

Parce que seules des denrées alimentaires sûres sont vraiment bonnes.

Be sure. **testo**



Limites de température critiques pour les denrées alimentaires.

	Réception des marchandises	Stockage
Viande fraîche (ongulés, gros gibier)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Volaille fraîche, lapin, petit gibier	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Abats	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Viande hachée (en provenance d'exploitations UE)	≤ +2 °C	
· En provenance d'exploitations UE		≤ +2 °C
· Fabriquée et vendue sur place (au poids ou emballée par le vendeur)		≤ +7 °C
Préparations à base de viande (en provenance d'exploitations UE)	≤ +4 °C	
· En provenance d'exploitations UE		≤ +4 °C
· Fabriquées et vendues sur place (au poids ou emballées par le vendeur)		≤ +7 °C
Viande et charcuterie	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Poisson frais (converté sur glace)	0 ... +2 °C	0 ... +2 °C
Poisson fumé	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Viande et poisson congelés	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Viande et poisson surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Graisses, rillons	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Produits surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Glaces	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produits laitiers	≤ +10 °C	≤ +6 °C
Produits de boulangerie contenant des crèmes non cuites	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Oeufs (à partir du 18 ^{ème} jour après la ponte)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Service	
	Plats froids
Conservation jusqu'au service	≤ +7 °C
Charcuteries, crudités, fromages	≤ +7 °C
Salades sans conservateurs, dressings (lait, œufs), desserts	≤ +7 °C
Glaces	≤ -12 °C
	Plats chauds
Cuisson à cœur (température à cœur)	≥ +70 °C
Service immédiat	≥ +65 °C

Conserver des échantillons de réserve

au moins 1 semaine à	≤ -18 °C
----------------------	----------

Systèmes de désinfection

Eau	≥ +82 °C
-----	----------