

Raccomandazione 001/06

TEMPI MASSIMI NEL PROCESSO DI SURGELAZIONE

Considerato che il Decreto Legislativo N°110 del 27 gennaio 1992 definisce come “alimenti surgelati i prodotti sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto “surgelamento”, che permetta di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima del prodotto.

Considerato che una volta superata la zona di cristallizzazione massima, la temperatura del prodotto, in tutti i suoi punti - dopo la stabilizzazione termica - dovrà essere mantenuta ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C .

Tenuto conto che i procedimenti di surgelamento utilizzati in funzione della natura, peso e dimensioni del prodotto, nonché di tecniche idonee, abbisognano, secondo buona pratica industriale, di tempi diversificati per superare la zona di cristallizzazione massima, a partire dall'immissione del prodotto nel surgelatore.

Tenuto conto che è quindi necessario fissare, per le diverse categorie di prodotti, criteri particolari ai quali attenersi per il surgelamento, nonché il tempo massimo utile per il raggiungimento della zona di cristallizzazione massima.

Premesso che per tempo necessario per raggiungere la zona di cristallizzazione massima si intende quello impiegato per passare da 0°C a -7°C .

Si raccomandano

I seguenti tempi di surgelazione, in funzione del peso per unità di prodotto:

GRAMMI	TEMPI MASSIMI (IN MINUTI)
Fino a 5	5
oltre 5 fino a 50	30
oltre 50 fino a 150	60
oltre 150 fino a 300	120
oltre 300 fino a 500	150
oltre 500 fino a 1.000	180
oltre 1.000	210

I tempi raccomandati si riferiscono a prodotti che entrano nell'impianto di surgelamento a temperatura ambiente.

Nel caso in cui il prodotto venga immesso nell'impianto a temperatura superiore a quella ambiente, i tempi di cui sopra si intendono dal momento in cui il prodotto ha raggiunto + 20°C.