

ENREGISTREMENT DU REFROIDISSEMENT

Le refroidissement est une étape cruciale pour garantir la sécurité des aliments.

La réglementation impose de ramener la température des produits de +63°C à moins de +10°C en moins de deux heures. Vous pouvez utiliser différents moyens comme le bain-marie glacé, une cellule de refroidissement rapide, ou tout autre équipement adapté. L'objectif est de respecter la réglementation en vigueur tout en préservant la qualité des produits.



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

À retenir :

Après refroidissement, les préparations doivent être conservées à une température de +3°C maximum.



VIGILANTIA
PROVIDING DIGITAL SOLUTIONS FOR HUMAN PROBLEMS