

# 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
<b>Tabellen</b>	
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