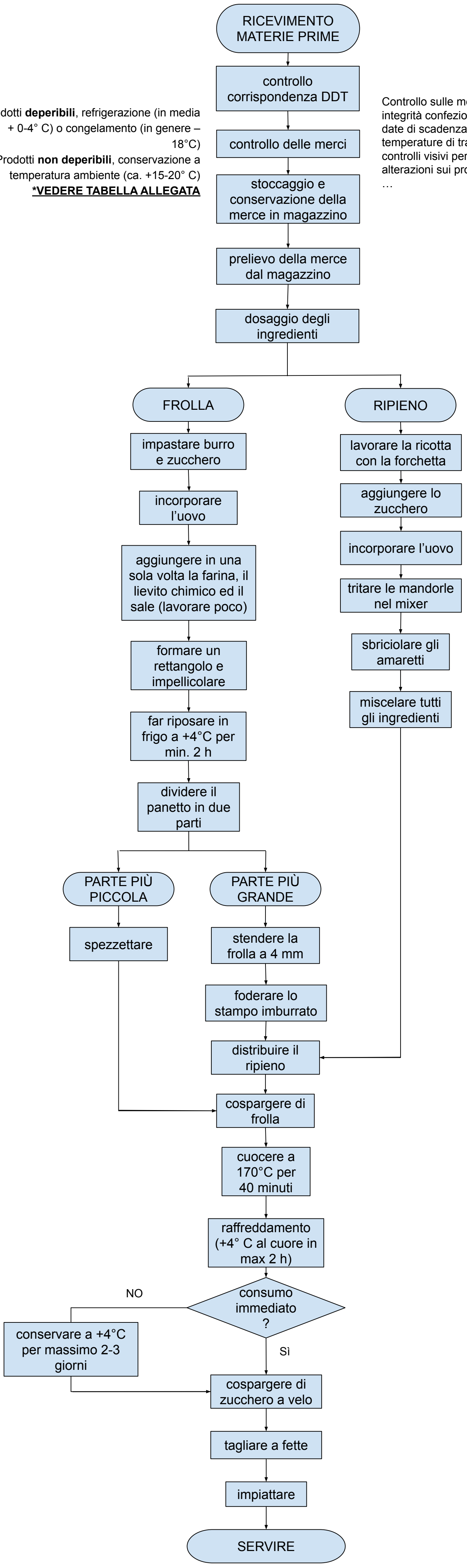
Prodotti **deperibili**, refrigerazione (in media + 0-4° C) o congelamento (in genere – 18°C)

Prodotti **non deperibili**, conservazione a temperatura ambiente (ca. +15-20° C)

<u>*VEDERE TABELLA ALLEGATA</u>

Controllo sulle merci: integrità confezioni, TMC e date di scadenza, temperature di trasporto, controlli visivi per assenza di alterazioni sui prodotti sfusi, …