

LES TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

+ 100°C

four
entre
ou ba

+ 63°C

Pas de
conservation

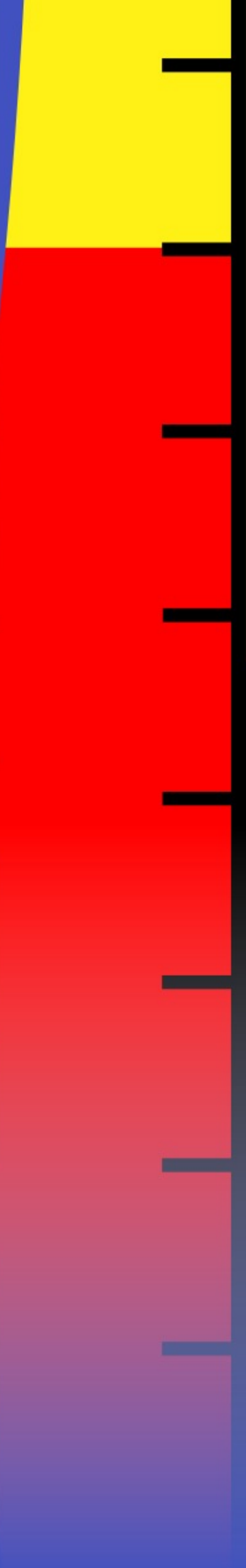
TEMPÉRATURES SERVATION ALIMENTS

e-ouvert
ain-marie



e
tion





conservat
à ces
températu

+ 6°C

0°C

- 18°C

réfrig

congé

*« La Science au service
de l'Hygiène »*

tion

ures



gérateur



élateur

ervice



lycée polyvalent
Lumina Sophie



BIOTECHNO.fr

