

4.8.1 Températures conseillées au stockage des denrées alimentaires

TEMPÉRATURES DES PRODUITS FROIDS - Limites <u>maximales</u>					
Nature de la denrée alimentaire		Stockage / Entreposage (h)	Tolérance (e) maximale occasionnelle	Critères SECUALIM	
				Limite de NC (f)	Retrait (g)
Produits surgelés ou congelés					
Produits <u>surgelés</u> / congelés		- 18°C	+ 3°C	- 15°C	> - 5°C
Glaces	Stockée et emballée	- 15°C	+ 3°C	- 12°C	> - 5°C
	Consommation directe	- 12°C	+ 3°C	- 9°C	> - 5°C
	Soft Ice	+ 3°C	+ 3°C	+ 6°C	> + 7°C
Produits de la pêche					
<u>Mollusques bivalves vivants</u> (huîtres, moules, escargots, et autres coquillages) (b)		+ 10°C	/	+ 10°C	> + 15°C
<u>Poissons frais</u> ou décongelés et <u>produits de crustacés et de mollusques</u> cuits réfrigérés (a)		Glace fondante ou température de celle-ci 0°C à + 2°C	+/- 2°C	+ 4°C	> + 8°C
Produits de la pêche (<u>fumés / marinés</u>)		+ 7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 12°C
Animaux entier et/ou non découpés et ou non désossés					
<u>Viandes</u>	Volaille / lapin	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Petit gibier	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Grand gibier	+ 7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 10°C
	Ongulés domestiques	7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 10°C
Viandes et produits à base de viande					
<u>Viandes</u>	Haché et préparations (a)	+ 2°C	+/- 2°C	+ 4°C	> + 5°C
	Abats et préparations	+ 3°C	+/- 2°C	+ 5°C	> + 6°C
	Viandes découpées	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Préparations de viande	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
Œufs et ovo-produits					
<u>Œufs</u>	Frais (conseillé)	entre + 5°C + 8°C		Température ambiante (i)	
	Ovo-produits à l'exception des produits UHT	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
Produits traiteurs ou de pâtisseries					
<u>Pâtisseries</u> (avec garnitures non cuites)		+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 10°C
<u>Produits traiteurs</u> (salades composées, sandwichs (j), etc.)		+ 4°C	+/- 3°C	+ 7°C	> + 10°C
Produits laitiers					
<u>Produits laitiers</u>	Lait cru	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Lait pasteurisé	+ 8°C	+/- 2°C	+ 10°C	> + 12°C
	Crème fraîche	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 10°C
	Produits laitiers	+ 7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 12°C
Vitrines de vente journalières (d)					
Produits dans les <u>vitrines de vente</u>		6°C	+/- 2°C	+ 8°C	> + 10°C
Autres produits					
<u>Fruits et légumes en vrac</u>		Selon les recommandations fournisseur		Température ambiante (i)	
<u>Chocolats / pralines</u>		Selon les recommandations fournisseur		Température ambiante (i)	