

Per evitare potenziali rischi alle condizioni del carico durante il trasporto, è possibile introdurre un flusso di aria fresca. In questo modo è possibile ridurre al minimo i livelli di anidride carbonica ed etilene all'interno del container ed aumentare i livelli di umidità. Tuttavia, è importante accertarsi che le aperture non siano eccessivamente grandi per evitare l'infiltrazione di troppa acqua dall'esterno. Tenendo in considerazione tutti questi fattori, consigliamo di rispettare le seguenti condizioni per il trasporto sicuro di prodotti deperibili.

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

CONSIGLI SULLE CONDIZIONI

Prodotti	Temperatura di trasporto °C	Limiti di temperatura °C	Temperatura di congelamento °C	Ventilazione	Cargo Shelf Life	Tasso di produzione di etilene	Sensibilità all'etilene
	0,5/+7			A	30	M	A
Aglione	0	0/1	-0,5	B	150	MB	B
Agnello e montone	-1,5	-1,5/0		Nessuno	30		
Agnello e montone confezionati	-1,5	-1,5/0		Nessuno	70		
Albicocche	-0,5	-0,5/0	-1,5	A	20	A	A
Altre noci	0	-1/+10		MB	180	MB	B
Ananas	8,5	7/10	-1	B	30	B	B
Anguria	10	4,5/10		B	15	B	B
Arance	4,5	3/7	-1/-0,5	1% CO ₂ o massimo possibile	40/50	MB	M
Asparagi	0	0/1.1	-0,5	M	20	MB	M
Avocado	7	4,5/13	-0,5	A	30	A	A
Banana							
Banana Altre varietà	12	12/13,5	-1	Massimo possibile se fredda	24	M	A
Banana Lacatan	14	14/15	-1	Massimo possibile se fredda	24	M	A
Barbabietola	0	0/1	-0,5	B	60/90	MB	B
Birra	2	0,5/3		Nessuno	120	N	N
Broccoli							
Bulbi							
Bulbi di dalia	5	5/9	-1,5	Massimo possibile	150	MB	A
Bulbi di giglio	5	0/5	-1,7	Massimo possibile	150	MB	A

Prodotti	Temperatura di trasporto °C	Limiti di temperatura °C	Temperatura di congelamento °C	Ventilazione	Cargo Shelf Life	Tasso di produzione di etilene	Sensibilità all'etilene
Bulbi di giunchiglia/narciso	5	5/9	-1,3	Massimo possibile	120	MB	A
Bulbi di gladiolo	5	5/10	-2,1	Massimo possibile		MB	A
Bulbi di tulipano	10	5/10	-2,0	Massimo possibile	120	MB	A
Bulbi non identificati misti	4,5	0/13					
Burro	0	-1/+4,5		Nessuno	30		
Carciofi							
Carciofi comuni	0	-0,5/+4	-1	B	14/20	MB	B
Carciofi Gerusalemme	0	-0,5/+4		B	60	MB	B
Carne bovina							
Carne bovina confezionata	-1,5	-1,5/0		Nessuno	70		
Carne bovina in quarti	-1,5	-1,5/0		Nessuno Vedere nota (2)	40 70		
Carote	0	-0,5/+0,5 -1		B	70	MB	B
Castagne	0	-1/1,5		MB	180	MB	B
Cavoletti di Bruxelles	0	0/1	-0,5	A	30	MB	A
Cavolfiori	0	0/1	-0,5	A	30	MB	A
Cavoli	0	0/1	-0,5	A	20	MB	A
Cavolo broccolo	0	0/1	-0,5	A	30	MB	A
Cetrioli	7	7/10	-0,3	A	14	B	A
Ciliege	-0,5	-1/0	-1,5	B	20	MB	B
Ciocolata	7	4,5/13		Nessuno	150	N	N
Cipolla	0	0/1	-0,5	M	30/120	MB	M
Dolci	7	4,5/13		Nessuno	150	N	N
Fagiolini	0	0/7	-0,5	M/A	20	B	B
Fiori							
Fiori recisi	0	-0,5/+4,5	-0,5	A		MB	A
Formaggio	2	0/10		Secondo necessità (4)			
Germogli di broccolo	0	0/1	-0,5	A	10	MB	A
Grassi	0	-1/+4,5		Nessuno			
Indivia belga	0	0/1	-0,5	A	14/20	MB	A
Kiwi	-0,5	-0,5/0,5	-2	A	50/75	B	A
Lardo	0	-1,5/+4,5		Nessuno	180		
Latte							

