



TEMPERATURE

TABELLE RIEPILOGATIVE



COTTURA DEGLI ALIMENTI

LE TEMPERATURE RIPORTATE IN QUESTA TABELLA SONO DA INTENDERSI AL «CUORE» DEL PRODOTTO

🐄 CARNE DI BOVINO (MANZO, SCOTTONA, VITELLO E VITELLONE)		🐔 CARNE DI VOLATILI (ANATRA, OCA, POLLO, TACCHINO, ETC...)	
MINIMA DI SICUREZZA	+63°C	MINIMA DI SICUREZZA	+75°C
BLUE, CRUDA ALL'INTERNO	+30°C	MEDIUM, COTTURA MEDIA	+80°C
RARE, MOLTO AL SANGUE	+45°C	MEDIUM WELL, COTTA	+85°C
MEDIUM RARE, AL SANGUE	+56°C	WELL DONE, BEN COTTA	+90°C
MEDIUM, COTTURA MEDIA	+63°C	🐟 PRODOTTI ITTICI	
MEDIUM WELL, COTTA	+71°C	MINIMA DI SICUREZZA	+58°C
WELL DONE, BEN COTTA	+76°C	CEFALOPODI: POLPI, SEPIE, ETC...	+82°C
🐑 CARNE DI SELVAGGINA (AGNELLO, CAVALLO, STRUZZO, ETC...)		MOLLUSCHI E CROSTACEI	+50°C
MINIMA DI SICUREZZA	+63°C	PESCI	+63°C
WELL DONE, BEN COTTA	+79°C	🥄 ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI	
🐖 CARNE DI MAIALE		FRUTTA E VERDURA	+95°C
MINIMA DI SICUREZZA	+63°C	PANE E PASTA	+92°C
MEDIUM, COTTURA MEDIA	+65°C	RISO	+82°C
WELL DONE, BEN COTTA	+71°C	UOVA E DERIVATI	+86°C

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

TEMPERATURE POSITIVE

		MANTENIMENTO (INFORMAZIONI NELLA NOTA 3)
ALIMENTI CON FARCITURE A BASE DI LATTE E/O UOVA	+4°C	1 GIORNO
ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI	+8°C	DA 1 A 2 GIORNI
CARNI: BOVINE, EQUINE, OVICAPRINE E SUINE	+7°C	2 GIORNI
CARNI: CONIGLIO, LEPRE, POLLAME E RODITORI	+4°C	2 GIORNI
CARNI: FRATTAGLIE, STOMACI, VESCICHE E INTESTINI	+3°C	DA 1 A 2 GIORNI
CARNI: MACINATE E/O SEPARATE MECCANICAMENTE	+2°C	1 GIORNO
CARNI: SELVAGGINA PICCOLA / GROSSA E ALLEVATA	+4°C	DA 1 A 3 GIORNI
COSCE DI RANA E LUMACHE	→	2 GIORNI (INFORMAZIONI NELLA NOTA 1)
LATTICINI	+4°C	DA 2 A 4 GIORNI
MOLLUSCHI E CROSTACEI VIVI E/O COTTI	→	DA 1 A 2 GIORNI (INFORMAZIONI NELLA NOTA 1)
OVOPRODOTTI	+4°C	2 GIORNI
PASTE ALIMENTARI FRESCHE	+4°C	2 GIORNI
PESCA: PRODOTTI FRESCI O DECONGELATI	→	DA 1 A 2 GIORNI (INFORMAZIONI NELLA NOTA 1)
PRODOTTI ITTICI DA CONSUMARE CRUDI	→	1 GIORNO (INFORMAZIONI NELLE NOTE 1 E 2)

NOTE IMPORTANTI

[1] Questi alimenti vanno conservati ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione e che, in ogni caso, non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità (quando conservati vivi).

[2] Qualsiasi prodotto ittico destinato al consumo "a crudo" deve essere stato surgelato ad una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore, è un requisito fondamentale per eliminare ogni eventuale presenza di parassiti (es. anisakis).

[3] Per i PRODOTTI comprati e sigillati fa fede la DATA DI SCADENZA riportata sulla confezione, a patto che vengano conservati in maniera ottimale ed alle giuste temperature.

TEMPERATURE NEGATIVE

-18°C	ORTAGGI E FRUTTA: 12 MESI	CARNI E PRODOTTI ITTICI: 4 MESI	LATTICINI: 4 MESI	DOLCI: 4 MESI
-22°C	ORTAGGI E FRUTTA: 18 MESI	CARNI E PRODOTTI ITTICI: 12 MESI	LATTICINI: 6 MESI	DOLCI: 8 MESI
-30°C	ORTAGGI E FRUTTA: 24 MESI	CARNI E PRODOTTI ITTICI: 18 MESI	LATTICINI: 8 MESI	DOLCI: 12 MESI

ATTENZIONE: scongelare gli alimenti all'interno del frigorifero e MAI a temperatura ambiente, soltanto in questo modo è possibile preservare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti ed evitare la proliferazione batterica. NON possono essere ricongelati ma vanno consumati entro 24 ore.

MAGGIORI INFORMAZIONI SULLE TECNICHE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SONO DISPONIBILI SU

WWW.APINCU.IT