

Para garantir que as condições de transporte de sua carga sejam as melhores possíveis, recomendamos avaliar a temperatura, a umidade dentro do contêiner e o espaço para a livre circulação de ar. Siga as recomendações abaixo para o transporte seguro das mercadorias perecíveis.

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

CONDIÇÕES RECOMENDADAS PARA PRODUTOS REFRIGERADOS

Mercadoria	Temperatura Transporte °C	Temperatura Limite °C	Temperatura Congelamento °C	Ventilação	Vida útil da carga	Taxa de Produção Etileno	Sensibilidade ao Etileno
Abacate	7	4.5 / 13	-0.5	H	30	H	H
Abacaxi	8.5	7 / 10	-1	L	30	L	L
Abóbora	10	10 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Abóbora (Inverno)	10	7 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Abobrinha Zucchini	7	7 / 10	-0.3	M	60	L	M
Aipo	0	0 / 1	-0.3	H	60 / 90	VL	M
Alcachofra							
Alcachofra Globo	0	-0.5 / +4	-1	L	14 / 20	VL	L
Alcachofra Jerusalém	0	-0.5 / +4		L	60	VL	L
Alface							
Alface Icebergue	0	0 / 1	-0.5	H	40	L	H
Alface Outras variedades	0	0 / 1	0	H	20	L	H
Alho	0	0 / 1	-0.5	L	150	VL	L
Alho-poró	0	0 / 1	-0.5	M	60	VL	M
Ameixa	-5	-0.5 / 0.5	-1	H	20 / 35	M	H
Aspargos	0	0 / 1.1	-0.5	M	20	VL	M
Aves Domésticas	-1	-1.5 / +1.5		Nenhuma	14		
Bacon	-1	-2 / +4.5		Nenhuma	30		
Banana							
Banana (outros tipos)	12	12 / 13.5	-1	Máxima possível quando resfriada	24	M	H
Banana da terra	12	12 / 13.5	-1	Máxima possível	24	L	H

Mercadoria	Temperatura Transporte °C	Temperatura Limite °C	Temperatura Congelamento °C	Ventilação	Vida útil da carga	Taxa de Produção Etileno	Sensibilidade ao Etileno
Banana Lacatan	14	14 / 15	-1	Máxima possível quando resfriada	24	M	H
Banha de porco	0	-1.5 / +4.5		Nenhuma	180		
Barbas-de-bode	0	0 / 1	-1	L		VL	L
Batata Doce	13	13 / 16	-1	L	120	VL	L
Batata para consumo	7	4.5 / 10	-0.5	M	60+	VL	M
Batatas							
Beringela	7	7 / 10	-0.5	L	14	VL	L
Beterraba	0	0 / 1	-0.5	L	60 / 90	VL	L
Brócolis							
Brócolis Couve-flor	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Brócolis <i>Sprouting</i>	0	0 / 1	-0.5	H	10	VL	H
Bulbos							
Bulbos Dália	5	5 / 9	-1.5	Máxima possível	150	VL	H
Bulbos Diversos	4.5	0 / 13					
Bulbos Gladiolo	5	5 / 10	-2.1	Máxima possível		VL	H
Bulbos Lírio	5	0 / 5	-1.7	Máxima possível	150	VL	H
Bulbos Narciso-Amarelo	5	5 / 9	-1.3	Máxima possível	120	VL	H
Bulbos Tulipa	10	5 / 10	-2.0	Máxima possível	120	VL	H
Caça	0	-1.5 / 0			14		
Carne de Cordeiro	-1.5	-1.5 / 0		Nenhuma	30		
Carne de Cordeiro embalada	-1.5	-1.5 / 0		Nenhuma	70		
Carne de porco	-1.5	-1.5 / 0		Nenhuma	14		
Carne de porco salgada	4.5	-1 / +7		Nenhuma	120		
Carne embalada	-1.5	-1.5 / 0		Nenhuma	70		
Carne refrigerada em pedaços	-1.5	-1.5 / 0		Ver nota (2)	40	70	
Carne vermelha							
Castanhas	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Cebolas	0	0 / 1	-0.5	M	30 / 120	VL	M
Cenoura	0	-0.5 / +0.5 -1		L	70	VL	L
Cereja	-0.5	-1 / 0	-1.5	L	20	VL	L

