



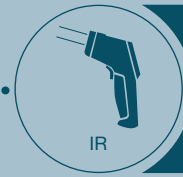
Combiné

Je préfère les mesures non destructives mais je veux pouvoir contrôler la température à cœur en cas de besoin.

Je veux un thermomètre pliable qui rentre dans chaque poche.

testo 104 IR

testo 826-T2



IR

Je veux effectuer des mesures non destructives (sans contact).



Comment voulez-vous mesurer avec votre thermomètre ?

Je veux piquer le produit et contrôler la température à cœur.



Contact

Je veux un thermomètre pliable qui rentre dans chaque poche.

testo 103

toujours identiques - je veux une sonde fixe.

testo 106

Je n'ai pas besoin d'un thermomètre pliable.

Mes tâches de mesure sont :

toujours différentes - je veux une sonde amovible.

testo 108

Températures limites importantes

Réception des marchandises



Stockage



| | | |
|--|--------------|--------------|
| Viande fraîche (ongulés, gros gibier) | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Volaille fraîche, lapin, petit gibier | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Abats | ≤ +3 °C | ≤ +3 °C |
| Viande hachée (en provenance d'exploitations UE) | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Viande hachée (fabriquée et vendue sur place) | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Préparations à base de viande (en provenance d'exploitations UE) | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Préparations à base de viande (fabriquées et vendues sur place) | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Produits de boucherie et d'épicerie fine | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Poisson frais | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Poisson fumé | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Viandes et poissons – congelés | ≤ -12 °C | ≤ -12 °C |
| Viandes et poissons – surgelés | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Produits surgelés | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Glaces | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Produits laitiers (recommandation) | ≤ +10 °C | ≤ +10 °C |
| Produits de boulangerie contenant des crèmes non cuites | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Œufs (à partir du 18 ^{ème} jour après la ponte) | +5 ... +8 °C | +5 ... +8 °C |

Classement du vieillissement de la graisse

Part TPM dans l'huile de friture



| | |
|--------------------------------------|------------------|
| Graisse de friture fraîche | < 1 ... 14 % TPM |
| Légèrement usagée | 14 ... 18 % TPM |
| Usagée mais encore bonne | 18 ... 22 % TPM |
| Fortement usagée, changer de graisse | 22 ... 24 % TPM |
| Graisse de friture usagée | > 24 % TPM |

