

Anhang 5: Blutwurst

Blutwurst, die nicht warm aufbewahrt wird, ist ein aus mikrobiologischer Sicht instabiles Lebensmittel und muss daher gemäß den Temperaturanforderungen in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 gekühlt werden.

Die FASNK gewährt eine Abweichung von der Aufbewahrungstemperatur für Blutwurst im Einzelhandel.

Sobald die Garphase beendet ist, darf die Blutwurst höchstens 2 Stunden lang bei Raumtemperatur im Einzelhandel aufbewahrt werden. Nach maximal 2 Stunden muss die Blutwurst schnell gekühlt werden.