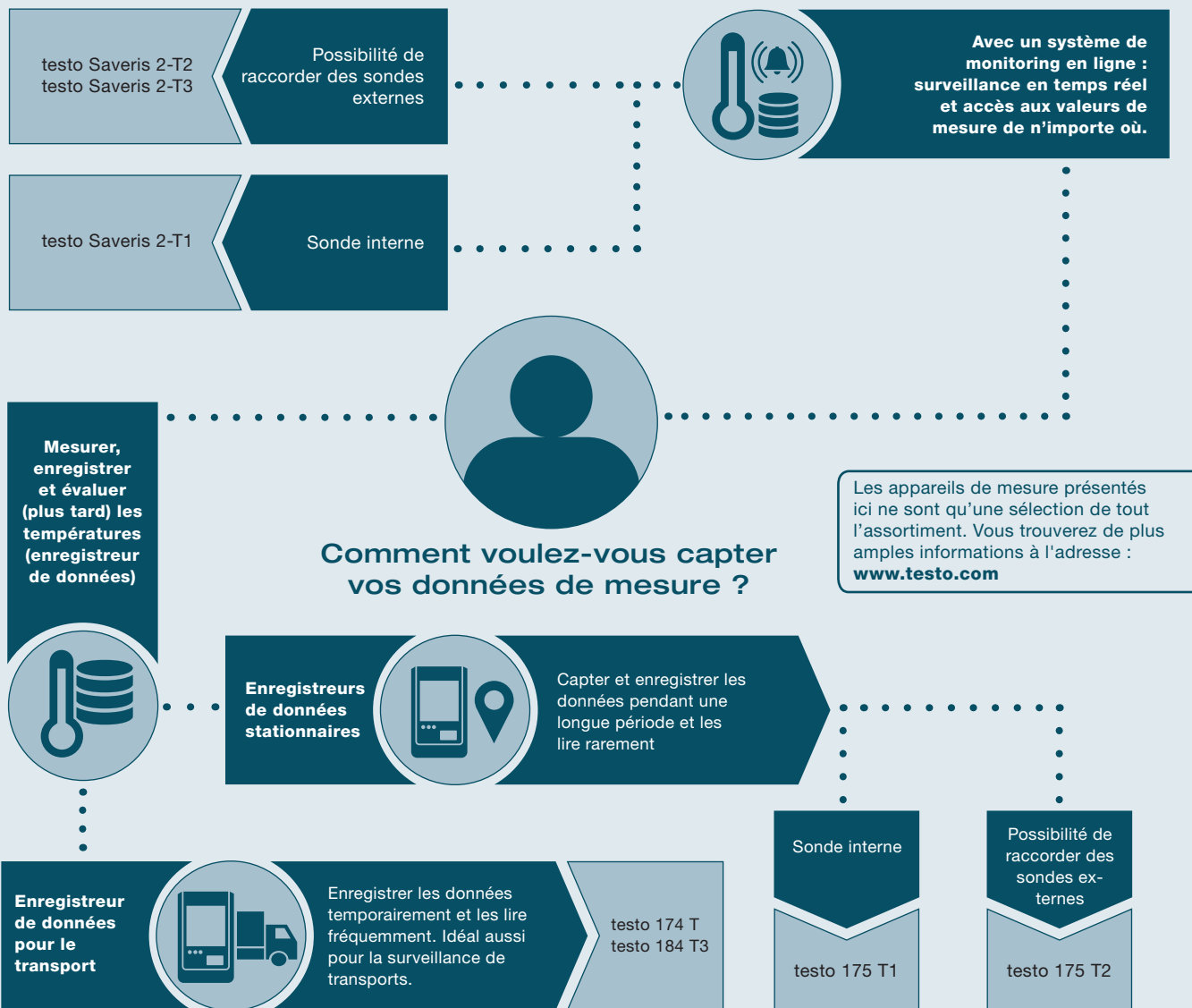


# Quel enregistreur de données soutient le mieux mon travail ?



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

Dans le domaine alimentaire, les appareils devraient avoir la certification HACCP. Tous les enregistreurs de données de température sont conformes à la norme EN 12830. Tous les enregistreurs de données et systèmes de monitoring présentés ici devraient être étalonnés une fois par an selon la norme EN 13486.