

Transport- und kurze Lagerbedingungen für Früchte und Gemüse

1 / 2

	in °Celsius	Luftfeuchtigkeit (%)	Ethylen Abgabe/Empfindlich	Bemerkungen
Aepfel verschieden je nach Sorten	0 bis 4	90 - 93	A / E	Übersee im Beutel bei 3-5°C
Ananas, reife	7 bis 10	85-90		
Aprikosen	3 bis 4	90	A / E	
Artischocken	0 bis 6	90-95		
Auberginen	8 bis 12	90	E	
Avocados	4 bis 6	90	A / E	Pinkerton min 6°C
Banane, gelbe	13 bis 15	85	A / E	
Birnen verschieden je nach Sorte	-1 bis 1	91 - 93	A / E	
Blumenkohl	0 bis 1	95	E	
Bohnen, grüne	4 bis 5	92-95	E	
Broccoli	0 bis 4	90	E	
Brombeeren	0.0 bis 2.0	90-95		
Carambolen	8 bis 10	90		
Chicorée, Brüsseler	0 bis 6	95	E	
Chinakohl	0 bis 4	90	E	
Cherimoya	10 bis 14	85	A / E	
Clementinen, Mandarinen	6 bis 10	85		
Datteln, Feigen	0 bis 2	85		
Erbsen, grüne	0.0 bis 4	90	E	
Erdbeeren	2 bis 4	90 - 95		
Feigen, frisch	0 bis 2	90-95	A / E	
Fenchelgemüse	0.5 bis 2	90-95		
Gefrierobst	-20	Verpackt		
Granatäpfel	5 bis 10	80-85		
Grapefruits	6 bis 10	85		länger ~6° => Kälteflecken
Guaven	8 bis 9	85-90		
Gurken	8 bis 12	85-90	E	
Hasel-, Walnüsse	-2 bis 3	60 - 70		
Heidelbeeren, Waldbeeren	2 bis 4	90		
Himbeeren	2 bis 4	90		
Honigmelone / Piel de Sapo	6 bis 12	80	A / E	
Ingwer	10 bis 12	60		
Johannisbeeren schwarze (Cassis)	-1 bis 2	90 - 95		
Johannisbeeren, rote und weisse	0 bis 2	90 - 95		
Kaki Persimon	0 bis 0	90 - 95	A / E	
Kakifrüchte	5 bis 7	90 - 95	A / E	
Kaktusfeigen	3 bis 5	85-90		
Karotten / Möhren	0.0 bis 3.0	90 - 95	E	
Kartoffeln - sortenabhängig	4 bis 5	90		Transport auch bis 20°C
Kastanien	3 bis 4	80 -85		
Kirschen entstiehl oder entsteint	-1 bis 2	85 - 90		
Kirschen mit Stiel	-1 bis 2	90 - 95		
Kiwi	-1 bis 0	95	A / E	
Knoblauch, frisch	1	80		
Knoblauch, trocken	-1 bis 0	80		
Kohlrabi	0 bis 1	90-95		
Kürbis	8 bis 12	75 - 80	E	
Lauch / Porree	0 bis 1	90 - 95		
Limes	7	85		
Litschi	2	95		
Mangos	10 bis 13	85-90	A / E	

	in °Celsius	Luftfeuchtigkeit (%)	Ethylen Abgabe/Empfindlich	Bemerkungen
Melonen Galia / Cantaloup / Charentais	8 bis 10	80	A / E	
Mispeln	6 bis 8	85		
Nüsse	0 bis 5	60 - 70		
Orangen	5 bis 10	85		länger ~5° => Kälteflecken
Paprika / Pepperoni	8 bis 12	90 - 95	E	
Passionsfrüchte	4 bis 5	90	A / E	
Petersilie	8 bis 12	90 - 95	E	
Pfirsiche / Nektarinen	5 bis 7	90	A / E	
Pflaumen	1 bis 2	90	A / E	
Preiselbeeren, auch entsteint	2 bis 4	90		
Quitten	0 bis 10	90 - 94	A / E	
Radies	0 bis 1	96-98		
Rambutan	5 bis 6	90-95		
Randen	0 bis 6	90 - 95		
Rettich	0 bis 1	96-98		
Rhabarber	1 bis 4	90 - 95		
Rosenkohl	0	90 - 95	E	
Rot- und Weisskohl	0 bis 4	85 - 90	E	
Salate	0.0 bis 1	90 - 95	E	
Schwarzwurzel	-0.5 bis 0.5	90 - 95		
Sellerie	-0.5 bis 1	90 - 95		
Sharonfrüchte	-1 bis 1	90-95	A / E	
Spargel weiss	0.5 bis 2	90-95		
Spargel grün	4.0 bis 7	90		
Spinat	-0.5 bis 1	90-95	E	
Stachelbeeren	0 bis 4	90		
Stangensellerie	0	96-98		
Sweet Potatoes	14	85		
Tafeltrauben	0,5 bis 2	90		
Tomaten	8 bis 12	90	A / E	
Trockenobst	-1 bis 2	60 - 75		
Wassermelonen	10 bis 15	90		
Zitronen, gelbe	6 bis 10	85		
Zucchini	8 bis 12	90	E	
Zuckerhut	0 bis 4	90 - 95	E	
Zuckermais frisch	2 bis 4	95		
Zwetschgen	0.0 bis 2	90		
Zwiebeln / Schalotten	0 bis 2	95		

**Transporttemperaturen für gemischte Ladungen:
Gemischte Ladung ohne Bananen 8° / mit Bananen 14°**

Für den Transporteur im internationalen Verkehr gilt die im CMR vermerkte Transporttemperatur !