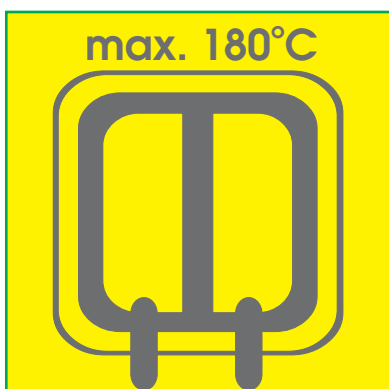
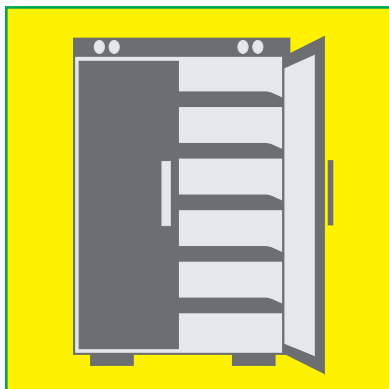


# HACCP



# TEMPERATUREN

## 1. Fertige warme Speisen

- Fertige warme Speisen sofort servieren
- oder bei mindestens 75°C für maximal 2 Stunden heißhalten,
- oder rasch abkühlen

## 2. Aufwärmen

- Gekühlte Speisen für warme Verarbeitung wieder auf über 75°C erhitzen.
- Aufgewärmte Speisen sofort servieren oder nur kurz heißhalten.
- Aufgewärmte Speisen kein weiteres mal aufwärmen.

## 3. Auftauen

- Tiefgekühlte Lebensmittel langsam auftauen im Kühlschrank,
- oder rasch auftauen in:
  - heißem Fett
  - kochendem Wasser
  - heißem Dampf
  - Mikrowelle

## 4. Frittieren

- Frittierfett nicht über 180°C erhitzen.
- Fett täglich überprüfen (Messtreifen)
- Altes Fett fachgerecht entsorgen

- Altes Fett niemals wiederverwenden!



www.rala.at  
SCHLINS  
05524-8353-0

