

## Temperature di riferimento per la conservazione degli alimenti nell'applicazione del piano di autocontrollo aziendale (Reg. CEE 852/2004).

### 1. Temperature di conservazione da mantenere in fase di trasporto

Alimento	Temperatura (° C Max)	Normativa di riferimento
Alimenti congelati non diversamente determinati	- 10°C	DPR 327/1980
Alimenti surgelati non diversamente determinati	- 18°C	DPR 327/1980 D.Lgs. 110/1992
Burro anidro liquido	Superiore a + 32°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Burro congelato	- 10 °C	DPR 327/1980
Burro e burro concentrato	+ 6°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Carni congelate	- 10°C	DPR 327/1980
Carni fresche (avicunicoli)	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Carni fresche (bovine, equine, suine e ovicaprine)	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., I, Cap. VII)
Carni fresche (selvaggina)	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Carni fresche di selvaggina allevata (cervidi e suidi)	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., III)
Carni macinate	+ 2°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., V, Cap. III)
Carni macinate, preparate e/o separate. Congelate	- 18°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., V, Cap. III)
Carni separate meccanicamente	+ 2°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., V, Cap. III)
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Frattaglie	+ 3°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., I, Cap. VII)
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10°C	DPR 327/1980
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10 °C	DPR 327/1980
Gelati non alla frutta	- 15°C	DPR 327/1980
Gelatina e collagene (da trasformare)	Refrigerato o congelato	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., XIV e XV)
Grassi fusi di origine animale da avviare alla trasformazione	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., XII, Cap. I)
Latte crudo di tutte le sp. da immettere in lavorazione	Mantenimento catena del freddo E temperatura non superiore a 10°C all'arrivo	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. IX, Cap. I)
Latte pastorizzato (confezionato)	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988



Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fusi di origine animale	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., XII, Cap. II)
Molluschi bivalvi (vivi)	Temp. che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., VIII, Cap. VIII)
Molluschi lamellibranchi confezionati	+ 6°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Panna o crema di latte	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Paste alimentare fresche da vendere sfuse	+ 4°C	DPR 187/2001
Paste alimentari fresche preconfezionate	+ 4°C	DPR 187/2001
Paste stabilizzate	+ 18-20°C (temp. ambiente)	DPR 187/2001
Pesci interi congelati in salamoia (per industria conserviera)	- 9°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., VIII, Cap. VII)
Preparazioni di carni	+ 4°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., V, Cap. III)
Prodotti della pesca congelati	- 18°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., VIII, Cap. VIII)
Prodotti freschi della pesca	Temp. del ghiaccio in fusione	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., VII, Cap. VIII)
Ricotta	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988
Uova	Temp. costante idonea a garantire la sicurezza alimentare	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., X, Cap. I)
Yogurt e altri lattici fermentati (confezionati)	+ 4°C	DPR 327/1980 DM n. 178 del 01 aprile 1988

## 2. Temperature di conservazione dei prodotti alimentari.

Alimento	Temperatura (° C Max)	Normativa di riferimento
Alimenti deperibili con copertura o farcitura con panna o crema a base di uova e latte	+ 4°C	DPR 327/1980
Alimenti deperibili da consumare freddi (arrostiti, roast-beef, ecc.)	+ 10°C	DPR 327/1980
Bevande a base di latte non sterilizzato	+ 4°C	DPR 327/1980
Carni fresche (bovine, suine, ovicaprine e equine)	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. II, Cap. VII)
Carni fresche (avicunicoli)	+ 4°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. II, Cap. V)
Carni macinate	+ 2°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. V, Cap. III)
Ciccioli	+ 7°C (per max 24h se fusi a temperatura non > 70°C o per 48 h se fusi a temperatura > 70°C)	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. XII, Cap. II)

Cosce di rana	Temperatura del ghiaccio in fusione	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. XI)
Frattaglie, stomaci ed intestini	+ 3°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. XIII)
Gasteropodi terrestri (lumache)	Temperatura del ghiaccio in fusione	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. XI)
Gelatina e collagene	Refrigerati o congelati	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. XIV e XV)
Grassi fusi di origine animale	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., XII, Cap. I)
Latte crudo	+ 6°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. IX, Cap. II)
Molluschi bivalvi vivi	Temp. che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., VII, Cap.VIII)
Ovoprodotti	+ 4°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. X, Cap. II)
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+ 4°C (tolleranza > 2°C)	DPR 187/2001
Paste alimentari fresche preconfezionate	+ 4°C (tolleranza > 2°C)	DPR 187/2001
Paste stabilizzate	+ 18-20°C	DPR 187/2001
Preparazioni a base di carne	+ 4°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. II, Cap. VII)
Prodotti della pesca destinati al consumo crudo	Temperatura del ghiaccio in fusione	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., VIII, Cap.VII)
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei	Temperatura del ghiaccio in fusione	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., VIII, Cap.VII)
Prodotti gastronomici in gelatina	+ 4°C	DPR 327/1980
Prodotti ittici mantenuti vivi	Temp. che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. VIII, Cap. VII)
Selvaggina allevata (struzzi, emù)	+ 3°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. III)
Selvaggina allevata (cervidi e suidi)	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. III)
Selvaggina grossa taglia (non allevata)	+ 7°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. IV, Cap. II)
Selvaggina piccola taglia (non allevata)	+ 4°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. IV, Cap. III)
Stomaci e intestine trattati	+ 3°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. XIII)
Uova	Temp. costante idonea a garantire la sicurezza alimentare	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez., X, Cap. I)
Uova liquide	+ 4°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. X, Cap. II)
Yogurt	+ 4°C	DPR 327/1980

### 3. Temperature di conservazione degli alimenti congelati.

Alimento	Temperatura	Normativa di riferimento
----------	-------------	--------------------------



	(° C Max)	
Alimenti surgelati	- 18°C ammessa fluttuazione positiva non > 3°C	D. Lgs. 110/1992
Burro	- 10°C	DPR 327/1980
Carni congelate	- 18°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III)
Carni macinate e preparazioni di carni congelate	- 18°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. V, Cap. III)
Ciccioli congelati	- 18°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. XII, Cap. II)
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10°C	DPR 327/1980
Gelati non alla frutta	- 15°C	DPR 327/1980
Pesci interi congelati in salamoia (destinati industria conserviera)	- 9°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. VIII, Cap. VII)
Prodotti della pesca congelati	- 18°C	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. VIII, Cap. VII)

#### 4. Temperature di conservazione degli alimenti cotti da consumare caldi.

Alimento	Temperatura (° C Min.)	Normativa di riferimento
Alimenti cotti da consumare caldi	+60 - + 65°C	DPR 327/1980

#### 5. Temperature di conservazione degli alimenti venduti nei distributori automatici.

Alimento	Temperatura (° C)	Normativa di riferimento
Alimenti facilmente deperibili	Max + 4°C	DPR 327/1980
Alimenti surgelati	Max - 18°C	DPR 327/1980
Bevande e piatti caldi	Min + 60 - + 65°C	DPR 327/1980

#### 6. Temperature di conservazione degli alimenti nell'ambito della produzione primaria.

Alimento	Temperatura (° C)	Normativa di riferimento
Colostro	+ 8°C (raccolta giornaliera) + 6°C (raccolta non giornaliera)	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. I)
Latte crudo	+ 8°C (raccolta giornaliera) + 6°C (raccolta non giornaliera)	Reg. CEE 853/2004 (All. III, Sez. IX, Cap. I)

