

Temperaturas corretas das mercadorias para o recebimento.

Mercadoria	Temperatura
 Sorvete, produtos e ingredientes congelados.	-12 °C ou mais frio
 Carnes e derivados resfriados crus.	7 °C ou mais frio
 Pescados resfriados crus.	3 °C ou mais frio
 Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, cortados em porções ou descascados, sucos e polpas.	10 °C ou mais frio
 Preparações prontas para o consumo, como pescados crus ou carne bovina crua.	5 °C ou mais frio
 Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que precisem de refrigeração.	5 °C ou mais frio
 Demais produtos resfriados.	10 °C ou mais frio
 Produtos quentes.	60 °C ou mais quente