

Annexe 8 : Des tomates et oignons découpés

Des légumes découpés sont des produits qui doivent être conservés réfrigérés à maximum 7°C (cfr. annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014).

L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation des tomates et oignons découpés dans le commerce de détail selon les conditions du tableau ci-dessous avec la durée maximale de conservation à respecter à une certaine température maximale de conservation des oignons et tomates découpés selon un pH maximum :

	29 °C	27 °C	25 °C	23 °C	21 °C
Oignons (pH max. 5,8)	30 min	45 min	1h	1h15	1h30
Tomates (pH max. 4,9)	1h	1h15	1h30	2h	2h45
Tomates (pH max. 4,6)	1h45	2h	2h30	3h15	4h

Une brève fluctuation de température de 3 °C vers le haut n'est pas acceptable.