Températures limites importantes

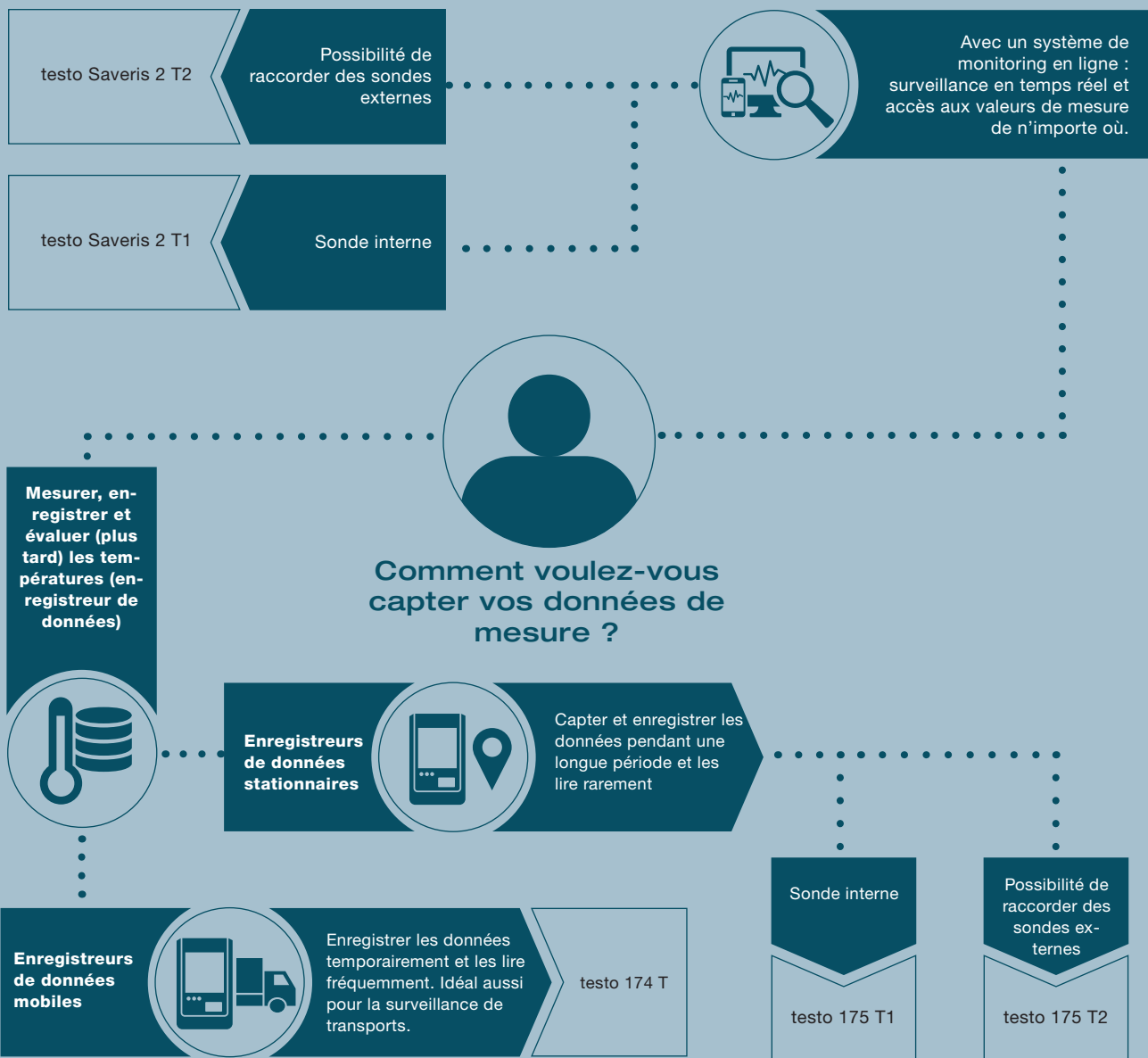
Production de repas



Service





| | | |
|---|--|---|
| Plats chauds pour le service immédiat (viande/poisson) | ≥ +80 °C min. 3 min. ≥ +72 °C min. 10 min. | ≥ +65 °C |
| Plats froids Produits d'épicerie fine, crudités, assortiments de charcuterie/de fromages, salades sans conservateurs, dressings (lait, œufs), desserts | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Glaces | Fabrication chaude (=pasteurisation) +85 °C chauffage de courte durée +65 °C chauffage de longue durée Fabrication froide ≤ -10 °C | ≤ -18 °C (produit fini dans emballage) ≤ -5 °C (service de glaces en vrac) |



Températures limites importantes


Réception des marchandises

Stockage

| |  Réception des marchandises |  Stockage |
|--|---|---|
| Viande fraîche (ongulés, gros gibier) | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Volaille fraîche, lapin, petit gibier | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Abats | ≤ +3 °C | ≤ +3 °C |
| Viande hachée (en provenance d'exploitations UE) | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Viande hachée (fabriquée et vendue sur place) | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Préparations à base de viande (en provenance d'exploitations UE) | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Préparations à base de viande (fabriquées et vendues sur place) | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Produits de boucherie et d'épicerie fine | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Poisson frais | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Poisson fumé | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Viandes et poissons – congelés | ≤ -12 °C | ≤ -12 °C |
| Viandes et poissons – surgelés | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Produits surgelés | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Glaces | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Produits laitiers (recommandation) | ≤ +10 °C | ≤ +10 °C |
| Produits de boulangerie contenant des crèmes non cuites | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Œufs (à partir du 18 ^{ème} jour après la ponte) | +5 ... +8 °C | +5 ... +8 °C |

