

# GUIDE TEMPÉRATURE de stockage et de transport

NATURE DES PRODUITS	TEMPÉRATURE MAXIMALE À RESPECTER
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 des coquillages vivantes)	0° C à + 2° C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2° C
Abats et préparation de viandes en contenant	+ 3° C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue	+ 4° C
Viandes de volailles, lapins, rongeurs, gibiers d'élevages et gibiers à plumes	+ 4° C
Viandes d'animaux de boucherie, viande de gibier ongulé (carcasse)	+ 7° C
Ovo produits, à l'exception des produits UHT	+ 4° C
Végétaux et préparation des végétaux crus, prêts à l'emploi	+ 4° C
Lait cru, livré en l'état à la consommation	+ 4° C
Lait pasteurisé	+ 6° C
Lait cru destiné à l'industrie	+ 10° C
Glaces, crèmes glacées et sorbets surgelés ou congelés	- 18° C
Autres produits congelés	- 12° C
Produits laitiers frais (yaourts, kefirs, crèmes et fromages frais...)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur (références Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène)
Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés, et préparations culinaires (viande, poisson), produit à base de poisson	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur (références Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène)
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisserie fraîche, entremets, fromages frais affinés	
Autres denrées alimentaires	
Fruits et légumes frais	Préconisation entre +4 et + 12° C selon le produit
Tous les produits sous vide	+ 4° C