

LES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

DENRÉES CONGELÉES	ENTREPÔT AVANT RÉCEPTION	CHAMBRES FROIDES APRÈS RÉCEPTION
 Glaces, crèmes glacées	-18°C	-18°C à -12°C
 Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-18°C	-18°C à -12°C
 Produits de la pêche congelés	-18°C	-18°C à -12°C
 Poissons entiers congelés en saumure	-18°C	-18°C à -12°C
 Autres denrées alimentaires congelées	-18°C	-18°C à -12°C

DENRÉES RÉFRIGÉRÉES	ENTREPÔT AVANT RÉCEPTION	CHAMBRES FROIDES APRÈS RÉCEPTION
 Viandes hachées	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Abats d'animaux domestiques	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Préparations de viandes	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Viandes séparées mécaniquement	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Viandes de volaille, lapins, gibier sauvage	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Produits de la pêche (frais ou cuits)	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Lait cru destiné à la consommation	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Fromages affinés	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant
 Autres denrées alimentaires périssables	+2°C à +8°C en fonction des denrées	Température définie sous la responsabilité du fabricant

Les températures indiquées correspondent aux seuils maximums de sécurité à respecter pour garantir la qualité et la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne du froid.

TEMPÉRATURE MINIMALE POUR LA LIVRAISON CHAUDE :
+63°C. Il est essentiel de garantir que la température à cœur des produits chauds reste dans les limites réglementaires.

