



ENREGISTREMENT DU REFROIDISSEMENT

Le refroidissement est une étape cruciale pour la sécurité des aliments.
La réglementation impose de faire redescendre la température du produit de +63°C à moins de +10°C en moins de deux heures. Vous pouvez utiliser plusieurs moyens comme : bain marie d'eau glacée, cellule de refroidissement rapide, l'objectif étant de respecter la réglementation et de le démontrer.

DATES	NATURE DU PRODUIT	HEURE DE DÉBUT	TEMPÉRATURE AVANT	HEURE DE FIN	TEMPÉRATURE APRÈS

À RETENIR
Après refroidissement, les préparations doivent être maintenues à +3°C maximum