

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 Kühlung | 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 |