

E DIN 10508:2021-08 (D)

Erscheinungsdatum: 2021-07-02

Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Anforderungen	7
4.1 Kühlagerung	7
4.2 Abkühlung	7
4.3 Temperaturanforderungen an das Heißhalten von Lebensmitteln	7
5 Temperaturen	8
6 Temperaturmessung.....	13
6.1 Allgemeines	13
6.2 Messverfahren.....	13
6.2.1 Zerstörungsfreie Messung	13
6.2.2 Zerstörende Messung.....	13
6.2.3 Verlaufsmessung	14
6.3 Messgeräte.....	14
Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen.....	15
Literaturhinweise	16
Tabellen	
Tabelle 1 — Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel.....	9
Tabelle 2 — Höchsttemperaturen für Speiseeis	9
Tabelle 3 — Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel	10
Tabelle 4 — Mindesttemperaturen für heiß auszugebende Speisen	12
Tabelle 5 — Abkühlung von Speisen	12
Tabelle A.1 — Abweichende Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel.....	15