DIN 10508:2022-03 (D)

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 ... 8
4.3 Temperaturanforderungen an das Heißhalten von Lebensmitteln ... 8

5 Temperaturen ... 9

6 Temperaturmessung ... 14
6.1 Allgemeines ... 14
6.2 Messverfahren ... 14
6.2.1 Zerstörungsfreie Messung ... 14
6.2.2 Zerstörende Messung ... 15
6.2.3 Verlaufsmessung ... 15
6.3 Messgeräte ... 15

Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen ... 16

Literaturhinweise ... 17

Tabellen

Tabelle 1 — Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel ... 10

Tabelle 2 — Höchsttemperaturen für Speiseeis ... 10

Tabelle 3 — Lager-/Produkttemperaturen für kühlbedürftige und kühlpflichtige Lebensmittel ... 11

Tabelle 4 — Mindesttemperaturen für heiß auszugebende Speisen ... 13

Tabelle 5 — Abkühlung von Speisen ... 14

Tabelle A.1 — Abweichende Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel ... 16