

**Bo tylko  
bezpieczna  
żywność  
smakuje  
naprawdę  
dobrze.**

Be sure. **testo**



## Krytyczne wartości temperatury dla produktów spożywczych

	Towary przychodzące	Przechowywanie
Świeże mięso (zwierzęta kopytne, duża zwierzyna)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeży drób, króliki, zające, mała zwierzyna	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Podroby	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Mięso mielone (od przedsiębiorstw z UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
· od przedsiębiorstw w UE		≤ +7 °C
· przygotowywane i sprzedawane na miejscu (luzem lub zapakowane na miejscu)		≤ +7 °C
Produkty mięsne (od przedsiębiorstw z UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
· od przedsiębiorstw w UE		≤ +7 °C
· przygotowywane i sprzedawane na miejscu (luzem lub zapakowane na miejscu)		≤ +7 °C
Wędliny, wyroby garmazeryjne	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeże ryby (przechowywanie w kruszonym lodzie)	0 do +2 °C	0 do +2 °C
Wędzone ryby	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Mięso, ryby mrożone	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Mięso, ryby głęboko mrożone	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Tłuszcze, sosy	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Produkty głęboko mrożone	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Lody	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Nabiał	≤ +10 °C	≤ +6 °C
Wypieki z niedopieczonym nadzieniem	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Jaja (od 18 dnia po zniesieniu)	+5 do +8 °C	+5 do +8 °C

### Serwowanie

	Dania zimne
Przechowywanie przed podaniem	≤ +7 °C
Wędliny, surówki, sery	≤ +7 °C
Surowe sałatki, dressingi (mleko, jaja), desery	≤ +7 °C
Lody	≤ -12 °C

### Dania ciepłe

Podgrzewanie (temperatura wewnątrz produktu)	≥ +70 °C
Przed podaniem	≥ +65 °C

### Próbki referencyjne

Zachowaj min. 1 tydzień w	≤ -18 °C
---------------------------	----------

### Urządzenia do dezynfekcji

Woda	≥ +82 °C
------	----------