Mercadoria	Temperatura Transporte °C	Temperatura Limite °C	Temperatura Congelamento °C	Ventilação	Vida útil da carga	Taxa de Produção Etileno	Sensibilidade ao Etileno
Cerveja	2	0.5 / 3		Nenhuma	120	N	N
Chicória (Witloof)	0	0 / 1	-0.5	H	14 / 20	VL	H
Chocolate	7	4.5 / 13		Nenhuma	150	N	N
Confeitaria	7	4.5 / 13		Nenhuma	150	N	N
Couve de Bruxelas	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Couve-flor	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Damasco	-0.5	-0.5 / 0	-1.5	H	20	H	H
Ervilhas	0	0 / 1	-0.5	M	7 / 20	VL	M
Feijão (Francês)	0	0 / 7	-0.5	M / H	20	L	L
Fermento							
Fermento Ativo	0	-0.5 / +1		Nenhuma	14		
Fermento Seco	0	0 / 10		Nenhuma			
Flores							
Flores cortadas	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H		VL	H
Flores Verdes	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H	Até 30	VL	H
Gengibre	12	10 / 13		L	150	VL	L
Gooseberry Chinês (Kiwi)	-0.5	-0.5 / 0.5	-2	H	50 / 75	L	H
Gorduras	0	-1 / +4.5		Nenhuma			
Laranja	4.5	3 / 7	-1 / -0.5	1% CO2 ou o máximo possível	40 / 50	VL	M
Leite							
Leite concentrado	0	-0.5 / +1		Nenhuma			
Leite esterelizado	0	-0.5 / +1		Nenhuma	30		
Leite pasteurizado	0	-0.5 / +1		Nenhuma	14		
Limão	10	5 / 16	-1.5	1% CO2 ou o máximo possível	80	VL	M
Lúpulo	4.5	-2 / +10		H	100	VL	H
Maçãs	0	-0.5 / 2	-1.5	H	Depende da variedade	VH	H
Manteiga	0	-1 / +4.5		Nenhuma	30		
Margarina	0	-1.5 / +0.5		Nenhuma	180		
Melão							
Melão Água	10	4.5 / 10		L	15	L	L
Melão Cantalupe	3	2 / 4.5		M	15	H	H
Melão Casaba	10	10 / 21		M	90	L	L
Melão Nectarinas	-0.5	-0.5 / 0.5	-1	M / H	30	H	H

Mercadoria	Temperatura Transporte °C	Temperatura Limite °C	Temperatura Congelamento °C	Ventilação	Vida útil da carga	Taxa de Produção Etileno	Sensibilidade ao Etileno
Mirtilos	-1	-1 / 0	-2	Nenhuma	20 / 30	N	H
Nata	0	-1 / +0.5		Nenhuma	10		
Nozes							
Nozes Brasileiras	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Nozes Outras	0	-1 / +10		VL	180	VL	L
Ovos Líquidos congelados	0	-1 / +0.5	-2.5	Sim	180		
Peixe							
Peixe gelado	-0.5	-2 / 0		Nenhuma			
Peixe salgado, defumado	-0.5	-2 / +4.4		150	14 / 20		
Pepino	7	7 / 10	-0.3	H	14	L	H
Pêra	-0.5	-1 / +0.5	-1.5	3% de CO2	60 / 150	H	H
Pêssego	-0.5	-0.5 / -1	-1.5	M / H	30	H	H
Pimentas	7	7 / 10	-0.5	M	20	L	L
Plantas Cultivadas	0	0 / 1.5		H		VL	H
Presunto							
Presunto enlatado	4.5	0 / 10		Nenhuma			
Presunto fresco	-0.5	-1.5 / +0.5		Nenhuma	21		
Produtos à base de carne	-0.5	-1.5 / +0.5		Nenhuma			
Queijo	2	0 / 10		Conforme necessário (4)			
Repolho	0	0 / 1	-0.5	H	20	VL	H
Ruibarbo	0	0 / 1	-0.5	L	15 / 30	VL	L
Semente Batata	4.5	2 / 7	-0.5	M	150	VL	M
Tangerina (Satsuma, Clementine e Mandarins)	4.5	4.5/7.8	-1.5	1% CO2 ou o máximo possível	40	VL	M
Tomate							
Tomate Maduro	7	7 / 10	-0.5	H	14	M	H
Tomate Verde	13	10 / 16	-0.5	H	20	VL	H
Toranja	10	4.5 / 16	-1	1% CO2 ou o máximo possível	40	VL	M
Uva	-0.5	-1 / 0.5	-1.5	L	50 / 100	VL	L

CONDIÇÕES RECOMENDADAS PARA PRODUTOS CONGELADOS

Commodities	Temperatura Transporte °C
Carne vermelha	-18
Cordeiro	-18
Porco	-18
Aves domésticas	-18
Miúdos	-18
Peixe e relacionados	-20 ou inferior
Comidas congeladas ex.: vegetais	-18 ou inferior
Sorvete	-20
Nata	-20
Polpa de Fruta	-20
Manteiga	-12 ou inferior