

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

As temperaturas apresentadas servem apenas como referência.

Produtos Ultracongelados

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

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

