

# Allegato I della Direttiva 92/2/CEE

## Modalità di campionamento per il controllo delle temperature degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

### 1. Scelta delle confezioni da sottoporre a controllo

Scegliere le confezioni da controllare in modo e in quantità tali che la loro temperatura sia rappresentativa dei punti più caldi della partita esaminata.

#### 1.1. Depositi frigoriferi

Scegliere i campioni da sottoporre a controllo in numerosi punti critici del deposito, ad esempio: in prossimità delle porte (in alto e in basso), al centro del deposito (in alto e in basso) e in prossimità delle prese d'aria degli evaporatori.

Tener conto della durata della permanenza dei prodotti in deposito (per la stabilizzazione delle temperature).

#### 1.2. Trasporto

a) Se occorre prelevare campioni durante il trasporto:

prelevare in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo di ciascuna porta o coppia di porte.

b) Campionamento durante le operazioni di scarico

Scegliere quattro campioni tra i punti critici qui di seguito:

- in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo delle porte;
- in alto del carico in prossimità degli angoli posteriori (il più lontano possibile dal gruppo criogeno);
- al centro del carico;
- al centro della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno);
- agli angoli inferiori e superiori della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno).

#### 1.3. Banchi espositori per la vendita al dettaglio

Prelevare un campione in tre punti tra quelli più caldi del banco espositore utilizzato per la vendita.