

Omdat
alleen
veilige
levens-
middelen
echt goed
smaken.

Be sure. **testo**



Kritische temperatuur-grenswaarden voor levensmiddelen.

	Goederenont- vangst	Opslag
Vers vlees (hoefdieren, groot wild)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Vers gevogelte, hazen, klein wild	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Orgaanvlees	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Gehakt (uit EU-bedrijven)	≤ +2 °C	
· uit EU-bedrijven		≤ +2 °C
· ter plaatse bereid en verkocht	≤ +7 °C	
(los of zelf verpakt)		
Vleesbereidingen (uit EU-bedrijven)	≤ +4 °C	
· uit EU-bedrijven		≤ +4 °C
· ter plaatse bereid en verkocht	≤ +7 °C	
(los of zelf verpakt)		
Vleesproducten, delicatessen	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Verse vis (opslag op smeltijs)	0 ... +2 °C	0 ... +2 °C
Gerookte vis	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Vlees, vis ingevroren	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Vlees, vis diepgevroren	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Vetten, kaantjes	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Diepvriesproducten	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Consumptie-ijs	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Zuivelproducten	≤ +10 °C	≤ +6 °C
Bakproducten met niet doorgebakken vulling	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Eieren (vanaf 18e legdag)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Voedsel serveren	
	Koude spijzen
Bewaring tot aan opdienen	≤ +7 °C
Delicatessen, rauwkost, koude vleeschotels	≤ +7 °C
Niet-geconserveerde salades, dressings (melk, ei), desserts	≤ +7 °C
Consumptie-ijs	≤ -12 °C
	Warme spijzen
Volledig verhitten (kerntemperatuur)	≥ +70 °C
Voor snel opdienen	≥ +65 °C

Referentiemonsters

Min. 1 week bewaren bij	≤ -18 °C
-------------------------	----------

Desinfectie-inrichtingen

Water	≥ +82 °C
-------	----------