

# دمای مناسب نگهداری محصولات و مواد غذایی در سردخانه (بر حسب سانتی گراد)

|  |            |
|--|------------|
| ریحان - ریشه زنجبیل - لیمو ترش - آووکادوی رسیده - پیاز خشک - موز (بعد از رسیدن) - هندوانه - گوجه فرنگی - سیب زمینی خشک - سیب زمینی شیرین | ۱۲ - ۱۵    |
| لیمو - انبه - کدو سبز - فلفل - کدو حلوايي - خیار - خربزه کامل - لوبیا سبز کامل   | ۷ - ۱۰     |
| صدف صدف دار خام  | ۱/۶ - ۴/۵  |
| انواع سس   | ۱/۶ - ۳/۳  |
| پنیر پاستوریزه - تخم مرغ   | .۵ - ۴/۵   |
| صدف خاردار خام   | .۵ - ۴/۵   |
| همه انواع توت ها - میوه ها - و سبزیجات خرد شده   | ۱/۱ - ۲/۲  |
| بروکلی - پیازچه - کرفس - برگ - کنگر فرنگی - هویج - ذرت - مارچوبه - کلم پیچ - تره فرنگی   | ۱/۱ - ۲/۲  |
| گوشت پخته شده - مرغ - غذاهای دریایی - سالادهای فاسد شدنی - آبمیوه های یخچالی - لبنیات مایع - لبنیات روزانه - کره و پنیر                  | .۵ - ۱/۷   |
| مارگارین   | .۵ - ۱/۷   |
| ماهی خام   | -۱/۱ - ۱/۱ |
| مرغ و گوشت خام   | -۲/۲ - ۰   |
| غذای یخ زده  | -۱۷ - ۸    |
| بستنی  | -۲۳        |