Classement du vieillissement de la graisse



Part TPM dans l'huile de friture

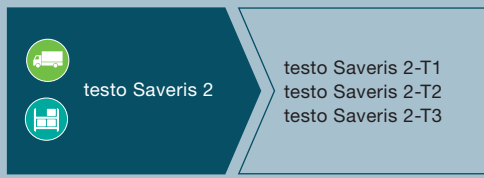
| |  Part TPM dans l'huile de friture |
|--------------------------------------|---|
| Graisse de friture fraîche | < 1 ... 14 % TPM |
| Légèrement usagée | 14 ... 18 % TPM |
| Usagée mais encore bonne | 18 ... 22 % TPM |
| Fortement usagée, changer de graisse | 22 ... 24 % TPM |
| Graisse de friture usagée | > 24 % TPM |

Températures limites importantes

Production de repas

Service

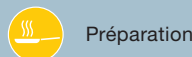
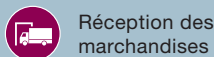
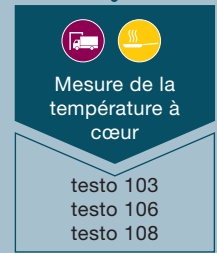
| |  Production de repas |  Service |
|---|--|--|
| Plats chauds pour le service immédiat (viande/poisson) | ≥ +80 °C min. 3 min. ≥ +72 °C min. 10 min. | ≥ +65 °C |
| Plats froids Produits d'épicerie fine, crudités, assortiments de charcuterie/de fromages, salades sans conservateurs, dressings (lait, œufs), desserts | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Glaces | Fabrication chaude (=pasteurisation) +85 °C chauffage de courte durée +65 °C chauffage de longue durée Fabrication froide ≤ -10 °C | ≤ -18 °C (produit fini dans emballage) ≤ -5 °C (service de glaces en vrac) |



Quelle méthode de mesure voulez-vous appliquer ?



Important :
Dans le domaine alimentaire, les appareils devraient avoir la certification HACCP. Les thermomètres devraient être conformes à la norme EN 13485. Les enregistreurs de température sont sujets à la norme EN 12830.



Températures limites importantes

Réception des marchandises

Stockage

| Viande fraîche (ongulés, gros gibier) | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
|--|--------------|--------------|
| Volaille fraîche, lapin, petit gibier | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Abats | ≤ +3 °C | ≤ +3 °C |
| Viande hachée (en provenance d'exploitations UE) | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Viande hachée (fabriquée et vendue sur place) | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Préparations à base de viande (en provenance d'exploitations UE) | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Préparations à base de viande (fabriquées et vendues sur place) | ≤ +4 °C | ≤ +4 °C |
| Produits de boucherie et d'épicerie fine | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Poisson frais | ≤ +2 °C | ≤ +2 °C |
| Poisson fumé | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Viandes et poissons – congelés | ≤ -12 °C | ≤ -12 °C |
| Viandes et poissons – surgelés | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Produits surgelés | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Glaces | ≤ -18 °C | ≤ -18 °C |
| Produits laitiers (recommandation) | ≤ +10 °C | ≤ +10 °C |
| Produits de boulangerie contenant des crèmes non cuites | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Œufs (à partir du 18 ^{ème} jour après la ponte) | +5 ... +8 °C | +5 ... +8 °C |

Classement du vieillissement de la graisse

Part TPM dans l'huile de friture

| Graisse de friture fraîche | < 1 ... 14 % TPM |
|--------------------------------------|------------------|
| Légèrement usagée | 14 ... 18 % TPM |
| Usagée mais encore bonne | 18 ... 22 % TPM |
| Fortement usagée, changer de graisse | 22 ... 24 % TPM |
| Graisse de friture usagée | > 24 % TPM |

Températures limites importantes

Production de repas

Service

| Plats chauds pour le service immédiat (viande/poisson) | ≥ +80 °C min. 3 min. ≥ +72 °C min. 10 min. | ≥ +65 °C |
|---|--|---|
| Plats froids Produits d'épicerie fine, crudités, assortiments de charcuterie/de fromages, salades sans conservateurs, dressings (lait, œufs), desserts | ≤ +7 °C | ≤ +7 °C |
| Glaces | Fabrication chaude (=pasteurisation) +85 °C chauffage de courte durée +65 °C chauffage de longue durée Fabrication froide ≤ -10 °C | ≤ -18 °C (produit fini dans emballage) ≤ -5 °C (service de glaces en vrac) |