



ENREGISTREMENT DU REFROIDISSEMENT

Le refroidissement est une étape cruciale pour la sécurité des aliments.

La réglementation impose de faire redescendre la température du produit de +63°C à moins de +10°C en moins de deux heures.

Vous pouvez utiliser plusieurs moyens comme :

bain marie d'eau glacée, cellule de refroidissement rapide, l'objectif étant de respecter la réglementation et de le démontrer.

DATES	Nature du produit	Heure de début	T° avant	Heure de fin	T° après

À RETENIR APRÈS REFROIDISSEMENT, LES PRÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE MAINTENUES À  +3°C MAXIMUM