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 Kühllagerung 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