

Températures de conservation des denrées alimentaires (à partir de l'annexe de l'arrêté 184/CM du 7 février 2010)

Denrées alimentaires conservées en liaison chaude

- Denrées alimentaires et plats cuisinés destinés à être conservés à la chaleur: > +65°C

Denrées alimentaires congelées (1).

- Toutes denrées alimentaires surgelées : - 18 °C.
- Glaces, crèmes glacées et sorbets : - 18 °C.
- Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves : - 9°C.
- Autres aliments congelés : - 12 °C.

Denrées alimentaires réfrigérées (2).

Produits de la pêche :	
Poissons, mollusques et crustacés, à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants	+ 4 °C
Mollusques et crustacés vivants	entre +5°C et + 15 °C
Préparations à base de produits de la pêche n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante	+ 4 °C
Viandes et produits à base de viande :	
Viandes d'animaux de boucherie conditionnées sous vide dont la date limite de consommation est postérieure de plus de vingt-et-un jours à la date d'abattage	0°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2 °C
Plats cuisinés réfrigérés	+ 3 °C
Abats et préparations de viandes en contenant	+ 3 °C
Autres préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes d'animaux de boucherie, de gibier, de volailles et de lapin	+ 4 °C
Carcasses et demi-carcasses d'animaux de boucherie, les demi-carcasses d'animaux des espèces bovines, équines et asines pouvant être découpées en un maximum de trois morceaux	+7°C
Produits de salaison crus, salés et séchés, entiers	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Produits de salaison crus, salés et séchés, découpés ou tranchés	+ 4 °C
Produits de charcuterie cuits n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante, ou reconditionnés postérieurement à ce traitement	+ 4 °C
Autres produits :	
Ovoproduits n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante	+ 4 °C
Pâtisseries fraîches contenant du lait et/ou des œufs, crèmes pâtisseries, entremets	+ 4 °C
Lait cru au stade de la commercialisation (3)	+ 4 °C
Lait pasteurisé, beurre, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais) (4)	+ 6°C
Fromages affinés	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Tout autre denrée alimentaire n'ayant pas subi de traitement assurant sa conservation à température ambiante	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Préparations culinaires élaborées par assemblage de plusieurs denrées alimentaires, et ne subissant pas de traitement de conservation à la suite de cet assemblage	température la plus basse parmi les températures de conservation applicables aux différents ingrédients

(1) Etat congelé : la température de la denrée alimentaire indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

(2) Etat réfrigéré : sauf pour les mollusques et crustacés vivants, la température de la denrée alimentaire doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée alimentaire.

(3) Sans préjudice des températures prévues au stade de la production et pendant le transport par l'arrêté n° 0216/CM du 06 février 2009.

(4) L'expression "fromage frais" s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.