0°C +4°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere "chlamys"(canestrelli) e "pecten"(cappe sante).	+6°C

(*) Ferme restando le temperature sopra descritte, sono tollerati questi limiti massimi durante il periodo della distribuzione frazionata, dovuto alle numerose operazioni di apertura per lo scarico della merce.