(retirado do Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, ARESP)

As temperaturas apresentadas servem apenas como referência.

Produtos Ultracongelados

Todos os Produtos	-18º C
Frozen Products	
Gelados	
-20º C	
Produtos de Pesca	-12º C
Peixe Congelado em salmoura para fabrico de Conservas	
-9º C	
Carnes de Reses	-12º C
Derivados de Ovos; Miudezas; Carnes de Coelho, Aves e Caça	-12º C
Gorduras Animais Fundidas	-12º C
Produtos Refrigerados	
Peixe fresco, Crustáceos e Moluscos (Mantidos	Temperatura Próxima do Gelo Fundente

Carnes Frescas
+7ºC

Carnes de Aves, Coelho, de Caça de criação e Caça selvagem menor	+4º C
Carnes de Caça selvagem maior	+7º C
Carne Picada e preparados com Carne Picada	+2º C
Produtos à base de Carne	+6ºC
Gorduras Animais frescas	+7ºC
Gorduras Animais não estabilizadas (excepto manteiga)	+10ºC
Cremes para pastelaria, pastelaria fresca e derivados de ovos	+3ºC
Queijo de pasta mole	+6º C
Leite não esterilizado, Leite cru ou pasteurizado, leite fermentado, natas frescas, queijos frescos e iogu	+4º C
Leite destinado à indústria	+6º C
Ovos Refrigerados com casca	+8º C
Cogumelos, Morangos e Framboesas	+2º C
Alperces	+3º C
Cerejas e Espinafres	+4º C
Espargos, Abóbora menina e Limões maduros	+5º C
Alface, Chicória e Lentilhas	+6º C
Pêssegos	+7º C
Couve-de-bruxelas, Couve-flor, Feijão Verde, Tomates maduros, Uvas e Tangerinas	+8º C
Laranjas, Pêras, Maçãs, Melões, Abacates e Pimentos	+10º C
Limões verdes, Pepinos, Tomates verdes, Cenouras, Nabos, Cebolas, Batatas, Castanhas e Bananas	+12º C