

Yüklerinizin optimum taşıma koşullarını sağlaması için, konteyner içerisindeki ısı, nem ve serbest temiz hava akımının varlığının dikkate alınmasını öneririz. Bu faktörleri dikkate alarak, kolay bozulabilen malların emniyetli şekilde taşınması için aşağıdaki şartlara uyulmasını öneririz.

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

SOĞUTULMUŞ ÜRÜNLER İÇİN ÖNERİLEN KOŞULLAR

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Aktif Maya	0	-0.5 / +1		Hiçbiri	14		
Ambalajlanmış Et	-1.5	-1.5 / 0			70		
				Hiçbiri			
Ambalajlanmış Kuzu ve Koyun Eti	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri	70		
Ananas	8.5	7 / 10	-1	L	30	L	L
Armut	-0.5	-1 / +0.5	-1.5	3% CO2	60 / 150	H	H
Av hayvanı	0	-1.5 / 0			14		
Avokado	7	4.5 / 13	-0.5	H	30	H	H
Balık							
Balık Dondurulmuş	-0.5	-2 / 0		Hiçbiri			
Balık Tuzlanmış, Tütsülenmiş	-0.5	-2 / +4.4		150	14 / 20		
Bezelye	0	0 / 1	-0.5	M	7 / 20	VL	M
Biberler	7	7 / 10	-0.5	M	20	L	L
Bira	2	0.5 / 3		Hiçbiri	120	N	N
Brezilya Fındığı	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Brokoli							
Brokoli Kış Karnabaharı	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Brüksel Lahanası	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Büyüyen Bitkiler	0	0 / 1.5		H		VL	H
Çekirdek Patates	4.5	2 / 7	-0.5	M	150	VL	M
Çeyrek Parçalarda Soğutulmuş Et	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri Bakınız not (2)	40	70	
Çiçek Soğanı							
Çiçekler							

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Çiçekler Çiçekçi Yeşillikleri	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H	En fazla 30	VL	H
Çikolata	7	4.5 / 13		Hiçbiri	150	N	N
Çobandüdüğü	12	12 / 13.5	-1	Mümkün olan maksimum	24	L	H
Dahila Çiçek Soğanı	5	5 / 9	-1.5	Mümkün olan maksimum	150	VL	H
Diğer Kabuklu Yemişler	0	-1 / +10		VL	180	VL	L
Diğer Marul Çeşitleri	0	0 / 1	0	H	20	L	H
Diğer Muz Çeşitleri	12	12 / 13.5	-1	Soğutulduğundaki olası maksimum değer	24	M	H
Domates							
Domuz Budu							
Domuz Budu Konserve	4.5	0 / 10		Hiçbiri			
Domuz eti	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri	14		
Domuz Yağı	0	-1.5 / +4.5		Hiçbiri	180		
Elmalar	0	-0.5 / 2	-1.5	H	Çeşite bağlı	VH	H
Enginar							
Enginar Kalbi	0	-0.5 / +4	-1	L	14 / 20	VL	L
Erik	-5	-0.5 / 0.5	-1	H	20 / 35	M	H
Et							
Et Ürünleri	-0.5	-1.5 / +0.5		Hiçbiri			
Fasulye (Fransız)	0	0 / 7	-0.5	M / H	20	L	L
Filizli Brokoli	0	0 / 1	-0.5	H	10	VL	H
Göbek Salata	0	0 / 1	-0.5	H	40	L	H
Greyfurt	10	4.5 / 16	-1	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	40	VL	M
Havuç	0	-0.5 / +0.5 -1		L	70	VL	L
Hindiba	0	0 / 1	-0.5	H	14 / 20	VL	H
Kabak	10	10 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Kabak (Kış)	10	7 / 13	-0.5	L	60 / 90	L	L
Kabak, Yaz Kabağı	7	7 / 10	-0.3	M	60	L	M

