

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS EM °C

A temperatura de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

- Congelados: -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante;
- Refrigerados:
 - Pescados: de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;
 - Carnes: de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor;
 - Demais produtos: de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

- Produtos Congelados: temperatura recomendada (graus Celsius) 0 a -5 (entre zero e 5 graus negativos), 10 - 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos), 20 -11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos), 30 < -18 (menor que dezoito graus negativos);
- Produtos Resfriados: temperatura recomendada (Graus Celsius):
 - Pescados e seus produtos manipulados crus: máximo 2 (dois graus)
 - Pescados pós-cocção: máximo 2 (dois graus)
 - Alimentos pós-cocção, exceto pescados: máximo 4 (quatro graus);
 - Carnes bovina, suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus: máximo 4 (quatro graus);
 - Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída: máximo 4 (quatro graus)

- Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos: máximo 4 (quatro graus);
- Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: máximo 4 (quatro graus)
- Sobremesas e outras preparações com laticínios: máximo 4 (quatro graus);
- Demais alimentos preparados: máximo 4 (quatro graus);
- Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo: máximo 5 (cinco graus)
- Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas de frutas: máximo 5 (cinco graus);
- Leite e derivados: máximo 7 (sete graus)
- Ovos: máximo 10 (dez graus).