

# | KRITISCHE TEMPERATUREN TABEL

Productgroep bij ontvangst en opslag	
Zuivel/kaas	≤ 7 °C
Vlees/ vleeswaren	≤ 7 °C
Wild	≤ 7 °C
Rauwe kip/ kalkoen/ gevogelte	≤ 4 °C
Schaal-/schelp- en weekdieren	≤ 7 °C
Verse vis op ijs <i>bij ontvangst</i>	0 - 2 °C
AGF	NVT
AGF gesneden	≤ 7 °C
Diepvries producten <i>bij ontvangst en bij opslag</i>	≤ -15 °C ≤ -18 °C
Nat gebak <i>bij ontvangst en bij opslag</i>	≤ 10 °C ≤ 7 °C
Brood	NVT
DKW/ dranken	NVT

Einde bereiding	
Warme gerechten	≥ 75 °C
Koude gerechten	≤ 7 °C
Frituursnacks	≥ 75 °C
Friteuse	≤ 175 °C
Samengestelde gerechten <i>Geldt voor het warme gedeelte voor samenstelling</i>	≥ 75 °C

Uitgifte, presenteren en serveren	
Warme gerechten/ producten	≥ 60 °C
Koude gerechten/ producten/ salades	≤ 7 °C
Milkshake (mix)	≤ 7 °C
(Cappuccino) melk	≤ 7 °C
Slagroom (mix)	≤ 7 °C
Softijs (mix)	≤ 7 °C
Verse sappen	≤ 7 °C
Frituursnacks	≥ 60 °C
Schepijs	≤ -8 °C

## OVERIGE BELANGRIJKE TEMPERATUREN

Terugkoelen:                      Temperatuur na bereiding dient ≥ 75 °C te zijn  
 Temperatuur na maximaal 5 uur terugkoelen ≤ 7 °C

Regenereren:                      Gerecht binnen 1 uur verhitten tot ≥ 60 °C  
*opwarmen*                      Anders doorverhitten naar ≥ 75 °C\* = corrigerende maatregel

\*Doorverhitten naar 75°C niet toegestaan wanneer de hygiëncode zorginstellingen en defensie wordt gehanteerd.