

SOĞUTULMUŞ ÜRÜNLER İÇİN ÖNERİLEN KOŞULLAR

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Aktif Maya	0	-0.5 / +1		Hiçbiri	14		
Ambalajlanmış Et	-1.5	-1.5 / 0			70		
				Hiçbiri			
Ambalajlanmış Kuzu ve Koyun Eti	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri	70		
Ananas	8.5	7 / 10	-1	L	30	L	L
Armut	-0.5	-1 / +0.5	-1.5	3% CO2	60 / 150	H	H
Av hayvanı	0	-1.5 / 0			14		
Avokado	7	4.5 / 13	-0.5	H	30	H	H
Balık							
Balık Dondurulmuş	-0.5	-2 / 0		Hiçbiri			
Balık Tuzlanmış, Tütsülenmiş	-0.5	-2 / +4.4		150	14 / 20		
Bezelye	0	0 / 1	-0.5	M	7 / 20	VL	M
Biberler	7	7 / 10	-0.5	M	20	L	L
Bira	2	0.5 / 3		Hiçbiri	120	N	N
Brezilya Fındığı	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Brokoli							
Brokoli Kış Karnabaharı	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Brüksel Lahanası	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Büyüyen Bitkiler	0	0 / 1.5		H		VL	H
Çekirdek Patates	4.5	2 / 7	-0.5	M	150	VL	M
Çeyrek Parçalarda Soğutulmuş Et	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri Bakınız not (2)	40	70	
Çiçek Soğanı							
Çiçekler							

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Çiçekler Çiçekçi Yeşillikleri	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H	En fazla 30	VL	H
Çikolata	7	4.5 / 13		Hiçbiri	150	N	N
Çobandüdüğü	12	12 / 13.5	-1	Mümkün olan maksimum	24	L	H
Dahila Çiçek Soğanı	5	5 / 9	-1.5	Mümkün olan maksimum	150	VL	H
Diğer Kabuklu Yemişler	0	-1 / +10		VL	180	VL	L
Diğer Marul Çeşitleri	0	0 / 1	0	H	20	L	H
Diğer Muz Çeşitleri	12	12 / 13.5	-1	Soğutulduğundaki olası maksimum değer	24	M	H
Domates							
Domuz Budu							
Domuz Budu Konserve	4.5	0 / 10		Hiçbiri			
Domuz eti	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri	14		
Domuz Yağı	0	-1.5 / +4.5		Hiçbiri	180		
Elmalar	0	-0.5 / 2	-1.5	H	Çeşite bağlı	VH	H
Enginar							
Enginar Kalbi	0	-0.5 / +4	-1	L	14 / 20	VL	L
Erik	-5	-0.5 / 0.5	-1	H	20 / 35	M	H
Et							
Et Ürünleri	-0.5	-1.5 / +0.5		Hiçbiri			
Fasulye (Fransız)	0	0 / 7	-0.5	M / H	20	L	L
Filizli Brokoli	0	0 / 1	-0.5	H	10	VL	H
Göbek Salata	0	0 / 1	-0.5	H	40	L	H
Greyfurt	10	4.5 / 16	-1	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	40	VL	M
Havuç	0	-0.5 / +0.5 -1		L	70	VL	L
Hindiba	0	0 / 1	-0.5	H	14 / 20	VL	H
Kabak	10	10 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Kabak (Kış)	10	7 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Kabak, Yaz Kabağı	7	7 / 10	-0.3	M	60	L	M

