

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 Kühlagerung	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