

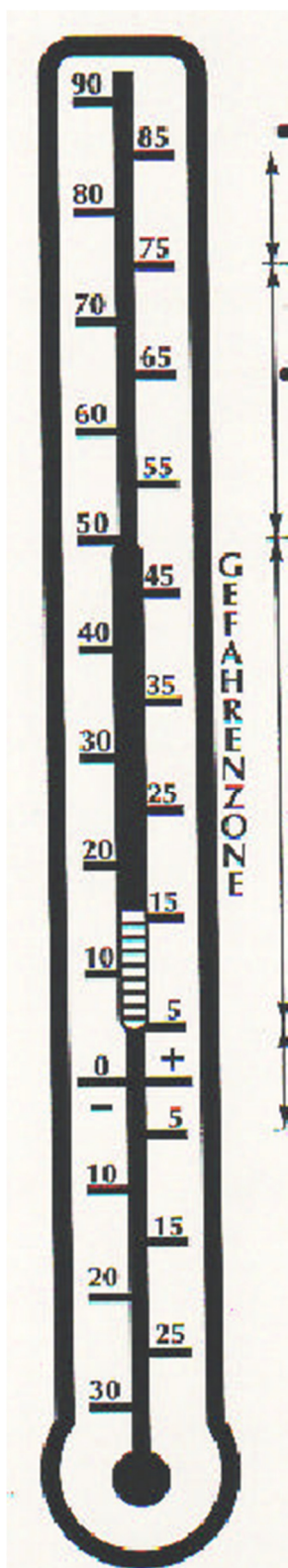
## LEBENSMITTEL THERMOMETER

### LEBENSMITTEL - THERMOMETER °C

Raumtemperatur  
15 °C bis 25 °C

Gekühlte Lagerung  
0 °C bis 9 °C  
Toleranz bis 10 °C

Tiefgekühlte Lagerung -18 °C  
Toleranz bis -15 °C



→ heiße Bereitstellung (von Suppen, Saucen, Fleisch etc.) mindestens 75 °C

→ Bakteriologisches Wachstum vereinzelt möglich

→ Bakterienverdoppelung alle 20 Minuten bei 37 °C

→ Bakterienverdoppelung ca. alle 40-120 Minuten bei 25 °C

→ Vermehrungsgeschwindigkeit herabgesetzt ab 5 °C

→ Ab -5 °C keine Bakterienvermehrung mehr; jedoch noch Schimmelwachstum, das jedoch ab -18 °C erliegt

TEMPERATUREN BEACHTEN