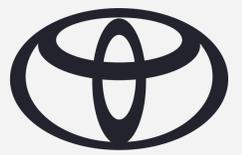


Temperatura adecuada para cada tipo de alimento



En el transporte de alimentos, es fundamental que la temperatura sea exacta y constante durante todo el trayecto.

Si tienes un vehículo isotérmico o frigorífico y te dedicas al transporte de alimentos (o te interesa este sector), debes conocer la normativa que lo regula.

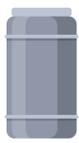
Tanto los alimentos frescos como los congelados necesitan mantenerse a una **temperatura determinada** para conservar sus propiedades. De lo contrario, pueden suponer un riesgo para la salud de los consumidores.

Por ello, es imprescindible que cuentes con un **vehículo adaptado** para el transporte de alimentos que pueda cumplir con las exigencias de esta actividad.



Según la normativa vigente, esta es la **temperatura máxima** a la que debes transportar los principales tipos de mercancía:

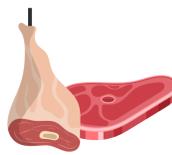
Máximo +6°C



Leche cruda*

* La temperatura puede incrementarse a 10° si la leche se recoge de la granja para su tratamiento inmediato.

Máximo +7°C



Carnes rojas* y caza mayor (excepto despojos rojos)

* En cualquier preparación.

Máximo +6°C

(o la temperatura indicada en la etiqueta / documentos de transporte)



Productos cárnicos*



Productos lácteos frescos: yogures, kéfir, nata y queso fresco (no curado)



Leche pasteurizada



Comidas precocinadas (carne, pescado, verduras)



Verduras crudas listas para consumir y preparados de verduras



Productos a base de pescado*



Zumos de frutas concentrados

* Con exclusión de los productos cárnicos y a base de pescado tratados plenamente mediante salazón, ahumado, desecación o esterilización.

Máximo +4°C



Productos de caza (excepto caza mayor), **aves* y conejos**

* En cualquier preparación.

Máximo +3°C



Despojos rojos (casquería)*

* En cualquier preparación.

Máximo +2°C

(o la temperatura indicada en la etiqueta / documentos de transporte)



Carne picada*

* En cualquier preparación.

En hielo fundente o a temperatura de hielo fundente



Pescados, moluscos y crustáceos no tratados

* Excepto pescados, moluscos y crustáceos vivos.

En Toyota podemos transformar tu vehículo comercial en isoterma o frigorífico para el transporte de alimentos.