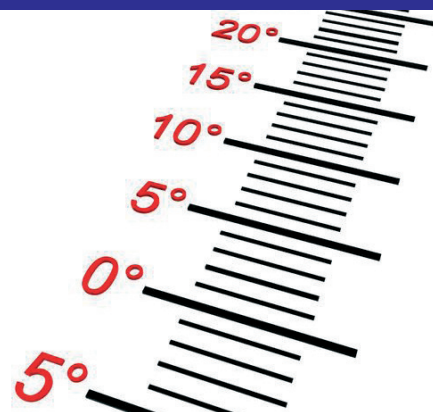


Temperaturen



WARME LEBENSMITTEL



Bei Erhitzung dieser Lebensmittel die Temperatur schnellstmöglichst auf mindestens 60°C bringen.



Die erhitzten Lebensmittel bei mindestens 60°C aufbewahren.



Die Temperatur der erhitzten Produkte überprüfen.

KÜHLPFLICHTIGE LEBENSMITTEL



Befolgen Sie strengstens die auf dem Etikett von vorverpackten Lebensmitteln vermerkten Aufbewahrungsbedingungen.



Dafür Sorge tragen, dass die Temperatur der kühlpflichtigen Lebensmittel die gesetzlichen Höchstwerte nicht übersteigt (sowohl an der Oberfläche als auch im Kern), falls keine spezifischen Aufbewahrungsbedingungen auf dem Etikett vermerkt sind.



Tragen Sie dafür Sorge, dass die unvermeidbaren Temperaturschwankungen nach oben auf maximal +3°C eingrenzt sind.



Jeden Tag die Temperatur der Kühlschränke überprüfen.

TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL



Tiefgekühlte Lebensmittel bei -18°C aufbewahren.



Tragen Sie dafür Sorge, dass die unvermeidbaren Temperaturschwankungen nach oben auf -15°C eingrenzt sind.



Jeden Tag die Temperatur der Tiefkühlschränke überprüfen.

	Art Lebensmittel	Aufbewahrungstemperatur
1	Gekühltes Frischfleisch von Haushuftieren, Zuchthufwild und frei lebendes Großwild	≤ +7,0 °C
2	Gekühlte Schlachtabfälle von Haushuftieren, Zuchtwild, Freiwild, Geflügel und Hasentieren	≤ +4,0 °C
3	Gekühltes Frischfleisch von Geflügel, Laufvögeln, Hasentieren und frei lebendem Großwild	≤ +4,0 °C
4	Fleischzubereitungen	≤ +7,0 °C
5	Hackfleisch und Fleischzubereitungen	≤ +4,0 °C
6	Die Fleischextrakte, ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben, salziges Blut, salziges Blutplasma und Mägen, behandelte Blasen und Därme	≤ +7,0 °C
7	Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken:	Temperatur, die keine schädlichen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und auf die Lebensfähigkeit dieser Tiere mit maximal 10°C hat.
8	Lebend aufbewahrte Fischereierzeugnisse	Temperatur, die die Lebensmittelsicherheit und ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigen.
9	Frische, ganze oder zubereitete Fischprodukte, frische Schnecken und Froschschenkel, die essbaren Teile von Meeressäugtieren und Wasserreptilien sowie Krebstiere und gekochte oder gekühlte Weichtiere.	Temperatur von Schmelzeis: ≤ 4 °C (Temperaturschwankung miteinbegriffen)
10	für verarbeitete Fischereierzeugnisse sowie verarbeitete Erzeugnisse von Schnecken, Froschschenkeln, essbaren Teilen von Meeressäugtieren und Wasserreptilien:	≤ +4,0 °C
11	Rohmilch	≤ +6,0 °C
12	Salate oder Kartoffelkroketten oder Gemüse oder Gerichte und Speisen, die aus einem oder mehreren Lebensmitteln bestehen.	≤ +7,0 °C
13	Zerlegtes Obst oder Gemüse, eine oder mehrere Sorten; frisch gepresste Obst- oder Gemüsesäfte, eine oder mehrere Sorten	≤ +7,0 °C
14	Keimspussen oder junge Sprossen	≤ +7,0 °C
15	Pasteurisierte Milch, frische oder pasteurisierte Sahne, frische oder pasteurisierte Buttermilch ausgenommen U.H.T. behandelte	≤ +7,0 °C
16	Joghurte und fermentierte Milch andere als thermisch behandelte und aseptisch;	≤ +7,0 °C
17	Frischkäse; Käse in Scheiben	≤ +7,0 °C
18	Flüssigeiprodukte, deren Zuckergehalt unter 50 % liegt oder deren Kochsalzgehalt unter 15 % liegt;	≤ +7,0 °C
19	Backwaren, die entweder Sahne oder Sahneersatz enthalten oder Sahne, die basierend auf den im Königlichen Erlass vom 24. Mai 1976 über Pulver und andere zusammengesetzte Erzeugnisse für die Zubereitung von Pudding und ähnlichen Waren genannten Produkten hergestellt wird.	≤ +7,0 °C
20	Geschälte gekochte Eier	≤ +7,0 °C
21	Die Lebensmittel, die einen Vermerk frisch aufbewahren enthalten, ohne besonderen Vermerk der Aufbewahrungstemperatur.	≤ +7,0 °C