

Um optimale Transportbedingungen für Ihre Waren sicherzustellen, empfehlen wir, auf die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit im Container sowie die Versorgung mit zirkulierender Frischluft zu achten. Beachten Sie bitte die folgenden Empfehlungen für einen sicheren Transport verderblicher Waren.

Quelle: John Frith (1991). *The Transport of Perishable Foodstuffs*. 2nd Ed. Cambridge: SRCRA. 44.

## EMPFOHLENE BEDINGUNGEN FÜR GEKÜHLTE WAREN

Warenart	Transporttemperatur °C	Temp. Höchst-/Tiefstwerte	Gefrier Temperatur	Luftzirkulation	Haltbarkeit der Ware	Ethylen Produktionsrate	Ethylenempfindlichkeit
Ananas	8.5	7 / 10	-1	L	30	L	L
Äpfel	0	-0.5 / 2	-1.5	H	Sortenabhängig	VH	H
Aprikosen	-0.5	-0.5 / 0	-1.5	H	20	H	H
<b>Artischocken</b>							
Artischocken	0	-0.5 / +4	-1	L	14 / 20	VL	L
Artischocken, Jerusalem	0	-0.5 / +4		L	60	VL	L
Auberginen	7	7 / 10	-0.5	L	14	VL	L
Avocados	7	4.5 / 13	-0.5	H	30	H	H
<b>Bananen</b>							
Bananen, andere Sorten	12	12 / 13.5	-1	Höchstmöglich, wenn gekühlt	24	M	H
Bananen, Lakatan	14	14 / 15	-1	Höchstmöglich, wenn gekühlt	24	M	H
<b>Beef Rindfleisch</b>							
Bier	2	0.5 / 3		keine	120	N	N
Birnen	-0.5	-1 / +0.5	-1.5	3% CO2	60 / 150	H	H
Blaubeeren/ Heidelbeeren	-1	-1 / 0	-2	keine	20 / 30	N	H
<b>Blumen</b>							
Blumenkohl	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Blumenkohl	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
<b>Blumenzwiebeln</b>							
Blumenzwiebeln Dahlien	5	5 / 9	-1.5	Höchstmöglich	150	VL	H

Warenart	Transporttemperatur °C	Temp. Höchst-/Tiefstwerte	Gefrier Temperatur	Luftzirkulation	Haltbarkeit der Ware	Ethylen Produktionsrate	Ethylenempfindlichkeit
Blumenzwiebeln gemischt	4.5	0 / 13					
Blumenzwiebeln Gladiolen	5	5 / 10	-2.1	Höchstmöglich		VL	H
Blumenzwiebeln Lilien	5	0 / 5	-1.7	Höchstmöglich	150	VL	H
Blumenzwiebeln Osterglocken / Narzissen	5	5 / 9	-1.3	Höchstmöglich	120	VL	H
Blumenzwiebeln Tulpen	10	5 / 10	-2.0	Höchstmöglich	120	VL	H
Brechbohnen	0	0 / 7	-0.5	M / H	20	L	L
<b>Broccoli</b>							
Broccoli, keimend	0	0 / 1	-0.5	H	10	VL	H
Butter	0	-1 / +4.5		keine	30		
Chicorée	0	0 / 1	-0.5	H	14 / 20	VL	H
Chinesische Stachelbeere (Kiwifrukt)	-0.5	-0.5 / 0.5	-2	H	50 / 75	L	H
Eierkürbis Sommerkürbis Speisekürbis Zucchini	7	7 / 10	-0.3	M	60	L	M
Eisbergsalat	0	0 / 1	-0.5	H	40	L	H
Erbsenschoten	0	0 / 1	-0.5	M	7 / 20	VL	M
Fette	0	-1 / +4.5		keine			
<b>Fisch</b>							
Fisch gesalzen, geräuchert	-0.5	-2 / +4.4		150	14 / 20		
Fleischprodukte	-0.5	-1.5 / +0.5		Keine			
Geeiste Fischprodukte	-0.5	-2 / 0		Keine			
Geflügelfleisch	-1	-1.5 / +1.5		Keine	14		
Grapefruits	10	4.5 / 16	-1	1% CO2 oder höchstmöglich	40	VL	M
Gurken	7	7 / 10	-0.3	H	14	L	H
<b>Hefe</b>							
Hefe, aktiv	0	-0.5 / +1		Keine	14		

