

	Support Informant	
	PS06-SI0016 Fiche - Températures de conservation des aliments	I.E. :2

Détails du document		
Mat. Superviseur	Superviseur	Processus
000031	Lauriane Marie LE FLOUR	nonaffecte

Historique de l'évolution du document		
I.E.	Date	Justification de la MAJ
1	25/10/2021	CREATION
2	04/11/2022	Modification

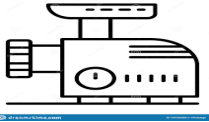
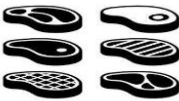
Liste des documents de renvoi		
Code	Désignation	Type

Liste des rédacteurs				
Nom\Prénom	Fonction	Signature	Date de Validation	Heure
Yacine Niakh	Assistante Qualité		04/11/2022	10:33:20

Liste des vérificateurs				
Nom\Prénom	Fonction	Signature	Date de Validation	Heure
Lauriane Marie LE FLOUR	Directrice des Opérations		04/11/2022	10:37:48

Liste des approbateurs				
Nom\Prénom	Fonction	Signature	Date de Validation	Heure
Lauriane Marie LE FLOUR	Directrice des Opérations		04/11/2022	10:37:57

Températures de conservation des aliments

	Nature des denrées	T° de conservation
	Viandes hachées	+2°C
	Produits de pêches frais	+2°C
	Pour les morceaux de découpes	+4°C
	Autres denrées alimentaires périssables	+8°C
	Lait pasteurisé, Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
	Viandes de volailles	+4°C
	Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C
Nota Bene — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.		