

# Mesurer correctement la température des denrées alimentaires avec des thermomètres à infrarouges.

Be sure. **testo**



## 1 L'appareil de mesure.

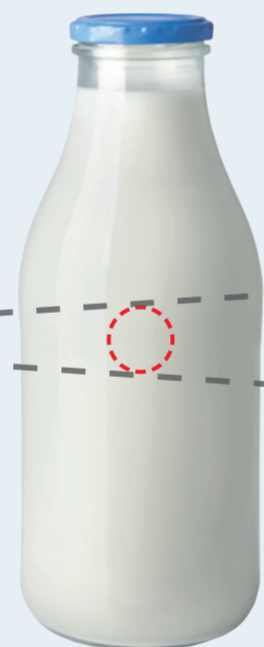
- **Mesurer avec une lentille propre.** Des lentilles sales ou embuées (p.ex. par la vapeur d'eau) peuvent fausser le résultat de mesure.
- **Laisser l'appareil de mesure s'acclimater à la température ambiante.** A cette fin, stocker l'appareil de mesure au lieu d'utilisation ou bien attendre que la température de l'appareil de mesure corresponde à la température du lieu de mesure. Si la température de l'appareil ne correspond pas à la température ambiante, le résultat de mesure pourra être faussé.

## 2 La surface de mesure.

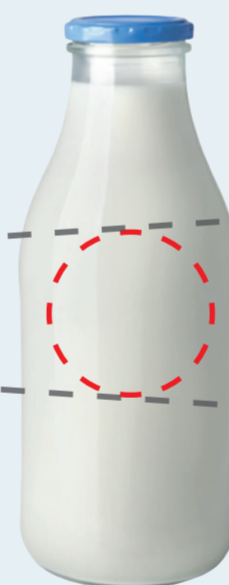
- **Mesurer sur des surfaces propres.** Les saletés, les poussières et le givre peuvent fausser le résultat de mesure.
- **Dans le cas de denrées alimentaires emballées, mesurer à un endroit où le produit et l'emballage sont directement en contact.** Des bulles d'air peuvent fausser le résultat de mesure.

## 3 La distance de mesure.

- **Plus c'est proche mieux c'est.** Ainsi, on garantit que seul l'objet à mesurer est saisi et non son environnement.



**Idéal**



**Correct**



**Faux**

## Exemples de températures maximales de denrées alimentaires.

Denrées alimentaires	Température maximale *
Aliments surgelés	-18 °C
Viande hachée	+2 °C
Poisson frais (sur glace)	+2 °C
Volaille frais	+4 °C
Poisson traité (mariné, acidulé et fumé)	+7 °C
Autres denrées alimentaires facilement périssables, telles que : produits de boulangerie avec des farces ou des garnitures non chauffées à cœur, salades fraîches coupées et salades d'épicerie fine et similaires	+7 °C
Lait pasteurisé	+8 °C
Beurre, fromage frais, fromage à pâte molle	+10 °C

\* selon DIN 10508