

Aard	Voedingsmiddel	Wettelijke kerntempera tuur	Tolerantie tijdens korte periode/levering
Diepvries:		°C	°C
Diepvries	Diepvriesproducten	-18	-15 tot -18
Diepvries	Ijsroom aan de toog verkocht	-9 (max. 1 week)	Geen
Diepvries	Softijs	Max. -5 of kouder	Geen
Koeling:			
Koeling vis	Oesters en mosselen rauw /levend	Aanbevolen: 7 tot 10	
Koeling vis	Verse vis	0 tot 4	4 tot 7
Koeling vis	Verwerkte vis (gerookt...)	4	4 tot 7
Koeling vis	Verwerkte schaal- schelp-weekdieren (gekookt...)	4	4 tot 7
Koeling vis	Week-schaaldieren levend	Aanbevolen: 4 tot 7	
Koeling vlees	Gehaktbereidingen	0 tot 4	4 tot 7
Koeling vlees	Vers orgaanvlees	3	3 tot 6
Koeling vlees	Vers vlees, even- hoevige gekweekt wild en groot wild	7	7 tot 10
Koeling vlees	Vers vlees van gevo- gelte, konijn en klein wild	4	4 tot 7
Koeling	Eieren	7	7 tot 10
Koeling	Fruit en groenten	5 tot 14	
Koeling	Gebak met creme of pudding	7	7 tot 10
Koeling	Gesneden groenten en fruit	Aanbevolen: 4 tot 7	7 tot 10
Koeling	Gekoelde, gekookte (bereide...) gerechten, belegde broodjes	7	7 tot 10
Koeling	Zuivelproducten	7	7 tot 10
Warme producten:			
Warme producten	Bediening warme gerechten	60	55 tot 60