



Lo scopo della Catena del Freddo è quello di **conservare al meglio il prodotto**, garantendone l'integrità, gli standard igienici e la sicurezza alimentare.

La Catena del Freddo è composta da una serie di procedure, regole e tecniche che servono a preservare e garantire la massima qualità del prodotto, dalla produzione al trasporto, fino alla vendita.

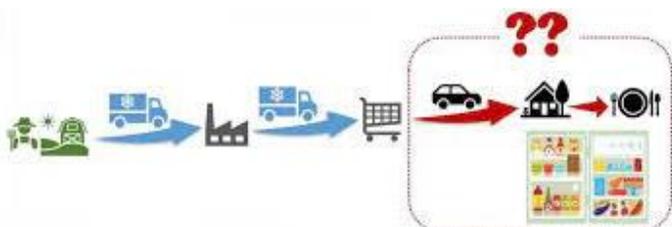
Prima di giungere sulle tavole dei consumatori, il prodotto attraversa un percorso che prevede:

Carico del prodotto dalla sede del produttore sui mezzi di trasporto appositi;
Scarico del prodotto nel luogo di distribuzione;
Trasporto del prodotto, contenuto nei cartoni, sulle pedane;
Trasporto dei cartoni;
Stoccaggio nelle celle frigorifere intermedie;
Esposizione nei banchi di vendita.

Ogni singolo anello della catena è fondamentale: compromettere il protocollo potrebbe alterare la qualità del prodotto, per questo motivo è necessario che la Catena del Freddo venga rispettata. È nell'interesse di tutti gli operatori, quindi **produttori, trasportatori e distributori**, garantire la qualità del prodotto, rispettare e controllare che le procedure vengano eseguite in maniera corretta. Parte del processo di surgelazione consiste infatti nel garantire che il prodotto venga portato, con la rapidità necessaria, alla temperatura ottimale di -18°C, e che questa temperatura venga preservata durante il trasporto fino alla vendita. Una Catena del Freddo gestita bene garantisce che la temperatura dei prodotti surgelati non superi mai i -18°C.

Ogni singolo passaggio della catena diventa fondamentale per la massima qualità e sono diverse le tecnologie e gli strumenti che utilizziamo:

- **Celle di deposito a temperatura controllata:** per garantire il mantenimento della temperatura necessaria alla conservazione dei prodotti, vengono utilizzati speciali sistemi di monitoraggio volti a registrare la temperatura all'interno delle celle e a segnalare automaticamente ogni eventuale variazione che potrebbe pregiudicare la corretta conservazione dei prodotti stessi.
- **Mezzi di trasporto refrigerati:** assicuriamo il trasferimento dei prodotti al punto vendita nella massima sicurezza senza interrompere la catena del freddo. Tutte le fasi, anche le più critiche, come quella relativa al carico della merce, vengono effettuate in ambienti a temperature controllate. Grazie a un giusto equipaggiamento, gli operatori sono in grado di tenere sotto controllo la temperatura durante tutto il percorso, assicurandone il mantenimento inferiore a -18°C.
- **Banchi frigoriferi in punto vendita:** durante l'esposizione del prodotto all'interno del punto vendita garantiamo, attraverso un controllo quotidiano da parte del nostro staff, la miglior qualità. I prodotti non vengono mai esposti superando le soglie massime di carico, inoltre nei banchi frigoriferi è presente un termometro che mette in evidenza, anche ai nostri clienti, il corretto mantenimento della temperatura.



NOTA BENE
La Catena del Freddo non termina al momento dell'acquisto!

La Catena del Freddo

Come garantiamo il mantenimento di una temperatura costante?

Come conservare correttamente un prodotto surgelato



Prima di consumare i cibi surgelati o congelati, è sempre buona prassi far avvenire lo scongelamento in frigorifero oppure, più velocemente, nel forno a microonde, e non a temperatura ambiente, per evitare che riparta la proliferazione dei microrganismi quiescenti.