



## Richtlijnen voor producttemperatuur

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

Product	Temperatuur (°C)	Product	Temperatuur (°C)
<b>Diepvriesproducten</b>		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	<b>Verse groente en fruit</b>	
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
<b>Gekoeld vlees, vis en zuivelproducten</b>		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. De temperaturen op deze lijst zijn aanbevelingen. De verantwoordelijkheid van het vervoeren op de juiste temperatuur ligt altijd bij de vervoerder.



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	<b>Planten</b>	
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	<b>Overige</b>	
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.

De temperature op deze lijst zijn aanbevelingen. De verantwoording van het vervoeren op de juiste temperatuur ligt altijd bij de vervoerder.