

Bijlage 9: Gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten

Gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten zijn producten die gekoeld moeten bewaard worden tot maximum 7°C (zie bijlage IV van het KB van 13 juli 2014).

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten in de detailhandel volgens de voorwaarden in onderstaande tabel en op voorwaarde dat dit in de context blijft van de bereiding/samenstelling van levensmiddelen die onmiddellijk geconsumeerd zullen worden en dat er geen bijkomende relevante microbiologische gevaren geïdentificeerd werden voor deze levensmiddelen.

Bewaartemperatuur	30°C	28°C	26°C	24°C	22°C
Maximale tijd	30 min	40 min	50 min	1 h	1 h 15

Een bijkomende korte temperatuurschommeling naar boven van 3°C is niet aanvaardbaar.