Temperaturen

www.fitdurchsleben.com

zur Warenannahme – Lagerung & Warenausgabe

Lebensmittelgruppe	Warenanlieferung	Lagerung
Tiefkühlprodukte	Randschichten - 15 ° C nicht übersteigen	< - 18 °C
Obst / ausgenommen Bananen u.ä.	2 °C bis 5 °C / Sommer max. + 12 °C	+ 4 °C bis + 8 °C
Gemüse / ausge. Knoblauch u.ä.	2 °C bis 5 °C / Sommer max. + 12 °C	+ 4 °C bis + 8 °C
Fleisch/Wurstwaren	< + 7 °C	+ 0 °C bis + 2 °C
Innereien / Faschiertes / Geschnetzeltes	< + 4 °C	+ 0 °C bis + 2 °C
Fisch/Meeresfrüchte	< + 2 ° C / „Schmelzeistemperatur“	+ 0 °C bis + 2 °C
Meeresfrüchte Lebend	< + 7 °C	+ 2 °C bis + 5 °C
Eier	ab 20. Tag bei max. + 5 °C	Trockenlager / + 2 °C bis + 4 °C
Milchprodukte	< + 6 °C	+ 2 °C bis + 4 °C
Andere Kühlpflichtige LM	< + 7 °C	+ 2 °C bis + 4 °C
Trockenlager/Konserven usw.	< + 20 °C	< + 18 °C

Lebensmittelgruppe	Lagertemperatur	Ausgabetemperatur
Alles aus der Bain Marie	-	> + 75 °C
Salate / Vorspeisen	+ 2 °C bis + 4 °C	< + 7 °C
Süßspeisen / Käse	+ 2 °C bis + 4 °C	< + 7 °C
Speiseeis / Parfait u.ä.	< - 18 °C	< - 13 °C

Verschiedene Temperaturbereiche
Raumtemperatur: über 15 °C bis ca. 25 °C
Gekühlt: über °C bis 15 °C
Tiefgekühlt: < -18 °C oder kälter

Angaben ohne Gewähr

Andreas Virgolini

Dipl. Diätkoch, Küchenmeister, Vegan – vegetarischer Koch a.S.