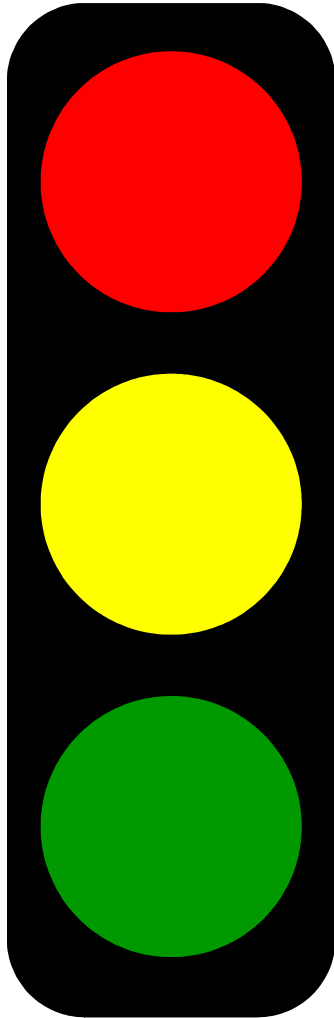


Temperatur ved nedkjøling



Mer enn 2 timer i romtemperatur.

Kast maten eller varm opp maten til 75 °C. Gjøres kun 1 gang.

Mat som har stått i romtemperatur i 1 time:

- **Sett maten på kjølerommet og mål temperaturen etter ca 1 time. Dersom temperaturen er 10 °C eller kaldere er alt ok.**
- **Dersom temperaturene er varmere enn 10 °C må maten varmes opp til 75 °C (gjøres kun 1 gang) eller kastes.**

Varme produkter skal kjøles fra 60 °C til 10 °C i løpet av 2 timer.

- **Maten fordeles i små porsjoner.**
- **Maten kan stå i romtemperatur i ca 30 min. og for deretter å settes kjølig.**
- **Dekk til maten på kjølerom.**

Temperaturen skal måles inne i produktet.

