

**Porque solo los alimentos seguros tienen muy buen sabor.**

Be sure. **testo**



## Valores límites críticos de temperatura para alimentos.

	Entrada de mercancías	Almacenamiento
Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menudillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	
· procedente de la UE		≤ +2 °C
· producida y vendida in situ (suelta o con envasado propio)		≤ +7 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +4 °C	
· procedente de la UE		≤ +4 °C
· producida y vendida in situ (suelta o con envasado propio)		≤ +7 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Pescado fresco (de almacenamiento en hielo)	0 ... +2 °C	0 ... +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado, congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado, ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Grasas, chicharrones	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos Lácteos	≤ +10 °C	≤ +6 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Huevos (a partir de 18 días de la puesta)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Despacho de comidas	Platos fríos
Conservación hasta su despacho	> +7 °C
Delicatessen, verdura cruda, fiambres	≤ +7 °C
Ensaladas no conservadas, aderezos (leche, huevo), postres	≤ +7 °C
Helado	≤ -12 °C
	Comida caliente
Calentar (temperatura central)	> +70 °C
Para despacho temprano	≥ +65 °C

### Muestras de referencia

conservar mín. 1 semana a	≤ -18 °C
---------------------------	----------

### Instalaciones de desinfección

Agua	≥ +82 °C
------	----------