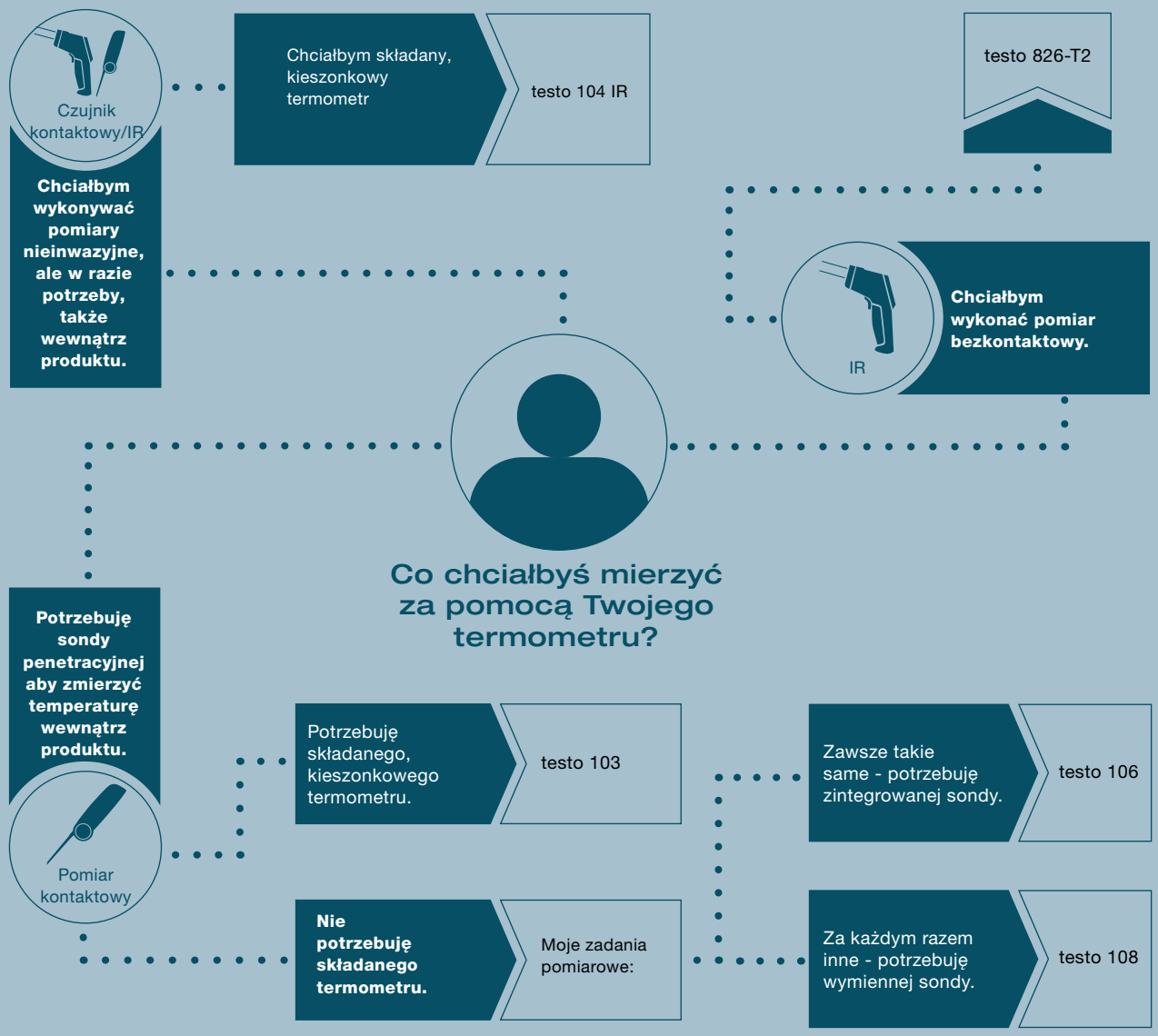
