



TEMPERATURE PRODUIT - Réception / Expédition / Livraison

NORME		ANOMALIE si température entre UV ou CT			CONTRÔLE APPROFONDI (température produit à cœur)	
SURGELÉ / GLACE	RÉFRIGÉRÉ	SURGELÉ / GLACE	VIANDES HACHEES POISSONS FRAIS	AUTRES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS	SURGELÉ / GLACE	RÉFRIGÉRÉ
Inférieure à -18°C	T°C entre 0°C + 2°C	Supérieure à -15°C	Inférieure à 0°C / Supérieure à +4°C	Inférieure à 0°C ou Supérieure à T° indiquée sur l'étiquette +2°C	Supérieure à -18°C	Inférieure à 0°C ou Supérieure à T° indiquée sur l'étiquette +1°C

ENTREPOSAGE (température des zones de stockage)

CONSIGNES de réglage des thermostats		ANOMALIE si température d'air	
SURGELÉ / GLACE	RÉFRIGÉRÉ	SURGELÉ / GLACE	RÉFRIGÉRÉ
Thermostat -22°C	Thermostat 0°C ou 1°C	Supérieure à -18°C	Inférieure à 0°C ou Supérieure à +2°C

Maitrise de la chaîne du froid en entrepôt :

Contrôle T° des zones de stockage / quais

Matériel à utiliser : afficheur avec sonde étalonnée (ex thermoclient, Testo...)

Si anomalie, suivre instruction SF_I_MO_13 Memo Dépot Conduite à tenir en cas d'incident froid et compléter document SF_E_LO_05 Prise de T°C produit en cas de T°C non conforme en chambre froide

CHARGEMENT CAMION : mettre en froid systématiquement avant chargement (minimum 1 heure avant)

- pour les tournées proches (à moins de 50 kms)
- dès que la T°C extérieure atteint 12°C environ

LIVRAISON (température de la caisse)

CONSIGNES de réglage des thermostats		ANOMALIE si température du compartiment	
SURGELÉ / GLACE	RÉFRIGÉRÉ	SURGELÉ / GLACE	RÉFRIGÉRÉ
Thermostat -25°C maxi	Thermostat +1°C maxi	Supérieure à -18°C	Inférieure à -3°C ou Supérieure à +5°C

Maitrise de la chaîne du froid en livraison:

Contrôle T° des 2 compartiments du camion
Matériel à utiliser : afficheur avec sonde étalonnée présent dans la cabine chauffeur

Si anomalie, suivre instruction SF_I_MO_11 Memo Livraison Manager Transport Conduite à tenir en cas d'incident froid et compléter document SF_E_LO_07 Relevé de T°C produit en cas d'incident froid.