

Degrés gagnés pour un produit SURGELE

	T°C Ambiante					
	3°C	5°C	8°C	19°C	25°C	30°C
10'	0.1	0.5	1.4	2.8	3.7	5.0
20'	0.2	1.2	2.5	6.3	6.9	8.3
30'	0.5	2.1	3.7	8.3	8.9	11.0
40'	0.6	2.9	5.1	10.4	10.9	13.1
50'	0.9	3.8	6.4	11.7	12.4	14.9
60'	1.2	4.6	7.6	12.9	14.0	16.3
1h10	1.4	5.4	8.7	14.1	15.4	17.5
1h20	1.7	6.1	9.8	15.1	16.5	18.5
1h30	1.9	6.7	10.9	15.9	17.5	19.3
1h40	2.2	7.3	11.8	16.7	18.4	20.0
1h50	2.5	7.7	12.7	17.4	19.2	20.9
2h00	2.7	8.2	13.5	18.2	19.8	21.2

Test réalisé sur un bac de glace **isolé** (-23°C)

Degrés gagnés pour un produit FRAIS

	T°C Ambiante				
	5°C	13°C	19°C	25°C	30°C
10'	0.1	0.3	1.2	1.4	2.1
20'	0.3	0.5	2.1	2.6	3.1
30'	0.3	0.6	2.8	3.4	4.8
40'	0.4	0.8	3.8	6.1	6.2
50'	0.5	1.1	4.6	6.8	7.5
60'	0.6	1.2	5.5	7.4	8.7
1h10	0.7	1.5	6.4	8.0	9.8
1h20	0.7	1.6	7.0	8.6	10.8
1h30	0.8	1.8	7.8	9.1	11.9
1h40	0.9	2.0	8.6	9.6	12.9
1h50	1.0	2.2	9.0	10.2	13.9
2h00	1.0	2.3	9.5	10.7	14.8

Test réalisé sur une pièce de viande **isolée** (+1°C)

→ La réglementation exige un maintien de la température des surgelés en dessous de -18°C et entre 0 et 2°C pour les produits frais les plus sensibles.

→ Il est donc nécessaire de définir un couple Temps/Température afin de déterminer le délai (en temps) durant lequel le produit (surgelé ou frais) peut rester en zone hors froid adéquat (températures de conservation notée sur l'étiquette), en fonction de la température ambiante, sans dépasser les seuils limites.

→ Les tests de températures ont été réalisés sur des pièces de viandes et sur des bacs de glace avec l'aide d'enregistreurs de température. Ils ont été menés dans des SAS de préparation, des chambres froides au niveau des dépôts ou dans des réfrigérateurs ou étuves au niveau du siège. Enfin, ces tests ont principalement été effectués au cours de l'été afin de définir une durée maximale tolérée pour la préparation des commandes ou de transfert des produits.