

# 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
<b>Tabellen</b>	
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