

DIN 10508:2019-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Anforderungen	6
4.1 Kühlung	6
4.2 Abkühlung	7
4.3 Heißhaltung	7
4.4 Zulässige Abweichungen.....	7
5 Temperaturen	7
6 Temperaturmessung.....	11
6.1 Allgemeines.....	11
6.2 Messverfahren.....	11
6.2.1 Zerstörungsfreie Messung.....	11
6.2.2 Zerstörende Messung.....	11
6.2.3 Verlaufsmessung	12
6.3 Messgeräte.....	12
Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen.....	13
Literaturhinweise	14