

Anhang

Leitsatz: Bewahrung der natürlichen Ressourcen

Indikator: Energieverbrauch

Table 1 Temperaturempfehlungen und -vorschriften

| Lebensmittel | Maximale Temperatur |
|---|---------------------|
| Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel | |
| Butter | +10 °C |
| Frischkäse (-zubereitungen), Weichkäse u. geschnittener Käse außer Hartkäse | +10 °C |
| andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig | +10 °C |
| Konsummilch, pasteurisiert sowie Vorzugsmilch | +8 °C |
| Fleisch, frisch | +7 °C |
| Nebenprodukte der Schlachtung, frisch | +3 °C |
| Geflügelfleisch, frisch | +4 °C |
| Haarwild, erlegt, frisch | +7 °C |
| Hasen, Wild- u. Hauskaninchen, frisch sowie Federwild, frisch | +4 °C |
| Hackfleisch u. Hackfleischzubereitungen | +2 °C bis +4 °C |
| Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung | +3 °C bis +4 °C |
| andere Fleischzubereitungen | +4 °C bis +7 °C |
| Geflügelfleischzubereitungen | +4 °C |
| Fleischerzeugnisse, leichtverderblich | +7 °C |
| Fischereierzeugnisse, frisch sowie Krebs- u. Weichtierzeugnisse, gekocht | +2 °C |
| Hühnereier | +8 °C |
| roheihaltige Lebensmittel (z.B. Frischeimayonnaise) | +7 °C |
| Eiprodukte, leichtverderblich | +4 °C |
| andere leichtverderbliche Lebensmittel (Feinkostsalate und spezielle Backwaren) | +7 °C |
| Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel | |
| Tiefgefroren | |
| Lebensmittel (außer Speiseeis) | -18 °C |
| Speiseeis (in der Verpackung) | -20 °C (-18 °C) |
| Gefroren | |
| Fleisch und Geflügel, frisch | -12 °C |
| Eiprodukte | -12 °C |