

# Températures à respecter lors de l'entreposage, du transport et de l'exposition des produits carnés ou d'origine animale.

Produits	Température maximale à cœur
Carcasses entière et pièces de gros	+ 7°C
Viande de volailles, lapins, découpe de bovin/ovin/porc/chevreau/cheval, préparation de viande	+ 4 °C
Viandes hachées (moins de 1% de sel)	+ 2°C
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvages)	+ 3 °C
Préparation culinaire préparée à l'avance (liaison froide)	+ 3 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 4 °C
Œufs	+4°C minimum et 18°C maximum maximum température constante
Produits de la pêche frais ou décongelés non transformés, crustacés et mollusques cuits et réfrigéré	Entre 0 et 2 °C
Viande hachées congelées, produits de la pêche congelés, produits surgelés	-18°C

## ■ Produits végétaux

Produits	Température maximale à cœur
Légumes et fruits de 4 <sup>ème</sup> et 5 <sup>ème</sup> gamme (lavés, pelés, prêt à l'emploi en cuisine), les jus de fruits frais	+4°C

## ■ Produits laitiers

Produits	Température maximale
Lait cru	+ 4°C
Fromages blancs frais au lait cru (type faisselles, fromages blancs battus, ...)	ou + 6°C maximum pendant 6 heures max
Fromages découpés ou râpés pré-emballés	
Lait pasteurisé	6 à 8 °C
Laits fermentés, gélifiés, emprésurés (yaourts)	ou + 10 °C maximum pendant 6 heures max
Fromages blancs frais au lait pasteurisé	
Beurre, crème	
Fromages : <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ pâte molle type lactiques jeunes démoulés ou affinés*</li> <li>✚ pâte molle type présures</li> <li>✚ pâte persillée</li> <li>✚ pâte pressée non cuite</li> <li>✚ pâte pressée cuite et demi cuite</li> </ul>	<p>Réglementairement, la température d'exposition est de la responsabilité du producteur, qui la détermine sur la base de l'analyse des risques liés à son produit et ses pratiques.</p> <p>Pour les fromages affinés, la règle suivante peut être appliquée :</p> $T_{\text{exposition}} \leq \text{Température maximale d'affinage du fromage}$ <p>Ou à <math>T_{\text{affinage}} + 2^{\circ}\text{C}</math> pendant 6 heures</p> <p><b>NB</b> : Pour les fromages AOC ou sous cahier des charges collectif, respecter les températures recommandées dans le cahier des charges</p>
Fromages de lactosérum vendus au stade frais	+6°C
	<b>NB</b> : Pour les fromages AOC ou sous cahier des charges collectif, respecter les températures recommandées dans le cahier des charges
Produits conditionnés par le fabricant	Respecter la température indiquée sur l'étiquette
Glaces, crèmes glacées – produits surgelés	-18°C