

# 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.



## À retenir :

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



# VIGILANTIA

PROVIDING DIGITAL SOLUTIONS FOR HUMAN PROBLEMS