

TEMPERATURE RICHIESTE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

| <i>Alimenti</i> | <i>Temp. °C</i> | <i>Tolleranza</i> |
|---|----------------------------|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Banco SALUMI E FORMAGGI ➤ Latticini e prodotti lattiero caseari (latte fresco, yogurt, burro, formaggi freschi, ecc.) ➤ Formaggi a pasta dura, liberati dall'involucro originario ➤ Salumi affettati o al trancio ➤ Salumi stagionati, liberati dall'involucro originario o dopo il taglio | da 0 a +4 | + 2 |
| ➤ Burro | da 2 a +6 | + 2 |
| ➤ Frutta e vegetali IV gamma (mondati e pronti all'uso) | da 2 a +7 | + 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alimenti deperibili coperti o farciti con panna e crema a base di uova e latte (creme e crema pasticciera) ➤ Yogurt nei vari tipi ➤ Bibite a base di latte non sterilizzato ➤ Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare | non sup. +4 | + 2 |
| ➤ Carni fresche | inf. o pari +7 | |
| ➤ Carni fresche macinate | inf. o pari +2 | |
| ➤ Carni fresche di volatili | non superiore a +4 | |
| ➤ Pesce fresco | da 0 a +2 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (es. arrosti, roast beef, antipasti a base di pesce, insalate di riso e simili) ➤ Paste alimentari fresche con ripieno | non superiore a +10 | + 3 |

Piatti caldi

| | | |
|---|-----------------------------|-----|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (es. piatti pronti, pasta al forno, tortini di verdura, snack, polli e simili) | tra +60 e +65 | ± 2 |
|---|-----------------------------|-----|

Temperatura negativa

| | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----|
| ➤ Gelati e simili | non superiore a - 12 | + 2 |
| ➤ Congelati e Surgelati | non superiore a -18 | + 3 |

| | | |
|--|--------------------------|--|
| ➤ Salumi confezionati sottovuoto o atmosfera modificata | Ambiente o fresco | |
| ➤ Uova | | |
| ➤ Bevande | | |