

	Stoccaggio	Scongelo	Cottura	Mantenimento	Abbattimento	Conservazione dopo abbattimento	Rinvenimento	Confezionamento/porzionamento legume fresco caldo	Distribuzione (degenti e dipendenti)
Tutti gli alimenti deperibili e semilavorati	≤ + 4 °C	/	/	/	/	/	/	/	/
Pesce	≤ + 4 °C (pesce fresco)	/	/	/	/	/	/	/	/
	- 18 °C (pesce surgelato)	≤ 4 °C temperatura cella e prodotto	/	/	/	/	/	/	/
Piatti cotti serviti caldi	/	/	≥ + 75 °C al cuore	≥ +60-65 °C max 3 ore	/	/	/	≥ + 60-65 °C	≥ 60°C
Piatti cotti (abbattuti) serviti caldi	/	/	≥ + 75 °C al cuore	/	≤ 8 °C in max 3 ore oppure ≤ 10 °C in max 2 ore	≤ + 4 °C	≥ + 75 °C al cuore	≥ + 60-65 °C	
Piatti cotti (abbattuti) serviti freddi	/	/	≥ + 75 °C al cuore	/	≤ 8 °C in max 3 ore oppure 10 °C in max 2 ore	≤ + 4 °C	/	≤ 10 °C	≤ 10°C
Salumi	≤ + 4 °C	/	/	/	/	/	/	≤ 10 °C	≤ 14°C
Formaggi e latticini	≤ + 4 °C	/	/	/	/	/	/	≤ 10 °C	≤ 14°C
Ortofrutta fresca (consumo fresco)	≤ + 10 °C	/	/	/	/	/	/	≤ 10 °C insalate e macedonie	≤ 14 °C insalate e macedonie
Ortofrutta fresca (consumo cotto) servita fredda	≤ + 10 °C	/	≥ + 75 °C al cuore	/	≤ 8 °C in max 3 ore oppure 10 °C in max 2 ore	≤ + 4 °C	/	≤ 10 °C	≤ 14°C
Ortofrutta fresca (consumo cotto) servita calda	≤ + 10 °C	/		≥ +60-65 °C max 3 ore	≤ 8 °C in max 3 ore oppure 10 °C in max 2 ore	≤ + 4 °C	≥ + 75 °C al cuore	≥ + 60-65 °C	≥ 60°C
Ortofrutta congelata	≤ -18 °C	in cottura							
sorbetto/gelato	≤ -18 °C	/	/	/	/	/	/	≤ -18 °C	/
latte fresco pastorizzato	≤ + 4 °C	/	/	/	/	/	/	≤ + 4 °C	≤ + 4 °C
yogurth	≤ + 4 °C	/	/	/	/	/	/	≤ + 4 °C	≤ 14 °C
burro	≤ + 4 °C	/	/	/	/	/	/	≤ + 4 °C	≤ 14 °C