

SEUILS DE TEMPERATURES DES DIFFERENTES DENREES ALIMENTAIRES

Dénomination du produit	Seuil T°
REFRIGERES	
Viandes de boucherie (gros)	+7°C
Viandes de boucherie (pièce-PAC-PAD)	+4°C
Viandes hachées et prépa.viandes hâchées	+2°C
Abats	+3°C
Volailles-Lapins	+4°C
Gibiers	+3°C
Produits de la pêche (sauf vivants)	+2°C
Crustacés-mollusques (cuits)	+4°C
Lait pasteurisé (ouvert)	+5°C
Lait UHT (ouvert)	+6°C
Beurre	+6°C
Fromages à pâte molle ou persillée	+8°C
Fromages frais	+6°C
Crème pasteurisée	+6°C
Fromages à pâte pressée cuite ou non	+10°C
Œufs en coquille	+8°C
Ovoproduits	+2°C
Produits de pâtisserie	+4°C
Crèmes pâtisseries - entremets	+3°C
Plats cuisinés	+3°C
Produits végétaux prêts à l'emploi	+5°C

Dénomination du produit	Seuil T°
CONGELES	
Viandes de boucherie	-15°C
Abats	-18°C
Volailles - Lapins - Gibiers	-15°C
Produits laitiers	-14°C
Ovoproduits	-18°C
Produits végétaux	-18°C
Produits de la pêche	-18°C
Plats cuisinés	-18°C
Crèmes pâtisseries - entremets	-12°C
Produits de pâtisserie	-18°C
Glaces - Cèmes glacées	-20°C

Les tolérances des températures des denrées alimentaires sont de 2°C.

Dans le cas d'un stockage unique en froid positif, la température de l'enceinte doit respectée le seuil le plus restrictif.

Rappel : Pour toute denrée pré-emballée, c'est la température indiquée par le fabricant ou conditionneur qui fait foi