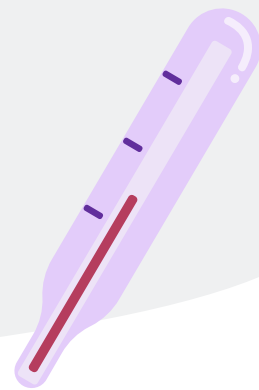







Les températures réglementaires

La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure



Denrées congelées

	Glaces et crèmes glacées
	Viandes hachées et préparations de viandes congelées
	Produits de la mer congelés
	Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves
	Autres denrées alimentaires congelées

Entreposage & transport avant réception

-18°C

-

-

-

-12°C

Chambres froides (après réception)

-18°C

-18°C

-18°C

-9°C

-12°C

Denrées réfrigérées

	Viandes hachées
	Abats d'ongulés domestiques et de gibier onglé (d'élevage ou sauvage)
	Préparations de viandes
	Viandes séparées mécaniquement
	Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage
	Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier onglé (d'élevage ou sauvage)
	Produits de la mer frais / non transformés décongelés Produits de crustacés et mollusques cuits & réfrigérés
	Produits de la mer frais conditionnés
	Ovoproduits à l'exception des produits UHT
	Lait cru destiné à la consommation en l'état
	Lait pasteurisé
	Fromages affinés
	Autres denrées alimentaires très périssables
	Autres denrées alimentaires périssables
	Préparations culinaires élaborées à l'avance

Établissements de remise directe ou de restauration collective

+2°C

+3°C

+4°C

+2°C

+4°C

+7°C : carcasses entières et pièces de gros
+4°C : morceaux de découpe

+2°C

-(1)°C

+4°C

+4°C

Température définie sous la responsabilité du fabricant / conditionneur

Température définie sous la responsabilité du fabricant / conditionneur

+4°C

+8°C

+3°C

Températures minimale en livraison chaude

Plats cuisinés, repas livrés chauds, remis au consommateur : **+63°C**.

Le professionnel doit apporter la preuve que la température à coeur du produit refroidi rapidement est passée de +63°C à +10°C maximum en moins de 2 heures, ou justifier par son analyse des dangers, les valeurs appliquées si elles sont différentes de celles définies dans la réglementation.

(*) Voir les températures du règlement (CE) n°853/2004

(**) Toujours se référer à la température indiquée sur l'étiquetage

Accédez à nos autres
fiches pratiques avec ce
QRCode