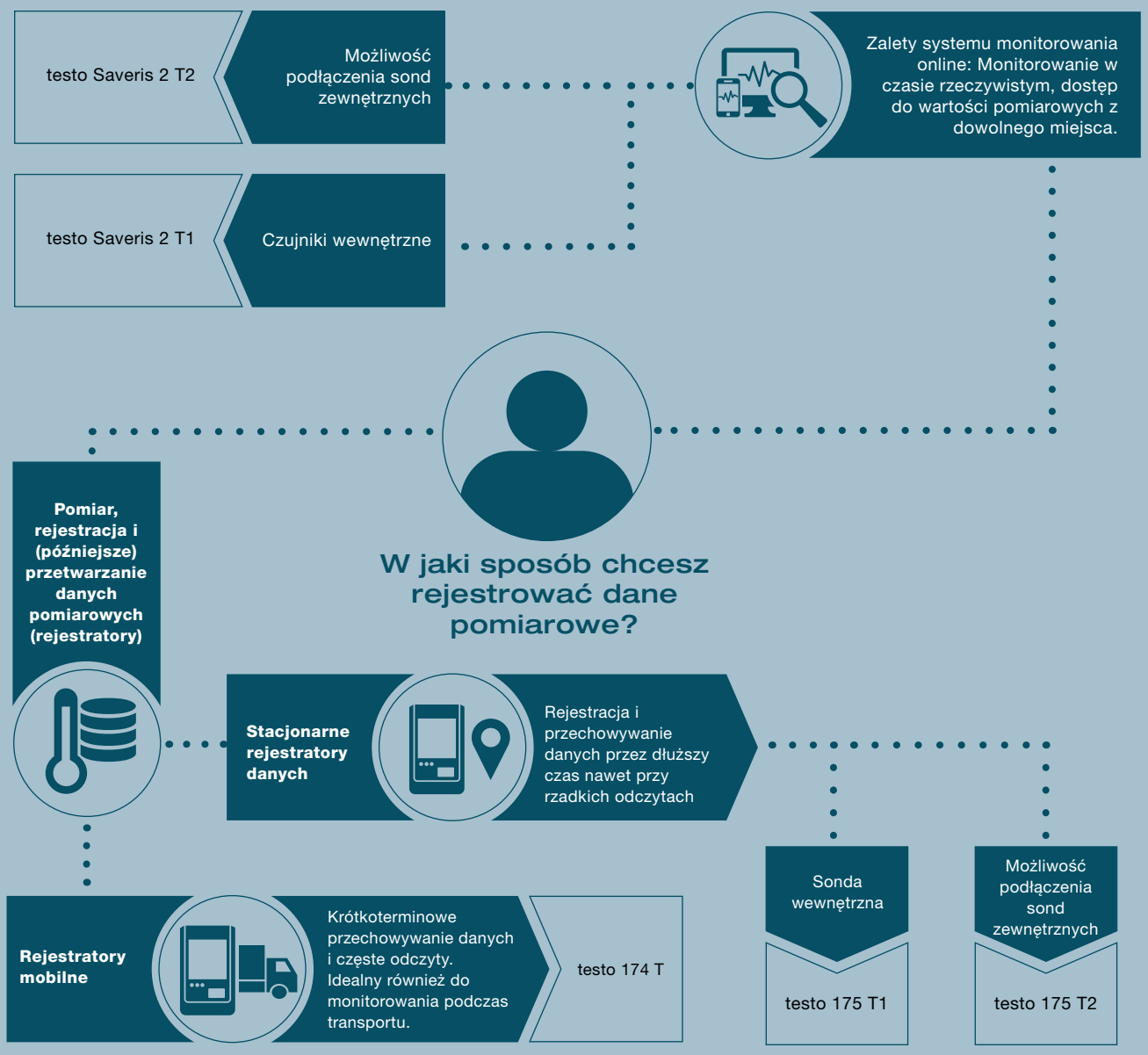


