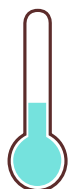




# LES TEMPERATURES EN LIAISON FROIDE

POUR LES BARQUETTES CROC LA VIE



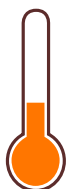
**0 à 3°C**

Tout est normal.  
Bon appétit !



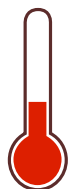
**3 à 6°C**

Zone de vigilance : analysez  
ce qui se passe pour mettre en  
place une action corrective est  
redescendre sous les 3°C.



**6 à 10°C**

Appelez votre nounou pour  
prendre une décision sanitaire  
au cas par cas.



**+ 10°C**

Les plats ne sont pas  
consommables.

LES TEMPÉRATURES DE SERVICE

**Les recettes froides servies à**



**10°C maximum**


à consommer dans les 2h après la sortie du frigo.

**Les recettes chaudes  
servies à**



**63°C minimum**

Passage de 0°C à 63°C à coeur en moins  
de 1h.

 Pas de yo-yo dans les températures :  
un plat chaud doit rester à plus de 63°C jusqu'à son  
service



**Les fruits et légumes bruts  
et l'épicerie**

**à température  
ambiante**