Warenart	Transporttemperatur °C	Temp. Höchst- /Tiefstwerte	Gefrier Temperatur	Luftzirkulation	Haltbarkeit der Ware	Ethylen Produktionsrate	Ethylenempfindlichkeit
Hefe, getrocknet	0	0 / 10		Keine			
Honigmelonen	10	10 / 21		M	90	L	L
Hopfen	4.5	-2 / +10		H	100	VL	H
Ingwer	12	10 / 13		L	150	VL	L
<b>Kartoffeln</b>							
Kartoffelprodukte	7	4.5 / 10	-0.5	M	60+	VL	M
Käse	2	0 / 10		Wie benötigt (4)			
Kastanien	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Kirschen	-0.5	-1 / 0	-1.5	L	20	VL	L
Knoblauch	0	0 / 1	-0.5	L	150	VL	L
Kochbananen	12	12 / 13.5	-1	höchstmöglich	24	L	H
Kohl/Kraut	0	0 / 1	-0.5	H	20	VL	H
Kondensmilch	0	-0.5 / +1		Keine			
Konfekt	7	4.5 / 13		Keine	150	N	N
<b>Kopfsalat</b>							
Kürbis	10	10 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Lamm- und Schaffsfleisch	-1.5	-1.5 / 0		Keine	30		
Lamm- und Schaffsfleisch, verpackt	-1.5	-1.5 / 0		Keine	70		
Lauch	0	0 / 1	-0.5	M	60	VL	M
Liquid as frozen Eier Schale Flüssig wie gefroren	0	-1 / +0.5	-2.5	Ja	180		
Mandarinen, (Satsumas, Clementinen und Mandarinen)	4.5	4.5/7.8	-1.5	1% CO2 oder höchstmöglich	40	VL	M
Margarine	0	-1.5 / +0.5		Keine	180		
<b>Melonen</b>							
Melonen Nektarinen	-0.5	-0.5 / 0.5	-1	M / H	30	H	H
Melonen, Cantaloupe	3	2 / 4.5		M	15	H	H

Warenart	Transporttemperatur °C	Temp. Höchst- /Tiefstwerte	Gefrier Temperatur	Luftzirkulation	Haltbarkeit der Ware	Ethylen Produktionsrat e	Ethylenempfin dlichkeit
<b>Milch</b>							
Milch, pasteurisiert	0	-0.5 / +1		Keine	14		
Milch, sterilisiert	0	-0.5 / +1		Keine	30		
Möhren, Karotten	0	-0.5 / +0.5	-1	L	70	VL	L
<b>Nüsse</b>							
Nüsse, andere	0	-1 / +10		VL	180	VL	L
Orangen	4.5	3 / 7	-1 / -0.5	1% CO2 oder höchstmöglich	40 / 50	VL	M
Paprikaschoten	7	7 / 10	-0.5	M	20	L	L
Paranüsse	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Pfirsische	-0.5	-0.5 / -1	-1.5	M / H	30	H	H
Plants Growing Pflanzen, wachsend	0	0 / 1.5		H		VL	H
Plum Pflaumen	-5	-0.5 / 0.5	-1	H	20 / 35	M	H
Rhabarber	0	0 / 1	-0.5	L	15 / 30	VL	L
Rindfleisch in gefrorenen Stücken (Viertel)	-1.5	-1.5 / 0		keine siehe Anmerkung (2)	40	70	
Rindfleisch, verpackt	-1.5	-1.5 / 0		none keine	70		
Rosenkohl	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Rote Beete	0	0 / 1	-0.5	L	60 / 90	VL	L
Saatkartoffen	4.5	2 / 7	-0.5	M	150	VL	M
Sahne	0	-1 / +0.5		keine	10		
Salat, andere sorten	0	0 / 1	0	H	20	L	H
<b>Schinken</b>							
Schinken, gepökelt, roh	-0.5	-1.5 / +0.5		Keine	21		
Schinken, konserviert	4.5	0 / 10		Keine			
Schinkenspeck/Spe ck	-1	-2 / +4.5		Keine	30		
Schmalz	0	-1.5 / +4.5		Keine	180		
Schnittblumen	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H		VL	H

Warenart	Transporttemperatur °C	Temp. Höchst-/Tiefstwerte	Gefrier Temperatur	Luftzirkulation	Haltbarkeit der Ware	Ethylen Produktionsrate	Ethylenempfindlichkeit
Schnittgrün	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H	Bis 30	VL	H
Schokolade	7	4.5 / 13		Keine	150	N	N
Schwarzwurzeln	0	0 / 1	-1	L		VL	L
Schweinefleisch	-1.5	-1.5 / 0		Keine	14		
Schweinefleisch, gepökelt	4.5	-1 / +7		Keine	120		
Sellerie	0	0 / 1	-0.3	H	60 / 90	VL	M
Spargel	0	0 / 1.1	-0.5	M	20	VL	M
Süßkartoffeln	13	13 / 16	-1	L	120	VL	L
<b>Tomaten</b>							
Tomaten, fest und reif	7	7 / 10	-0.5	H	14	M	H
Tomaten, grün	13	10 / 16	-0.5	H	20	VL	H
Trauben	-0.5	-1 / 0.5	-1.5	L	50 / 100	VL	L
Wassermelonen	10	4.5 / 10		L	15	L	L
Wildfleisch	0	-1.5 / 0			14		
Winterkürbis	10	7 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Zitronen	10	5 / 16	-1.5	1% CO2 oder höchstmöglich	80	VL	M
Zwiebeln	0	0 / 1	-0.5	M	30 / 120	VL	M

## EMPFOHLENE BEDINGUNGEN FÜR GEFRORENE WAREN

Warenart	Transporttemperatur °C
Rindfleisch	-18
Lammfleisch	-18
Schweinefleisch	-18
Geflügelfleisch	-18
Innereien	-18
Fisch und Fischprodukte	-20 oder tiefer
Tiefgefrorene Lebensmittel, z.B. Gemüse	-18 oder tiefer
Eiscreme	-20
Sahne	-20
Fruchtsaftkonzentrat	-20
Butter	-12 oder tiefer