

Richtlijnen voor producttemperatuur

Verplichte temperatuurindicaties voor de “beste practice” in de QFF-industrie met betrekking tot gekoelde levensmiddelen.

Product	Temperatuur (°C)	Product	Temperatuur (°C)
Diepvriesproducten		Verse kip	0 tot +2
Geconcentreerd diepvriesvruchtensap	-24 tot -17	Vers verwerkt vlees (worst/gehakt)	0 tot +6
Donuts en cake	-26	Harde kaas	0 tot +5
Ingevoren brood	-26	Margarine/vet	0 tot +8
Ingevoren boter/vet	-24 tot -13	Mayonaise	+3
Diepvrieskip	-24 tot -17	Paté (vlees/vis)	0 tot +5
Diepvriespatat	-26	Melk	0 tot +5
Diepvriesvis	-24 tot -17	Gepekeld varkensvlees	+6 tot +9
Diepvriesvruchten	-24 tot -17	Gerookte vis	0 tot +6
Diepvrieswild	-24 tot -11	Gerookt/gepekeld vlees	0 tot +5
Diepvriesham	-24 tot -17	Zachte kaas	0 tot +5
Diepvriesvlees	-24 tot -17	Yoghurt	0 tot +5
Diepvriesvarkensvlees	-24 tot -11		
Diepvriesslactafval	-24 tot -11	Verse groente en fruit	
Schepijs	-24 tot -19	Appels	+2 tot +5
Andere diepvries gevogelte	-24 tot -11	Abrikozen	+2 tot +5
Andere diepvriesvlees	-24 tot -9	Artisjokken	+2 tot +5
Gekoeld vlees, vis en zuivelproducten		Asperges	+2 tot +5
Bakproducten met bakkersroom	0 tot +5	Aubergines	+4 tot +10
Boter	0 tot +8	Avocado's	+2 tot +5
Gekoeld rundvlees in kwartieren/verpakt	0 tot +2	Bananen	+13 tot +16
Koud vlees/gevogelte (open verpakking)	0 tot +6	Bieten	+2 tot +5
Bereid vlees	0 tot +5	Spruiten	+2 tot +5
Pasteitjes (met vlees/vis)	0 tot +5		
Bereid/onbereid gezouten worst.vlees	0 tot +8		
Room	0 tot +5		
Desserts op zuivelbasis	+3 tot +8		
Verse eieren	+2		
Verse vis (in ijs verpakt)	0 tot +2		
Vers wild	0 tot +2		
Verse ham	0 tot +6		
Vers slactafval (alle soorten)	0 tot +2		
Vers varkensvlees	0 tot +2		

Temperatuurgegevens zijn met toestemming van Sherwin Publications Limited gepubliceerd.

Product	Temperatuur (°C)	Product	Temperatuur (°C)
Kool	+2 tot +5	Doperwten	+2 tot +5
Wortels	+2 tot +5	Aardappels (poot)	+4 tot +10
Bloemkool	+2 tot +5	Pompoen	+10 tot +13
Selderij	+6 tot +9	Frambozen	+2 tot +5
Kersen	+4 tot +8	Rabarber	+2 tot +5
Witlof	+2 tot +5	Satsuma-mandarijnen	0 tot +8
Clementines	0 tot +8	Pompoen	+4 tot +8
Maïskolven	+3	Aardbeien	+2 tot +5
Courgettes	+4 tot +10	Mandarijtjes	0 tot +8
Komkommers	+6 tot +9	Tomaten (stevige rijpe)	+6 tot +9
Knoflook	+3	Tomaten (groen)	+10 tot +15
Gember	+10 tot +13		
Grapefruit	+10 tot +13	Planten	
Druiven	+2 tot +5	Bloemen (snij)	+1 tot +8
Snijbonen	+4 tot +10	Plantenbollen	+4 tot +10
Hop	+4 tot +10	Planten (kamer)	+ 17
Kiwi's	+2		
Prei	+2 tot +5	Overige	
Citroenen	+11 tot +14	Chocolade	+4 tot +10
Sla (alle soorten)	+2 tot +5	Gebak	+4 tot +10
Mandarijnen	0 tot +8	Gebakjes	0 tot +8
Mango's	+10 tot +13	Rijstsalade	0 tot +5
Eetbare pompoen	+4 tot +10	Sauzen	+2 tot +5
Meloenen	+4 tot +8	Ongebakken deeg	0 tot +5
Champignons	0 tot +2	Ongebakken korstdeeg	+3 tot +8
Nectarines	+2 tot +5	Groentesalade	+3 tot +8
Noten (alle soorten)	0 tot +2	Gist (vers)	0 tot +2
Okra	+4 tot +10	Gist (gedroogd)	0 tot +8
uien	+2 tot +5		
Sinaasappels	0 tot +8		
Pastinaak	+2 tot +5		
Perziken	+2 tot +5		
Peren	+2 tot +5		
Paprika's	+4 tot +10		
Ananas	+6 tot +9		
Pruimen	+2 tot +5		
Aardappels (consumptie)	+6 tot +9		

Temperatuurgegevens zijn met toestemming van Sherwin Publications Limited gepubliceerd.