

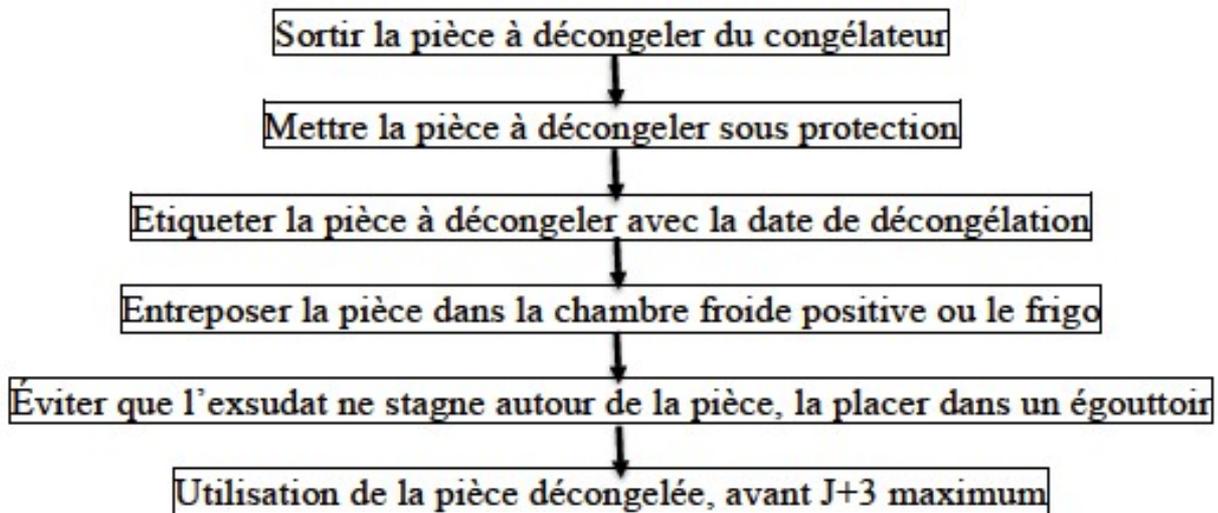
	Référence sommaire	Année : 2022
	4.8.1 Congélation des matières premières	Auteur : Mme SPANNAGEL
	CONGÉLATION - DECONGÉLATION	Version : Observations :
Source :		

La congélation n'a pas d'effet assainissant sur les produits d'un point de vue microbiologique. Le congélateur « rend ce qu'on lui a confié » et on ne peut congeler que des produits frais.

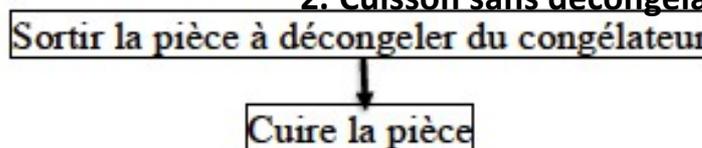
Etiqueter le produit avant congélation :

Produit congelé – stockage à -18°C
Nature du produit :
Rappel de la DLC avant congélation :
Congelé le :
A consommer avant le :

1. Décongélation lente en enceinte frigorifique entre 0 et +3 °C



2. Cuisson sans décongélation



Ne jamais recongeler un produit décongelé et qui n'a pas été transformé.

Ne jamais décongeler à température ambiante

