

Anhang 8: Geschnittene Tomaten und Zwiebeln

Geschnittenes Gemüse zählt zu den Erzeugnissen, die bei höchstens 7 °C gekühlt aufbewahrt werden müssen (siehe Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014).

Die FASNK gewährt gemäß den Bedingungen der nachstehenden Tabelle mit der maximalen Aufbewahrungszeit, die bei einer bestimmten maximalen Aufbewahrungstemperatur von geschnittenen Zwiebeln und Tomaten entsprechend einem maximalen pH-Wert einzuhalten ist, eine Abweichung von der Aufbewahrungstemperatur für geschnittene Tomaten und Zwiebeln im Einzelhandel:

	29 °C	27 °C	25 °C	23 °C	21 °C
Zwiebeln (pH max. 5,8)	30 Min.	45 Min.	1 Std.	1 Std.15 Min.	1 Std. 30 Min.
Tomaten (pH max. 4,9)	1 Std.	1 Std. 15 Min.	1 Std. 30 Min.	2 Std.	2 Std. 45 Min.
Tomaten (pH max. 4,6)	1 Std. 45 Min.	2 Std.	2 Std. 30 Min.	3 Std. 15 Min.	4 Std.

Eine kurzzeitige Temperaturschwankung von 3 °C nach oben ist nicht zulässig.