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
ve Yeşil Kabak							
Kabuklu Yemişler							
Kabuklu Yemişler Kestane	0	-1 / 1.5		VL	180	VL	L
Karnabahar	0	0 / 1	-0.5	H	30	VL	H
Kavun							
Kavun Kantalup	3	2 / 4.5		M	15	H	H
Kavun Nektarinleri	-0.5	-0.5 / 0.5	-1	M / H	30	H	H
Kavun Suyu	10	4.5 / 10		L	15	L	L
Kayısı	-0.5	-0.5 / 0	-1.5	H	20	H	H
Kereviz	0	0 / 1	-0.3	H	60 / 90	VL	M
Kesme Çiçek	0	-0.5 / +4.5	-0.5	H		VL	H
Kiraz	-0.5	-1 / 0	-1.5	L	20	VL	L
Kış Kavunu	10	10 / 21		M	90	L	L
Kivi	-0.5	-0.5 / 0.5	-2	H	50 / 75	L	H
Konsantre Süt	0	-0.5 / +1		Hiçbiri			
Krem	0	-1 / +0.5		Hiçbiri	10		
Kümes Hayvanı Etleri	-1	-1.5 / +1.5		Hiçbiri	14		
Kuru Maya	0	0 / 10		Hiçbiri			
Kuşkonmaz	0	0 / 1.1	-0.5	M	20	VL	M
Kuzgunkılıcı Çiçek Soğanı	5	5 / 10	-2.1	Mümkün olan maksimum		VL	H
Kuzu ve Koyun Eti	-1.5	-1.5 / 0		Hiçbiri	30		
Lacatan Muz	14	14 / 15	-1	Soğutulduğundaki olası maksimum değer	24	M	H
Lahana	0	0 / 1	-0.5	H	20	VL	H
Lale Çiçek Soğanı	10	5 / 10	-2.0	Mümkün olan maksimum	120	VL	H
Limon	10	5 / 16	-1.5	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	80	VL	M
Mandalina Portakal (Satsuma, Klementine ve Mandarinler)	4.5	4.5/7.8	-1.5	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	40	VL	M

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Margarin	0	-1.5 / +0.5		Hiçbiri	180		
Marul							
Maya							
Muz							
Nergis Çiçek Soğanı	5	5 / 9	-1.3	Mümkün olan maksimum	120	VL	H
Pancar	0	0 / 1	-0.5	L	60 / 90	VL	L
Pastırma	-1	-2 / +4.5		Hiçbiri	30		
Pastorize Süt	0	-0.5 / +1		Hiçbiri	14		
Patates							
Patlıcan	7	7 / 10	-0.5	L	14	VL	L
Peynir	2	0 / 10		Gerekirse (4)			
Pırasa	0	0 / 1	-0.5	M	60	VL	M
Portakal	4.5	3 / 7	-1 / -0.5	%1 CO ₂ veya mümkün olan maksimum	40 / 50	VL	M
Salatalık	7	7 / 10	-0.3	H	14	L	H
Sarımsak	0	0 / 1	-0.5	L	150	VL	L
Şeftali	-0.5	-0.5 / -1	-1.5	M / H	30	H	H
Şekerleme	7	4.5 / 13		Hiçbiri	150	N	N
Şerbetçiotu	4.5	-2 / +10		H	100	VL	H
Soğanlar	0	0 / 1	-0.5	M	30 / 120	VL	M
Sterilize Süt	0	-0.5 / +1		Hiçbiri	30		
Süt							
Tam Olgunlaşmış Domates	7	7 / 10	-0.5	H	14	M	H
Tatlı Patates	13	13 / 16	-1	L	120	VL	L
Taze İşlenmiş Domuz Eti	-0.5	-1.5 / +0.5		Hiçbiri	21		
Tekesakalı Çiçeği	0	0 / 1	-1	L		VL	L
Tereyağı	0	-1 / +4.5		Hiçbiri	30		
Tespit Edilmemiş Çiçek Soğanları Karışık	4.5	0 / 13					
Tuzlu Domuz Eti	4.5	-1 / +7		Hiçbiri	120		
Üzüm	-0.5	-1 / 0.5	-1.5	L	50 / 100	VL	L

Ürünler	Taşıma Isısı °C	Isı Sınırları °C	Donma Isısı °C	Havalandırma	Ürün Raf Ömrü	Etilen Üretim Oranı	Etilene Hassasiyet
Yaban mersini	-1	-1 / 0	-2	None	20 / 30	N	H
Yağlar	0	-1 / +4.5		Hiçbiri			
Yayla Muzu	0	0 / 1	-0.5	L	15 / 30	VL	L
Yemeklik Patates	7	4.5 / 10	-0.5	M	60+	VL	M
Yer Elması	0	-0.5 / +4		L	60	VL	L
Yeşil Domates	13	10 / 16	-0.5	H	20	VL	H
Yumurta Kabuğu Sıvısı, donmuş	0	-1 / +0.5	-2.5	Evet	180		
Zambak Çiçek Soğanı	5	0 / 5	-1.7	Mümkün olan maksimum	150	VL	H
Zencefil	12	10 / 13		L	150	VL	L

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER İÇİN ÖNERİLEN KOŞULLAR

Ürünler	Taşıma Isısı °C
Et	-18
Koyun Eti	-18
Domuz eti	-18
Kümes Hayvanı Etleri	-18
Sakatat	-18
Balık, balık ürünleri dahil	-20 derece veya daha aşağı
Hızlı Dondurulmuş Gıda; örn, sebzeler	-18 derece veya daha aşağı
Dondurma	-20
Krema	-20
Meyve Suyu Konsantreleri	-20
Tereyağı	-12 derece veya daha aşağı