

TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

> PRATIQUE HYGIÈNE

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

01

Si vous avez un doute, **les températures de conservation sont inscrites sur l'emballage de vos matières premières** (cartons d'œufs...).

02

Tous les produits cuits doivent passer de **63°C à 10°C à cœur en moins de 2H** (crèmes pâtisseries...).

PRODUCTION

 Glaces, crèmes glacées	-18°C sans limite inférieure
 Autres denrées alimentaires congelées (gâteaux...)	-12°C minimum
 Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	+2°C maximum
 Produits de la pêche	Entre 0 et +2°C maximum
 Préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide (plats cuisinés)	+3°C
 Préparations à base de viandes, viandes de volaille, ovoproduits et autres produits très périssables (crèmes...)	+4°C maximum
 Beurre et autres matières grasses	+8°C
 Œufs : lire instruction sur l'emballage	Pièces tempérées ou +4°C

MAGASIN

 Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+63°C
 Pâtisseries à base de crèmes	+4°C maximum
 Sandwich, quiches...	+4°C maximum
 Entremets congelés en vitrine négative	-12°C minimum
 Glace et sorbets	-18°C