Ważne wartości graniczne	Towary przychodzące	Magazyny
Świeże mięso (zwierzęta kopytne, duża zwierzyna)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeży drób, króliki, zające, mała zwierzyna	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Podroby	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Mięso mielone (z przedsiębiorstw UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Mięso mielone (przygotowane i sprzedawane na miejscu)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Przetwory mięsne (firmy z UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Przetwory mięsne (przygotowane i sprzedawane na miejscu)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Gotowane produkty mięsne, wyroby garmażeryjne	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeże ryby	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Wędzone ryby	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Mięso, ryby - mrożone	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Mięso, ryby - głęboko zamrożone	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Głęboko zamrożone produkty	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Lody	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produkty mleczne	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Wypieki z niecałkowicie upieczonym nadzieniem	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Jaja (od 18 dnia po zniesieniu)	+5 to +8 °C	+5 to +8 °C

Klasyfikacja starzenia się tłuszczu	Składnik TPM w oleju spożywczym
Świeży tłuszcz do gotowania	< 1 do 14 % TPM
Lekko zużyty tłuszcz	14 do 18 % TPM
Używane, ale nadal w porządku	18 do 22 % TPM
Mocno zużyty tłuszcz	22 do 24 % TPM
Należy wymienić tłuszcz	> 25 % TPM

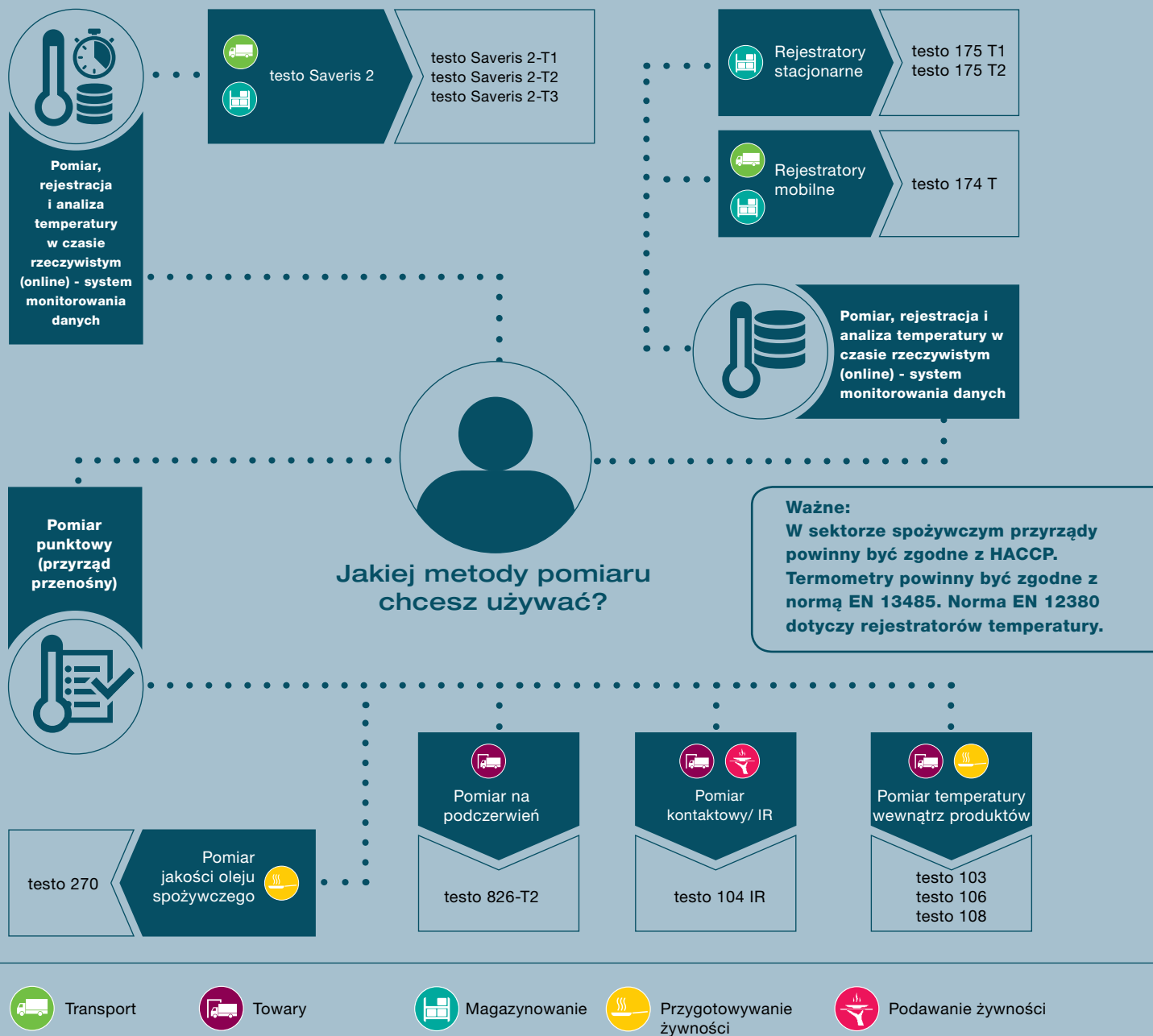
Ważne wartości graniczne	Przygotowywanie żywności	Podawanie żywności
Gorące jedzenie gotowe do podania (mięso/ryby)	≥ +80°C minimum 3 min. ≥ +72°C minimum 10 min.	≥ +65 °C
Zimne dania, wyroby garmażeryjne, wędliny, sałatki bez konserwantów, sosy (mleko, jajka), desery	≤ +7 °C	≤ +7 °C



