

ATP Transporttemperaturen im Beförderungsmittel



ATP-Prüfstelle

Die Transporttemperaturen dürfen während bestimmter Vorgänge, wie bei der Be- und Entladung sowie wie bei der Abtauung des Verdampfers kurzfristig um höchstens 3 K über die Grenztemperatur ansteigen.

Transporttemperatur > 0°C	FRC, FRCX, RRC, RRX, FRB, FRBX, RRB, RBBX, FNA, FNAX, RNA, RNAX
Rohmilch ¹⁾	+6 °C
Dunkles Fleisch ²⁾ und Wildbret von großen Tieren (Ausnahme von Nebenprodukten der Schlachtung)	+7 °C
Fleischerzeugnisse ³⁾ , pasteurisierte Milch, frische Milcherzeugnisse, (Joghurt, Kefir, Sahne und Frischkäse ⁴⁾), vorgekochte Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse), verzehrfertig vorbereitetes rohes Gemüse und Gemüseerzeugnisse ⁵⁾ , sowie Fischerzeugnisse ³⁾ , die unten nicht aufgeführt sind.	Entweder bei +6 °C oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungsunterlagen angegeben ist.
Wildbret (mit Ausnahme von dem großen Tier), Geflügel ²⁾ und Kaninchenfleisch	+4 °C
Nebenprodukte der Schlachtung ²⁾	+3 °C
Hackfleisch ²⁾	Entweder bei +2 °C oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungsunterlagen angegeben ist.
Unbehandelte Fische, Weichtiere und Krustentiere ⁶⁾	Unter schmelzendem Eis oder bei der Temperatur von schmelzendem Eis
Transporttemperatur zwischen 0 und -10°C	FRC, FRCX, RRC, RRCX, FRB, FRBX, RRB, RBBX
Butter	-10°C
Butter und Fruchtsaftkonzentrate, die zur sofortigen Weiterverarbeitung am Zielort bestimmt sind	Siehe ⁷⁾
Transporttemperatur unter -10°C	FRC, FRCX, RRC, RRCX
Speiseeis	-20°C
Fisch, gefroren oder tiefgefroren (außer Butter)	-18 °C
Alle anderen Lebensmittel, gefroren (außer Butter)	-12 °C

- 1) Wird Milch zur sofortigen Verarbeitung vom Bauernhof abgeholt, so darf die Temperatur während der Beförderung auf +10 °C ansteigen.
- 2) In jeder Zubereitungsart.
- 3) Außer durch Pökeln, räuchern, trocknen oder Sterilisieren haltbar gemachten Erzeugnisse.
- 4) „Frischkäse“ bedeutet nicht ausgereifter Käse, der kurz nach der Herstellung fertig zum Verbrauch und begrenzt haltbar ist.
- 5) Rohes Gemüse, das in Würfel oder Scheiben geschnitten oder anderweitig zerkleinert wurde, jedoch mit Ausnahme von Gemüse, das lediglich gewaschen, geschält oder einfach halbiert wurde.
- 6) Mit Ausnahme von lebenden Fischen, lebenden Weichtieren und lebenden Krustentieren.