

TEMPÉRATURES DE CONSERVATION - REPÈRES RÉGLEMENTAIRES



OBLIGATOIRE

RPC-SUP-060

Toujours appliquer la température plus stricte portée sur l'étiquette ou validée dans le plan de maîtrise sanitaire. Tableau destiné à la remise directe en boulangerie-pâtisserie.

Viandes hachées réfrigérées

+2 °C maximum

Préparations de viandes réfrigérées

+4 °C maximum

Poissons frais / produits de la pêche

température de la glace fondante

Ovoproduits réfrigérés

+4 °C maximum

Denrées très périssables

+4 °C maximum

Denrées périssables

+8 °C maximum

Produits congelés ou surgelés

-18 °C maximum

Limite fabricant / étiquette

toujours retenir la valeur la plus stricte

Maintien chaud

+63 °C minimum

Refroidissement en remise directe

couple temps et température validé dans le plan de maîtrise sanitaire

Écart de température

lot, durée, décision et correction à tracer

Décongélation

en enceinte réfrigérée ou procédé maîtrisé

Le barème de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h et la limite +3 °C des préparations culinaires élaborées à l'avance relèvent de la restauration collective lorsqu'elle entre dans le champ de l'annexe IV ; ils ne sont pas préimprimés ici comme règles générales de boulangerie en remise directe.