

# DIN 10508:2019-03 (D)

## Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	5
4 Anforderungen .....	6
4.1 Kühlung .....	6
4.2 Abkühlung .....	7
4.3 Heißhaltung .....	7
4.4 Zulässige Abweichungen.....	7
5 Temperaturen .....	7
6 Temperaturmessung.....	11
6.1 Allgemeines.....	11
6.2 Messverfahren.....	11
6.2.1 Zerstörungsfreie Messung.....	11
6.2.2 Zerstörende Messung.....	11
6.2.3 Verlaufsmessung .....	12
6.3 Messgeräte.....	12
Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen.....	13
Literaturhinweise .....	14