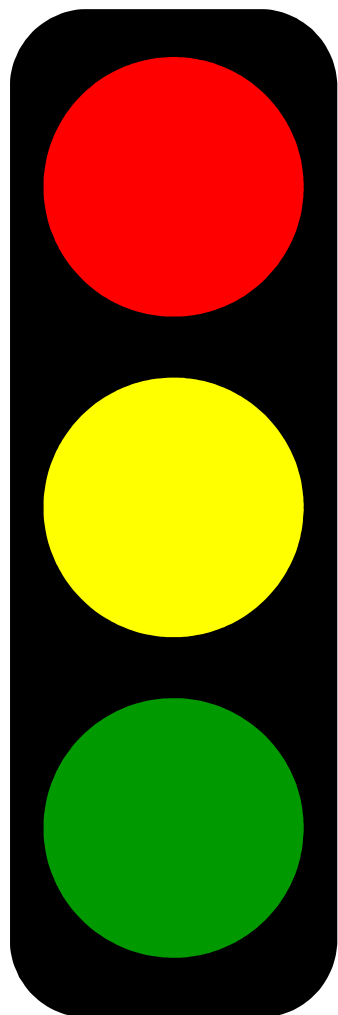


Temperatur ved oppvarming og gjenoppvarming



**Kaldere enn
70 °C:**

Produktene kastes eller varmes opp på nytt. Kan kun skje 1 gang!

**72 °C i minst
15 sek**

Temperaturen kan også være minst 72 °C i minimum 15 sek eller til 70 °C eller høyere i 2 min.

75 °C

Temperaturen i produktet skal være 75 °C eller varmere i kjernen. Enkelte matretter krever lavere kjernetemperatur, for eksempel medium stekt biff.

Temperaturen skal måles inne i produktene.