

	MARQUILLANES	FT-TS-01-01
	Températures de Stockage des Fruits et Légumes frais	Création : 02/11/2018 Version 1 : 02/11/2018
		Nombre de pages : 1

PRODUITS	TEMPERATURES CIBLE	ECART TOLERE	ECART D'ALERTE
Brocolis 	2- 8 °C	1-10°C	< à 1°C et > 10°C
Asperge 	4-8°C	Strictement > à 2°C et strictement < à 10°C	< à 2°C et > à 10°C
Carotte 			
Celeri 			
Cerise 			
Fenouil 			
Figue 			
Fraise 			
Framboise 			
Navet 			
Petits pois 			
Poireau 			
Raisin 			
Artichauts 	6-10°C	4-12°C	< à 2°C et > à 12°C
Chou-fleur 			
Abricot 	8-12°C	6-14°C (sauf melon et aubergine)	< à 6 °C et > à 14°C
Aubergine 			
Avocat 			
Courgette 			
Citron 			
Clementine et petit agrume 			
Haricot vert 			
Melon 			
Orange 			
Pêche/Necta 			
Poire 			
Poivron 			
Pomme 			
Prune 			
Concombre 	10-12°C	8°C - 14°C	< à 8°C et > à 14°C
Pomelos 	12-15°C	10°C et strictement < à 17°C	> à 10°C et < à 17°C
Tomate 			