

Annexe 1 : Profil temps-température pour les études de vieillissement

| Stade dans la chaîne du froid | Température d'entreposage (d'incubation) | | Durée d'entreposage (d'incubation) | | | | |
|-------------------------------|--|----|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--|
| | | | Durée de conservation ≤ 21 jours | | Durée de conservation > 21 jours | | |
| Producteur | 95 ^e percentile des données du producteur | ou | 7°C | Selon les données du producteur | ou | 1/3 de la durée de conservation | 7 jours |
| Commerce de détail | T° de l'annexe 4, AR 13/07/2014* | ou | 7°C | Selon les données de l'opérateur | ou | 1/3 de la durée de conservation | ½ de la durée de conservation restante |
| Consommateur | | | 9°C | Selon les données de l'opérateur | ou | 1/3 de la durée de conservation | ½ de la durée de conservation restante |

*Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe 4. – Liste des denrées alimentaires à réfrigérer et conditions de température