

LES TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES

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

DENRÉES CONGELÉES

	Entreposage & transport avant réception	Chambres froides (après réception)
 Glaces, crèmes glacées	-18°C	-18°C
 Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-	-18°C
 Produits de la pêche congelés	-	-18°C
 Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	-	-9°C
 Autres denrées alimentaires congelées	-12°C	-12°C

DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

	Établissements de remise directe ou de restauration collective
 Viandes hachées	+2°C
 Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+3°C
 Préparations de viandes	+4°C
 Viandes séparées mécaniquement	+2°C
 Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+4°C
 Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7°C : carcasses entières et pièces de gros +4°C : morceaux de découpe
 Produits de la pêche frais / non transformés décongelés produits de crustacés et mollusques cuits & réfrigérés	+2°C
 Produits de la pêche frais conditionnés	-(1)°C
 Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+4°C
 Lait cru destiné à la consommation en l'état	+4°C
 Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant / conditionneur
 Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant / conditionneur
 Autres denrées alimentaires très périssables	+4°C
 Autres denrées alimentaires périssables	+8°C
 Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIVRAISON CHAUDE

Plats cuisinés, repas livrés chauds, remise 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 deux 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