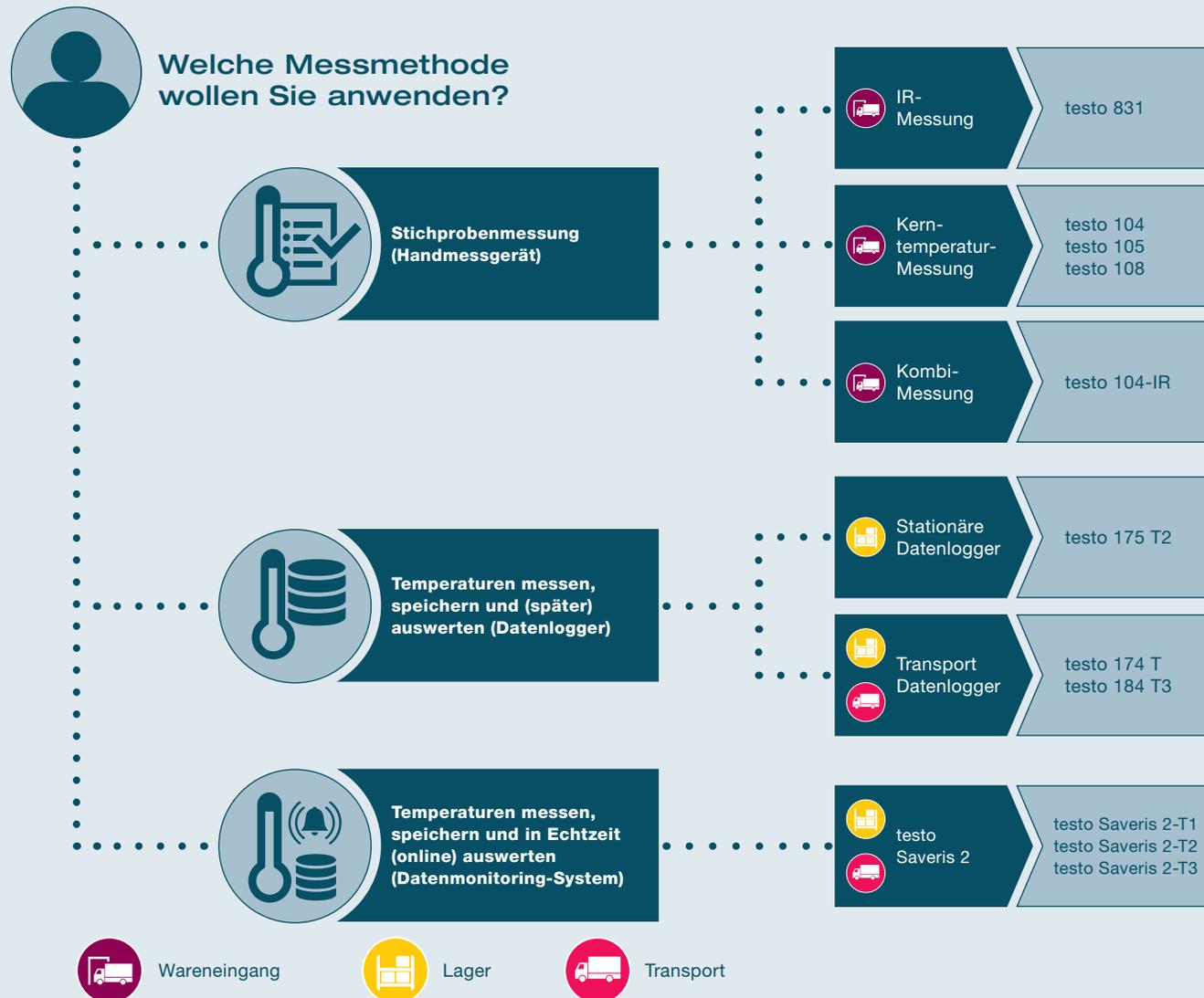


Die richtige Messtechnik für HACCP.



Die hier erwähnten Messgeräte stellen nur eine Auswahl dar. Weitergehende Informationen finden Sie unter: www.testo.com

Wichtige Temperaturgrenzwerte

	Wareneingang 	Lager 
Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Frischgeflügel, Hasentiere, Kleinwild	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Innereien	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Hackfleisch (vor Ort hergestellt und verkauft)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Fleischzubereitungen (vor Ort hergestellt und verkauft)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Fleischwaren, Feinkost	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Frischfisch	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Räucherfisch	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Fleisch, Fisch – gefroren	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Fleisch, Fisch – tiefgefroren	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Tiefkühlprodukte	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Speiseeis	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Molkereiprodukte empfohlen	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	≤ +7 °C	≤ +7 °C

Im Lebensmittelbereich sollten die Geräte HACCP-zertifiziert sein. Alle hier aufgeführten Thermometer (außer testo 831) entsprechen der Norm EN 13485 und für alle erwähnten Temperatur- Datenlogger gilt die Norm EN 12830. Sämtliche hier dargestellten Thermometer, Datenlogger und Monitoring-Systeme sollten jährlich nach der Norm EN 13486 kalibriert werden.