

**Solo gli
alimenti
sicuri sono
veramente
buoni da
mangiare.**

Be sure. **testo**



Le principali soglie di temperatura **per alimenti.**

	Reparto ingresso merci	Magazzino
Carne fresca (ungulati, selvaggina grossa)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Pollame fresco, lepri e conigli, selvaggina piccola	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Interiora	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne tritata (da aziende UE) · proveniente da aziende UE · prodotta e venduta sul posto (sfusa o confezionata in loco)	≤ +2 °C	≤ +2 °C ≤ +7 °C
Preparati a base di carne (da aziende UE) · provenienti da aziende UE · prodotti e venduti sul posto (sfusi o confezionati in loco)	≤ +4 °C	≤ +4 °C ≤ +7 °C
Preparati di carne cotta, gastronomia	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Pesce fresco (conservato su ghiaccio tritato)	0... +2 °C	0... +2 °C
Pesce affumicato	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pesce (congelati)	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pesce (surgelati)	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Grassi	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Prodotti surgelati	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Gelati	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Latticini	≤ +10 °C	≤ +6 °C
Prodotti da forno con ripieno non cotto	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Uova (dal 18° giorno di deposizione)	+5... +8 °C	+5... +8 °C

Distribuzione dei pasti	Piatti freddi
Conservazione fino alla distribuzione	≤ +7 °C
Gastronomia, verdure crude, salumi	≤ +7 °C
Insalate senza conservanti, condimenti (latte, uova), dessert	≤ +7 °C
Gelato	≤ -12 °C
	Piatti caldi
Scaldati (temperatura interna)	≥ +70 °C
Appena prima della distribuzione	≥ +65 °C
Campioni da conservare	
Tenere min. 1 settimana a	≤ -18 °C

Attrezzatura per la disinfezione

Acqua	≥ +82 °C
-------	----------