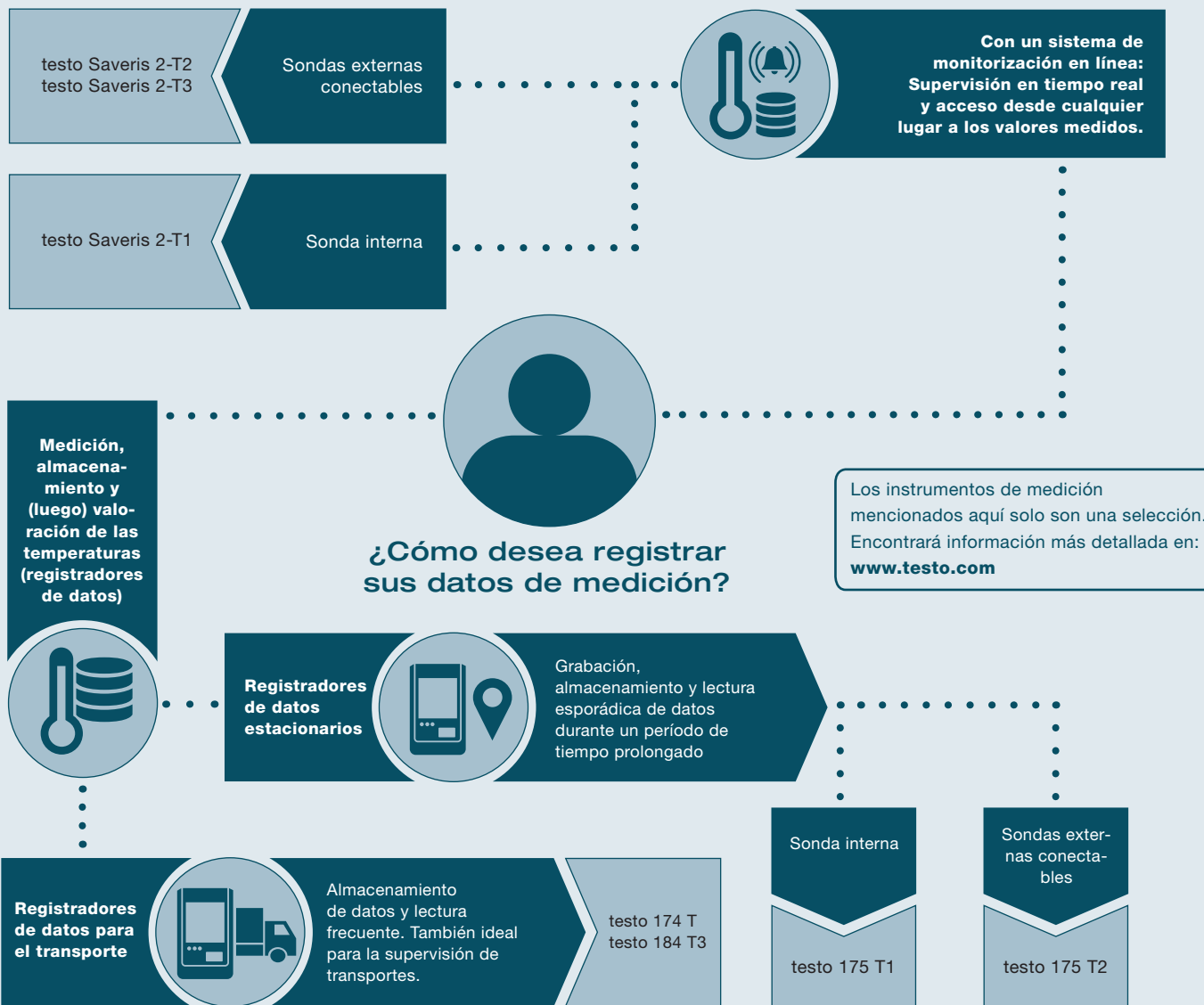


# ¿Qué registrador de datos soporta mi trabajo de la mejor manera?



Valores de temperatura importantes	Entrada de mercancías	Almacenamiento
Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menudillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Carne picada (fabricada y vendida in situ)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Preparados de carne (procedente de la UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Preparados de carne (fabricada y vendida in situ)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne fresca	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado – congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado – ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos lácteos recomendado	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C

En el sector alimentario se debe brindar una certificación APPCC de los dispositivos. Todos los registradores de datos de temperatura mencionados aquí cumplen la norma EN 12830. Todos los registradores de datos y sistemas de monitorización representados aquí tienen que calibrarse anualmente según la norma EN 13486.