testo

Zeichen setzen für die Zukunft

Frische sichern!

Robuste und präzise Messgeräte von Testo zur Kontrolle und Überwachung rund um Lebensmittel.

HACCP, EN 13485, EN 12830

Kritische Temperatur-Grenzwerte

Diese Grenzwerte überprüfen die Lebensmittelkontrolleure!

Wareneingang

Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	≤ +7 °C
Frischgeflügel, Hasentiere, Kleinwild	≤ +4 °C
Innereien	≤ +3 °C
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	≤ +2 °C
Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	≤ +4 °C
Fleischwaren, Feinkost	≤ +7 °C
Frischfisch (Lagerung auf Schmelzeis)	0 ... +2 °C
Räucherfisch	≤ +7 °C
Fleisch, Fisch gefroren	≤ -12 °C
Fleisch, Fisch tiefgefroren	≤ -18 °C
Fette, Grieben	≤ +7 °C
Tiefkühlprodukte	≤ -18 °C
Speiseeis	≤ -18 °C
Molkereiprodukte[1]	≤ +10 °C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	≤ +7 °C
Eier (ab dem 18. Legetag)	+5 ... +8 °C

Warme Küche

Durcherhitzen (Kerntemperatur)	≥ +70 °C
Aufbewahrung bis zur Ausgabe	≥ +65 °C

Kalte Küche

Aufbewahrung bis zur Ausgabe	≤ +7 °C

Lagerung

Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	≤ +7 °C
Frischgeflügel, Hasentiere, Kleinwild	≤ +4 °C
Innereien	≤ +3 °C
Hackfleisch	
· aus EU-Betrieben	≤ +2 °C
· vor Ort hergestellt und verkauft (lose oder selbst verpackt)	≤ +7 °C
Fleischzubereitungen	
· aus EU-Betrieben	≤ +4 °C
· vor Ort hergestellt und verkauft (lose oder selbst verpackt)	≤ +7 °C
Fleischwaren, Feinkost	≤ +7 °C
Frischfisch (Lagerung auf Schmelzeis)	0 ... +2 °C
Räucherfisch	≤ +7 °C
Fleisch, Fisch gefroren	≤ -12 °C
Fleisch, Fisch tiefgefroren	≤ -18 °C
Fette, Grieben	≤ +7 °C
Tiefkühlprodukte	≤ -18 °C
Speiseeis	≤ -18 °C
Molkereiprodukte[2]	≤ +6 °C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	≤ +7 °C
Eier (ab dem 18. Legetag)	+5 ... +8 °C

[1] bei Angabe „bei Kühlung mindestens haltbar"
[2] soweit auf der Verpackung nicht anders vorgegeben

Speisenausgabe

Warme Speisen

Zur baldigen Ausgabe	≥ +65 °C

Kalte Speisen

Feinkost, Rohkost, Aufschnittplatten	≤ +7 °C
Unkonservierte Salate, Dressings (Milch, Ei), Desserts	≤ +7 °C
Speiseeis	≤ -12 °C

Rückstellproben

mind. 1 Woche aufbewahren bei	≤ -18 °C

Desinfektionseinrichtungen

Wasser	≥ +82 °C

Ab sofort noch mehr Frische und Qualität für Ihre Lebensmittel: **www.testo.de/frische**

Testo-Messgeräte sind getestet und empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

Vertrauen Sie einem weltweit führenden Hersteller mit über 50-jähriger Erfahrung in der Temperatur-Messtechnik.

Diese Übersicht wurde erstellt mit freundlicher Unterstützung des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. und der European Working-Community for Food-Inspection and Consumer Protection.

EUROPEAN WORKING-COMMUNITY for FOOD-INSPECTION and CONSUMER PROTECTION

testo AG
Testo-Straße 1, 79853 Lenzkirch
Tel.: 07653 681-700, Fax: 07653 681-701
E-Mail: info@testo.de, www.testo.de