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
ve Yeşil Kabak							
Kabuklu Yemişler							
Kabuklu Yemişler Kestane	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Karnabahar	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Kavun							
Kavun Kantalup	3	2 / 4.5		M	15	H	H
Kavun Nektarinleri	-0.5	-0.5 / 0.5	-1	M / H	30	H	H
Kavun Suyu	10	4.5 / 10		L	15	L	L
Kayısı	-0.5	-0.5 / 0	-1.5	H	20	H	H
Kereviz	0	0 / 1	-0.3	H	60 / 90	VL	M
Kesme Çiçek	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H		VL	H
Kiraz	-0.5	-1 / 0	-1.5	L	20	VL	L
Kış Kavunu	10	10 / 21		M	90	L	L
Kivi	-0.5	-0.5 / 0.5	-2	H	50 / 75	L	H
Konsantre Süt	0	-0.5 / +1		Hiçbiri			
Krem	0	-1 / +0.5		Hiçbiri	10		
Kümes Hayvanı Etleri	-1	-1.5 / +1.5		Hiçbiri	14		
Kuru Maya	0	0 / 10		Hiçbiri			
Kuşkonmaz	0	0 / 1.1	-0.5	M	20	VL	M
Kuzgunkılıcı Çiçek Soğanı	5	5 / 10	-2.1	Mümkün olan maksimum		VL	H
Kuzu ve Koyun Eti	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri	30		
Lacatan Muz	14	14 / 15	-1	Soğutulduğundaki olası maksimum değer	24	M	H
Lahana	0	0 / 1	-0.5	H	20	VL	H
Lale Çiçek Soğanı	10	5 / 10	-2.0	Mümkün olan maksimum	120	VL	H
Limon	10	5 / 16	-1.5	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	80	VL	M
Mandalina Portakal (Satsuma, Klementine ve Mandarinler)	4.5	4.5/7.8	-1.5	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	40	VL	M

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Margarin	0	-1.5 / +0.5		Hiçbiri	180		
Marul							
Maya							
Muz							
Nergis Çiçek Soğanı	5	5 / 9	-1.3	Mümkün olan maksimum	120	VL	H
Pancar	0	0 / 1	-0.5	L	60 / 90	VL	L
Pastırma	-1	-2 / +4.5		Hiçbiri	30		
Pastorize Süt	0	-0.5 / +1		Hiçbiri	14		
Patates							
Patlıcan	7	7 / 10	-0.5	L	14	VL	L
Peynir	2	0 / 10		Gerekirse (4)			
Pırasa	0	0 / 1	-0.5	M	60	VL	M
Portakal	4.5	3 / 7	-1 / -0.5	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	40 / 50	VL	M
Salatalık	7	7 / 10	-0.3	H	14	L	H
Sarımsak	0	0 / 1	-0.5	L	150	VL	L
Şeftali	-0.5	-0.5 / -1	-1.5	M / H	30	H	H
Şekerleme	7	4.5 / 13		Hiçbiri	150	N	N
Şerbetçiotu	4.5	-2 / +10		H	100	VL	H
Soğanlar	0	0 / 1	-0.5	M	30 / 120	VL	M
Sterilize Süt	0	-0.5 / +1		Hiçbiri	30		
Süt							
Tam Olgunlaşmış Domates	7	7 / 10	-0.5	H	14	M	H
Tatlı Patates	13	13 / 16	-1	L	120	VL	L
Taze İşlenmiş Domuz Eti	-0.5	-1.5 / +0.5		Hiçbiri	21		
Tekesakalı Çiçeği	0	0 / 1	-1	L		VL	L
Tereyağı	0	-1 / +4.5		Hiçbiri	30		
Tespit Edilmemiş Çiçek Soğanları karışık	4.5	0 / 13					
Tuzlu Domuz Eti	4.5	-1 / +7		Hiçbiri	120		
Üzüm	-0.5	-1 / 0.5	-1.5	L	50 / 100	VL	L

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Yaban mersini	-1	-1 / 0	-2	None	20 / 30	N	H
Yağlar	0	-1 / +4.5		Hiçbiri			
Yayla Muzu	0	0 / 1	-0.5	L	15 / 30	VL	L
Yemeklik Patates	7	4.5 / 10	-0.5	M	60+	VL	M
Yer Elması	0	-0.5 / +4		L	60	VL	L
Yeşil Domates	13	10 / 16	-0.5	H	20	VL	H
Yumurta Kabuğu Sıvısı, donmuş	0	-1 / +0.5	-2.5	Evet	180		
Zambak Çiçek Soğanı	5	0 / 5	-1.7	Mümkün olan maksimum	150	VL	H
Zencefil	12	10 / 13		L	150	VL	L

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER İÇİN ÖNERİLEN KOŞULLAR

Ürünler	Taşıma Isısı °C
Et	-18
Koyun Eti	-18
Domuz eti	-18
Kümes Hayvanı Etleri	-18
Sakatat	-18
Balık, balık ürünleri dahil	-20 derece veya daha aşağı
Hızlı Dondurulmuş Gıda; örn, sebzeler	-18 derece veya daha aşağı
Dondurma	-20
Krema	-20
Meyve Suyu Konsantreleri	-20
Tereyağı	-12 derece veya daha aşağı