Ważne wartości graniczne	Towary przychodzące	Magazyny
Świeże mięso (zwierzęta kopytne, duża zwierzyna)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeży drób, króliki, zające, mała zwierzyna	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Podroby	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Mięso mielone (z przedsiębiorstw UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Mięso mielone (przygotowane i sprzedawane na miejscu)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Przetwory mięsne (firmy z UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Przetwory mięsne (przygotowane i sprzedawane na miejscu)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Gotowane produkty mięsne, wyroby garmażeryjne	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeże ryby	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Wędzone ryby	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Mięso, ryby - mrożone	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Mięso, ryby - głęboko zamrożone	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Głęboko zamrożone produkty	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Lody	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produkty mleczne	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Wypieki z niecałkowicie upieczonym nadzieniem	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Jaja (od 18 dnia po zniesieniu)	+5 do +8 °C	+5 do +8 °C

Klasyfikacja starzenia się tłuszczu	Składnik TPM w oleju spożywczym
Świeży tłuszcz do gotowania	< 1 do 14 % TPM
Lekko zużyty tłuszcz	14 do 18 % TPM
Używane, ale nadal w porządku	18 do 22 % TPM
Mocno zużyty tłuszcz	22 do 24 % TPM
Należy wymienić tłuszcz	> 25 % TPM

Ważne wartości graniczne	Przygotowanie żywności	Podawanie żywności
Gorące jedzenie gotowe do podania (mięso/ryby)	≥ +80°C minimum 3 min. ≥ +72°C minimum 10 min.	≥ +65 °C
Zimne dania, wyroby garmażeryjne, wędliny, sałatki bez konserwantów, sosy (mleko, jajka), desery	≤ +7 °C	≤ +7 °C



Important temperature limit values	Towary przychodzące	Magazyny
Świeże mięso (zwierzęta kopytne, duża zwierzyna)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeży drób, króliki, zające, mała zwierzyna	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Podroby	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Mięso mielone (z przedsiębiorstw UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Mięso mielone (przygotowane i sprzedawane na miejscu)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Przetwory mięsne (firmy z UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Przetwory mięsne (przygotowane i sprzedawane na miejscu)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Gotowane produkty mięsne, delikatesy	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Świeże ryby	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Wędzone ryby	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Mięso, ryby - mrożone	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Mięso, ryby - głęboko zamrożone	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Głęboko zamrożone produkty	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Lody	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produkty mleczne	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Wypieki z niecałkowicie upieczonym nadzieniem	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Jaja (od 18 dnia po zniesieniu)	+5 do +8 °C	+5 do +8 °C

Klasyfikacja starzenia się tłuszczu	Składnik TPM w oleju spożywczym
Świeży tłuszcz do gotowania	< 1 do 14 % TPM
Lekko zużyty tłuszcz	14 do 18 % TPM
Używane, ale nadal w porządku	18 do 22 % TPM
Mocno zużyty tłuszcz	22 do 24 % TPM
Należy wymienić tłuszcz	> 25 % TPM

Ważne wartości graniczne	Przygotowanie żywności	Podawanie żywności
Gorące jedzenie gotowe do podania (mięso/ryby)	≥ +80°C minimum 3 min. ≥ +72°C minimum 10 min.	≥ +65 °C
Zimne dania, wyroby garmażeryjne, wędliny, sałatki bez konserwantów, sosy (mleko, jajka), desery	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Lody	Produkcja na gorąco (= pasteryzacja) +85°C krótkie ogrzewanie +65°C długotrwałe ogrzewanie produkcja na zimno ≤-10°C	≤-18°C (zapakowane) ≤-5°C (podawanie lodów)