

CONDITIONS DE TRANSPORT RÉFRIGÉRÉ FRUITS ET LÉGUMES

Product	Temperature (°C)	Relative Humidity (%)	Ventilation (m³/h)	Shelf Life (weeks)
Pommes	0 à 4	90-95	15-25	12-24
Poires	-1 à 0	90-95	15-25	8-16
Banane	13 à 14	85-95	25-40	2-4
Raisins	-1 à 1	90-95	10-20	4-8
Kiwis	0 à 0,5	90-95	15-20	8-20
Agrumes	4 à 8	85-90	15-25	8-12
Avocat	4 à 6	85-90	25-40	2-4
Ananas	7 à 10	85-90	20-40	2-4
Mangue	10 à 12	85-90	15-25	2-4
Banane plantain	12 à 14	85-90	20-40	2-4
Manioc	12 à 14	85-90	10-15	3-5
Igname	12 à 15	85-90	10-15	3-5
Tomate	8 à 12	85-90	15-25	2-4
Poivron	8 à 10	90-95	15-25	2-4
Carotte	0 à 2	95-98	10-15	12-16
Laitue	0 à 1	95-98	10-15	1-2
Brocoli	0 à 1	95-98	10-15	2-3
Chou-fleur	0 à 1	95-98	10-15	2-3
Oignon	0 à 2	65-75	15-25	12-24
Ail	0 à 2	65-75	10-15	24-32
Melon	4 à 6	85-90	15-25	2-4
Pastèque	4 à 6	85-90	15-25	2-3
Pommes de terre	4 à 8	85-95	10-15	12-24
Pommes de terre nouvelles	8 à 10	90-95	15-25	2-4