



Soglie di temperatura – Ingresso merci

Nel reparto ingresso merci, i risultati dei controlli devono essere documentati nelle apposite liste. Se le soglie sono stata superate, la merce deve essere rifiutata. Il rifiuto deve essere be confermato dalla firma del fornitore (autista).

Le principali soglie di temperatura	Reparto ingresso merci
Carne, pesce (surgelati)	≤ -18 °C
Prodotti surgelati	≤ -18 °C
Gelati	≤ -18 °C
Carne, pesce (congelati)	≤ -12 °C
Pesce fresco	≤ 2 °C
Carne macinata (proveniente da aziende UE)	≤ 2 °C
Carne macinata (prodotta e venduta sul posto)	≤ 2 °C
Interiora	≤ 3 °C
Pollame fresco, lepri e conigli, selvaggina piccola	≤ 4 °C
Preparati a base di carne (proveniente da aziende UE)	≤ 4 °C
Preparati a base di carne (prodotti e venduti sul posto)	≤ 4 °C
Carne fresca (ungulati, selvaggina grossa)	≤ 7 °C
Prodotti a base di carne cotta, specialità gastronomiche	≤ 7 °C
Pesce affumicato	≤ 7 °C
Prodotti da forno con ripieno non cotto	≤ 7 °C
Uova (dal 18° giorno di deposizione)	5 ... 8 °C



Misure all'ingresso merci in 3 passi

Come misurare correttamente?

La misura più precisa è sempre quella della temperatura interna, quando cioè la sonda a penetrazione misura la temperatura all'interno del prodotto refrigerato. Svantaggio: la confezione può danneggiarsi.

Per evitarlo, tra gli addetti ai lavori si è affermato un processo a tre livelli:

1. Prima di tutto, viene utilizzato un termometro a infrarossi per scansionare la superficie. Il controllo si conclude se la temperatura si trova chiaramente nella "zona verde". Esempio: vasetti di yogurt hanno una temperatura di 5°C (valore nominale: max. 8 °C).
2. In alcuni vasetti di yogurt la temperatura è superiore a 8 °C? In questi casi viene posizionata una sonda a contatto tra due vasetti di yogurt probe e si misura la temperatura. Anche questa misura avviene in modo non distruttivo.
3. La temperatura è ancora troppo alta? In questi casi, viene svolta una misura a penetrazione in uno o più vasetti. La sonda viene introdotta nell'alimento attraverso il coperchio e si procede quindi alla misura della temperatura interna.



Misura a infrarossi



Misura a contatto



Misura a penetrazione