Prodotti	Temperatura di trasporto °C	Limiti di temperatura °C	Temperatura di congelamento °C	Ventilazione	Cargo Shelf Life	Tasso di produzione di etilene	Sensibilità all'etilene
Latte condensato	0	-0,5/+1		Nessuno			
Latte pastorizzato	0	-0,5/+1		Nessuno	14		
Latte sterilizzato	0	-0,5/+1		Nessuno	30		
Lattuga							
Lattuga Altre varietà	0	0/1	0	A	20	B	A
Lattuga Iceberg	0	0/1	-0,5	A	40	B	A
Lievito							
Lievito fresco	0	-0,5/+1		Nessuno	14		
Lievito secco	0	0/10		Nessuno			
Limoni	10	5/16	-1,5	1% CO ₂ o massimo possibile	80	MB	M
Luppolo	4,5	-2/+10		A	100	MB	A
Maiale	-1,5	-1,5/0		Nessuno	14		
Maiale sotto sale	4,5	-1/+7		Nessuno	120		
Mandaranci (satsuma, clementine e mandarini)	4,5	4/14,5	-1,5	1% CO ₂ o massimo possibile	40	MB	M
Margarina	0	-1,5/+0,5		Nessuno	180		
Melanzane	7	7/10	-0,5	B	14	MB	B
Mele	0	-0,5/2	-1,5	A	Dipende dalla varietà	MA	A
Melone							
Melone Casaba	10	10/21		M	90	B	B
Melone di Cantalupo	3	2/4,5		M	15	A	A
Mirtilli	-1	-1/0	-2	None	20/30	N	H
Noci							
Noci del Brasile	0	-1/1,5		MB	180	MB	B
Pancetta	-1	-2/+4,5		Nessuno	30		
Panna	0	-1/+0,5		Nessuno	10		
Patata dolce	13	13/16	-1	B	120	MB	B
Patate							
Patate da seme	4,5	2/7	-0,5	M	150	MB	M
Patate da tavola	7	4,5/10	-0,5	M	60+	MB	M
Peperoni	7	7/10	-0,5	M	20	B	B
Pere	-0,5	-1/+0,5	-1,5	3% CO ₂	60/150	A	A
Pesce							

Prodotti	Temperatura di trasporto °C	Limiti di temperatura °C	Temperatura di congelamento °C	Ventilazione	Cargo Shelf Life	Tasso di produzione di etilene	Sensibilità all'etilene
Pesce congelato	-0,5	-2/0		Nessuno			
Pesce sotto sale, affumicato	-0,5	-2/+4,4		150	14/20		
Pesche	-0,5	-0,5/-1	-1,5	M/A	30	A	A
Pesche noci	-0,5	-0,5/0,5	-1	M/A	30	A	A
Piante	0	-0,5/+4,5	-0,5	A	Fino a 30	MB	A
Piante vive	0	0/1,5		A		MB	A
Piselli	0	0/1	-0,5	M	7/20	MB	M
Platani	12	12/13,5	-1	Massimo possibile	24	B	A
Pollo	-1	-1,5/+1,5		Nessuno	14		
Pomodori							
Pomodori maturi	7	7/10	-0,5	A	14	M	A
Pomodori verdi	13	10/16	-0,5	A	20	MB	A
Pompelmo	10	4,5/16	-1	1% CO ₂ o massimo possibile	40	MB	M
Porri	0	0/1	-0,5	M	60	MB	M
Prodotti a base di carne	-0,5	-1,5/+0,5		Nessuno			
Prosciutto							
Prosciutto fresco stagionato	-0,5	-1,5/+0,5		Nessuno	21		
Prosciutto in scatola	4,5	0/10		Nessuno			
Rabarbaro	0	0/1	-0,5	B	15/30	MB	B
Sassefrica	0	0/1	-1	B		MB	B
Sedano	0	0/1	-0,3	A	60/90	MB	M
Selvaggina	0	-1,5/0			14		
Susine	-5	-0,5/0,5	-1	A	20/35	M	A
Uova intere congelate	0	-1/+0,5	-2,5	Sì	180		
Uva	-0,5	-1/0,5	-1,5	B	50/100	MB	B
Zenzero	12	10/13		B	150	MB	B
Zucca	10	10/13	-0,5	B	60/90	B	B
Zucca gialla	10	7/13	-0,5	B	60/90	B	B
Zucchine	7	7/10	-0,3	M	60	B	M

CONDIZIONI CONSIGLIATE PER I PRODOTTI CONGELATI

Prodotti	Temperatura di trasporto °C
Carne bovina	-18
Agnello	-18
Maiale	-18
Pollo	-18
Frattaglie	-18
Pesce e prodotti della pesca	-20 o inferiore
Alimenti a congelamento rapido, ad es. verdura	-18 o inferiore
Gelato	-20
Panna	-20
Succhi concentrati	-20
Burro	-12 o inferiore

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