

Anhang 5.3 – Temperaturanforderungen

Temperaturbedingungen importierte Ware beim Transport und der Anlieferung

Temperatur Bereich	Produkt Gruppe		Produkte	CMR Vorgabe
2 - 6°C	Obst 4°C	Kernobst 4°C	Apfel, Birnen	4°C
		Trauben 4°C	Trauben (Übersee + Europa)	4°C
		Beeren 4°C	Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Cranberry, Johannisbeeren usw.	4°C
		Steinobst 4°C	Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Mispeln	4°C
			Kirschen	4°C
			Pflaumen, Zwetschgen	4°C
		Exoten 4°C	Granatapfel	4°C
			Kiwi, Kokosnuss	4°C
			Kaki, Sharon	4°C
			Bananenblätter, frische Feigen, Litschi, Marroni, Tamarillo, Topinambur	4°C
	Gemüse 4°C	Gemüse 4°C	Artischocken	4°C
			Blumenkohl, Blütenmix, Brokkoli	4°C
			Erbsen, Kefen	4°C
			Fenchel	4°C
			Kohlrabi, Knoblauch frisch	4°C
			Lauchzwiebel	4°C
			Karotten, Bundkarotten	4°C
			Mangold	4°C
			Lauch, Pastinake, Pakchoi	4°C
			Radieschen, Rhabarber, Rettich, Rüben	4°C
		Spargel, Schwarzwurzel, Suppengrün, Sellerie, Spinat	4°C	
		Zuckermais	4°C	
		Pilze 4°C	Champignon, Shiitake, Austernpilze, Eierschwämme usw.	4°C
		Kohl 4°C	Wirsing, Rotkohl, Weisskohl, Grünkohl, Rosenkohl usw.	4°C
		Schnittkräuter 4°C	Rosmarin, Koriander, Petersilie, Schnittlauch, auch Basilikum usw.	4°C
		Salate 4°C	Batavia, Eichblatt, Eisbergsalat, Chinakohl, Kopfsalat usw.	4°C
			Schnitt- u. Pflücksalate	4°C
		Salatzichorie 4°C	Chicorée	4°C

Temperatur Bereich	Produkt Gruppe		Produkte	CMR Vorgabe
2 - 6°C	Obst 4°C	Kernobst 4°C	Apfel, Birnen	4°C
		Trauben 4°C	Trauben (Übersee + Europa)	4°C
		Beeren 4°C	Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Cranberry, Johannisbeeren usw.	4°C
		Steinobst 4°C	Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Mispeln	4°C
			Kirschen	4°C
			Pflaumen, Zwetschgen	4°C
		Exoten 4°C	Granatapfel	4°C
			Kiwi, Kokosnuss	4°C
			Kaki, Sharon	4°C
			Bananenblätter, frische Feigen, Litschi, Marroni, Tamarillo, Topinambur	4°C
	Gemüse 4°C	Gemüse 4°C	Artischocken	4°C
			Blumenkohl, Blütenmix, Brokkoli	4°C
			Erbsen, Kefen	4°C
			Fenchel	4°C
			Kohlrabi, Knoblauch frisch	4°C
			Lauchzwiebel	4°C
			Karotten, Bundkarotten	4°C
			Mangold	4°C
			Lauch, Pastinake, Pakchoi	4°C
			Radieschen, Rhabarber, Rettich, Rüben	4°C
			Spargel, Schwarzwurzel, Suppengrün, Sellerie, Spinat	4°C
			Zuckermais	4°C
		Pilze 4°C	Champignon, Shiitake, Austernpilze, Eierschwämme usw.	4°C
		Kohl 4°C	Wirsing, Rotkohl, Weisskohl, Grünkohl, Rosenkohl usw.	4°C
		Schnittkräuter 4°C	Rosmarin, Koriander, Petersilie, Schnittlauch, auch Basilikum usw.	4°C
Salate 4°C	Batavia, Eichblatt, Eisbergsalat, Chinakohl, Kopfsalat usw.	4°C		
	Schnitt- u. Pflücksalate	4°C		
Salatzichorie 4°C	Chicorée	4°C		

Stand: Müntschemier, 01.06.2021