



Capacitate.



A continuación se detallan las temperaturas de conservación de alimentos según fuentes oficiales.

Tabla N° 1

Tabla de alimentos refrigerados

Alimento	Temperatura	Fuente	Observaciones
Aves enfriadas	(-2°C) a 2°C	CAA Art. 256	
Carne fresca	< 5°C	CAA Art. 248	
Preparaciones alimenticias	< 4°C o pH <4,3	CAA Art. 283	
Crema	≤ 5 °C	CAA Art. 585	
Crema industrial	≤ 8 °C	CAA Ar. 587 inc. 5	
Crustáceos	< 0 °C	Reg. SENASA 23.12.11	Máx. 48 hs
Huevos	0°C- 2°C	CAA Art. 492	Máx. 30 días 80-90% HR
Leche pasteurizada envasada	< 8°C	CAA Art. 558 inc. 8	
Leche pasteurizada a granel	≤ 5 °C	CAA Art. 556 cuarto	
Leche fermentada	≤ 10°C	CAA Art. 576	
Manteca	< 8°C	CAA Art. 580	
Margarina	< 8°C (el CAA no específica)	CAA Art. 551	
Mozzarella	≤ 12°C	CAA Art. 618	
Pescado con hielo	0°C	CAA Art. 271	
Masa de pizza	< 10°C	CAA Art. 723	
Pizza	< 10°C	CAA Art. 724	
Queso de pasta blanda	< 10°C	CAA Art. 613	
Quesos de pasta semidura	< 8°C (hay excepciones)	CAA Art. 628-634	
Queso fundido	≤ 10°C	CAA A rt. 641	
Ricotta	≤ 10°C	CAA Art. 614	

Huevos líquidos congelados (yema, clara)	< -12°C	CAA Art. 513	
Pastas frescas	Refrigerado (2 - 8°C)	CAA Art. 720	
Jugo concentrado congelado	< -15°C	CAA Art. 1047	
Jalea real	Refrigerado (2 - 8°C)	CAA Art. 784	

Tabla N° 2

Tabla de temperaturas de almacenamiento según el método de conservación

	Disposición ANMAT 4943/03 Guía de Inspección	CAA	Observaciones
En supercongelación (congelación rápida)	<-18°C	(-18°C)	Helados ≤ -10°C Art. 123
En congelación	(-12°C) a -18°C	No menciona	Aves congeladas <- 15°C Art.256
En frío	<5°C	Según cada producto (Ver TABLA REFRIGERADOS)	
Temperatura de mantenimiento en caliente	≥ 60°C	No menciona	-
Enfriado rápido	Etapas: Etapa 1: 60°C a 21°C en 2 hs Etapa 2: de 21°C a 5°C en 2 hs	No menciona	-

Tabla N° 3

Tabla de tiempos de conservación

Productos	Heladera (5°C)	Freezer(-18°C)
Huevos enteros	30 días	NO
Yemas y claras crudas	3 días	1 año
Huevos duros	5 días	NO
Mayonesa abierta	60 días	NO
Ensaladas de huevo, pollo, atún, jamón	3 días	NO
Salchichas crudas	2 días	60 días
Salchichas envasadas abiertas	20 días	60 días
Hamburguesa y carne picada	2 días	4 meses
Carne trozada	3 días	1 año
Visceras (lengua, hígado, riñón)	2 días	4 meses
Sopas y guisos	3 días	2 meses
Pollos frescos entero	2 días	1 año
Pollos frescos en trozos	2 días	9 meses
Pollo cocido	3 días	4 meses
Pizza	3 días	2 meses
Jugos de fruta abiertos	7 días	8 meses
Manteca	1 mes	9 meses
Margarina	4 meses	12 meses
Quesos blandos abiertos	1 semana	6 meses
Leche fluida	7 días	3 meses
Crema	7 días	NO
Yogurt	7 días	1 mes
Pescados y mariscos	2 días	6 meses