

testo

Committing to the future

# God køkkenhygiejne!

Testo måleinstrumenter til egenkontrol og HACCP overholder EN13485 og EN12830



## Kritiske temperaturgrænser

Kom fødevarekontrollen i forkøbet med EN godkendte måleinstrumenter!

Din forhandler

Buhl & Bønsøe A/S  
Tlf. 45 95 04 10  
www.buhl-bonsoe.dk

Temperaturgrænserne for opbevaring af fødevarer i henhold til bekendtgørelse om fødevarer nr. 788 af 24/7 2008 §23.

### Kød



Fersk fjerkrækød	Maks.	+5 °C
Fersk kød	Maks.	+5 °C
Frossent kød, fremstillet og opbevaret i engrosledet	Maks.	-12 °C
Frossent kød, fremstillet og opbevaret i detailledet	Maks.	-18 °C
Hakket kød, kødfars og lign., herunder rå medisterpølse	Maks.	+5 °C

### Letfordærlige fødevarer



Frosne, flydende æg og frosne æg produkter	Maks.	-12 °C
Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage	Maks.	+5 °C
Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage, der anvendes eller sælges senest 12 timer efter fremstilling	Maks.	+10 °C
Industrielt fremstillede æg produkter (dog maks. +4 °C i fremstillingsvirksomheden)	Maks.	+5 °C
Nedkølede, varmebehandlede letfordærlige <sup>4</sup> fødevarer, inkl. konsummælk og konsummælksprodukter (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter) <sup>5</sup>	Maks.	+5 °C
Æg <sup>6</sup>	Maks.	+12 °C

### Fisk



Fersk fisk <sup>1</sup>	Maks.	+2 °C
Fiskehalvkonserves <sup>2</sup>	Maks.	+10 °C
Frosne fiskevarer	Maks.	-18 °C
Let konserverede fiskevarer <sup>3</sup> i detailpakning	Maks.	+5 °C
Rejer i lage i engros pakning	Maks.	+5 °C

### Diverse

Mayonnaise, salater og remoulade med pH over 4,5	Maks.	+10 °C
--	-------	--------

1. Fersk fisk opbevares ved 0-2 °C.  
2. Fiskehalvkonserves: Fisk og fiskevarer, der er gjort holdbare i begrænset tid ved tilsætning af salt, sukker, syre eller konserveringsmidler, og som er pakket i lukket detailemballage.  
3. Let konserverede fiskevarer: Fisk og fiskevarer, der efter konservering har et saltindhold på mindre end 6% og et syreindhold, der giver en pH værdi over 5, og som heller ikke ved tilsætning af andre konserverende midler har opnået en holdbarhed som fiskehalvkonserves. Som let konserverede fiskevarer anses endvidere røgede, gravede, varmebehandlede eller på anden måde behandlede fisk og fiskevarer, hvorved der er opnået en lidt længere holdbarhed end for ferske fiskevarer.  
4. Letfordærlige fødevarer: Fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid a) vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag, eller b) kan danne grobund for fremvækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer til et niveau, der kan være sundhedsskadeligt.  
5. Jf. dog § 23, stk. 2 og 3, vedr. pasteuriseret mælk og syrnede konsummælksprodukter, der modner i pakningen.  
6. Dog ikke ved primærproduktion eller transport af æg, hvor transporten varer mindre end 8 timer.

