

## Bilag 2: Temperaturkrav ved opbevaring af fødevarer

	<b>Max. Temperatur</b>
Hakket kød, herunder fars og rå medisterpølse, som er fremstillet og færdigpakket på virksomheder, som er autoriseret til fremstilling af hakket kød. Fersk fisk, ferske fiskevarer og fiskefars.	+ 2°C
Kølede, industrielt fremstillede ægprodukter.	+ 4°C
Hakket kød og kødfars, herunder rå medisterpølse. Fersk fjerkrækød. Letkonserverede fiskevarer i detailpakning <sup>(1)</sup> . Letkonserverede rejer i lage i engrospakning. Konsummælksprodukter <sup>(2)</sup> . Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage. Varmebehandlede, nedkølede, letfordærlige fødevarer.	+ 5°C
Fiskehalvkonserves. Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage, der anvendes eller sælges inden 12 timer efter fremstillingen. Mayonnaise, salater og remoulade med pH over 4,5.	+ 10°C
Æg.	+ 12°C

(1) Kogte muslinger i detailpakning dog + 2° C.  
(2) Undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter samt syrnede konsummælksprodukter, der modner i emballagen.