

TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES

ALIMENTS CONGELÉS

TYPE D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Glaces et crèmes glacées	-18 °C
Viande hachée, préparations à base de viande	-18 °C
Poissons	-18 °C
Poissons entiers en saumure (destinés à la fabrication de conserves)	-9 °C
Autres type d'aliments	-12 °C

ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS

TYPE D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Viande hachée	+ 2 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Volailles, petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viande d'ongulés domestiques - gibier ongulé	+ 4 °C (+7 °C pour les grosses pièces)
Abats d'ongulés domestiques et gibier ongulé	+ 3 °C
Poissons frais non transformés, crustacés	+ 2 °C
Poissons conditionnés	- 1 °C
Ovoproduits (produits obtenus à base d'oeuf)	+ 4 °C
Lait cru	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Définie selon le fabricant
Fromages affinés	Définie selon le fabricant
Denrées alimentaires très périssables	+ 4 °C
Denrées alimentaires périssables	+ 8 °C
Préparations culinaires	+ 3 °C