

Annexe 1 : récapitulatif des dérogations aux températures de conservation de denrées alimentaires à réfrigérer et directives concernant la température et la durée de conservation de certaines denrées alimentaires

Denrées alimentaires dans le commerce de détail	Dérogations à la température légale de conservation et directives concernant la température de conservation	Durée de conservation maximale de la denrée alimentaire à cette température (dérogation/directive)	Conditions	Remarques
Sandwichs garnis	13°C	3 heures	<p>Les sandwichs ne contiennent pas de viande fraîche, de préparation de viande ou de poisson frais.</p> <p>Les sandwichs sont conservés à température ambiante par le consommateur, pendant maximum 4 heures après l'achat.</p>	<p>Un écart de 3°C, incertitude de mesure incluse, est autorisé lorsque c'est nécessaire pour la manipulation des denrées alimentaires lors de leur préparation, transport, entreposage, mise à l'étalage et livraison.</p> <p>Voir aussi l'annexe 2.</p>
Riz acidifié pour la préparation de sushis	température ambiante	En fonction des conditions de distribution, décrites ci-dessous	<ol style="list-style-type: none"> a. après cuisson, le riz est divisé en portions suffisamment petites de manière à ce qu'il refroidisse rapidement pour atteindre la température ambiante, b. l'acidification est réalisée le plus vite possible après la cuisson, c. l'acidification est réalisée de manière homogène, de façon à 	Voir aussi l'annexe 3.

			ce que chaque grain de riz soit suffisamment acidifié, d. l'acidification est suffisante, avec un pH inférieur à 4,5.	
	température ambiante	24 heures	Sushis préparés sur place en fonction de la demande et consommés immédiatement sur place	Voir aussi l'annexe 3.
	température ambiante	12 heures	Sushis consommés immédiatement sur place, là où ils ont été préparés et ensuite présentés sur un tapis roulant permettant au consommateur de faire son choix	Voir aussi l'annexe 3.
	température ambiante	12 heures	a. Sushis préparés et présentés sur place en vue d'être emportés par le consommateur b. Conservation réfrigérée des sushis	Voir aussi l'annexe 3.
Sushis consommés immédiatement sur place, là où ils ont été préparés et ensuite présentés sur un tapis roulant permettant au consommateur de faire son choix	température ambiante	3 heures	Respecter les conditions concernant le riz acidifié	Voir aussi l'annexe 3.

Sushis préparés sur place et présentés en vue d'être emportés par le consommateur, et contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014	Pas de dérogations	NA	Respecter les conditions concernant le riz acidifié	Voir aussi l'annexe 3.
Sushis préparés sur place et présentés en vue d'être emportés par le consommateur, et ne contenant pas d'ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014	7°C (directive) ou température ambiante	NA 3 heures	Respecter les conditions concernant le riz acidifié	Voir aussi l'annexe 3.
Viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite, telles que huit à la crème, couques suisses, chocotwists,...	température ambiante	12 heures	La crème ou le succédané de crème doit également subir la cuisson	Voir aussi l'annexe 4.
Boudin noir une fois la phase de cuisson	température ambiante	2 heures		Une fois la phase de cuisson terminée, le boudin noir peut être

terminée				conservé dans le commerce de détail pendant maximum 2 heures à température ambiante. Après 2 heures maximum, le boudin noir doit être soumis à une réfrigération rapide.
Poulet à la broche une fois retiré de la broche	température ambiante	2 heures		Lorsqu'il n'est pas vendu immédiatement après avoir été retiré de la broche, le poulet peut être conservé maximum 2 heures à température ambiante. Après maximum 2 heures, le poulet doit être soumis à une réfrigération rapide.
Tarte au riz	température ambiante (± 20°C)	12 heures		Après cuisson et refroidissement, la tarte au riz peut être conservée pendant 12 heures à température ambiante (± 20°C) pour la vente au consommateur.