

TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS REFRIGERES

Nature	Transformation	Transport	Entreposage	Remise directe	Restauration sociale
Produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et de coquillages vivants).	Température de la glace fondante	0°C à + 2°C (1)	Glace fondante ou température de celle-ci 0°C à + 2°C	Sur glace fondante 0°C à + 2°C	Glace fondante ou température de celle-ci 0°C à 2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées.	+ 2°C	+ 2°C	+ 2°C	+ 4°C (8)	+ 2°C
Abats et préparation de viandes en contenant.	+ 3°C	+ 3°C	+ 3°C	+ 4°C (8)	+ 3°C
Autres préparation de viandes de toutes espèces, y compris à la chair à saucisse et la saucisse crue.	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C (8)	+ 4°C
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes.	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C (8)	+ 4°C
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier onglé.	+ 7°C	+ 7°C	+ 7°C	+ 4°C (8)	+ 7°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C (8)	+ 4°C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C	+ 4°C (8)	+ 4°C
Oeufs réfrigérés	-	+ 5°C (2)	+ 5°C (6)	-	+ 5°C
Lait cru livré en l'état à la consommation(4)	+ 4°C	+ 4°C (3)	+ 6°C (7)	+ 4°C	-
Lait pasteurisé	+ 6°C	+ 6°C	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4°C (8)	+ 6°C
Lait cru destiné à l'industrie	+ 10°C	+ 10°C	-	-	-
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais, etc.) (4) Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (5) Divers produits à base de lait tels que crème pâtissière, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés. Autres denrées alimentaires	-	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8°C (8)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Repas livrés en liaison froide	+ 3°C	0°C à + 3°C	-	-	-
Matières premières d'origine animale destinées à la transformation pour la préparation d'aliments pour animaux de compagnie	+ 7°C	0°C à + 7°C	+ 7°C	-	-
Produits crus ou produits finis destinés à l'alimentation des animaux de compagnie	+ 4°C	0°C à + 4°C	+ 4°C	-	-
Repas livrés en liaison chaude	Température minimale + 63 °C	Température minimale + 63°C	-	Température minimale + 63°C	-

- (1) Pour les poissons, mollusques et crustacés vivants: température n'ayant pas d'effets nocifs sur leur vitalité.
- (2) Pour les oeufs en coquilles non réfrigérés: préservés des écarts de température.
- (3) Au sens de l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état destinés à la consommation humaine.
- (4) L'expression "fromage frais" s'entend des fromages non affinés(dont la manutention n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de consommation limitée.
- (5) A l'exception des produits stabilisés par chauffage, fumaison, salage, marinade ou dessiccation, ou une combinaison de ces différents procédés, lorsque leur mode de conservation défini sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur ne requiert pas une température dirigée.
- (6) Pour les oeufs de catégorie A, non réfrigérés ni conservés, de catégorie B et non classés : au sec, à l'abri du soleil et de préférence à température constante.
- (7) Lorsque le lait est recueilli à la ferme, pour un traitement immédiat, la température peut augmenter pendant le transport jusqu'à + 10°C.
- (8) Si l'aliment est très périssable.

ASEPT

BP 2047 - 53020 Laval Cedex 9 - France

Tél. 33 (0)2 43 49 22 22 Fax 33 (0)2 43 53 36 53 e-mail : asept@asept.fr

Internet : <http://www.asept.fr>