

Annexe 4 : Des viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite

Les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite, telles que les huites à la crème, les couques suisses, les chocotwists,... sont des produits de pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de crème, soit une crème préparée à base de produits visés dans l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues. Pour ces produits, une température légale de conservation est prévue dans l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014. L'AFSCA octroie cependant une dérogation à la température légale de conservation pour les viennoiseries (huit à la crème, couques suisses, chocotwists,...) qui contiennent de la crème pâtissière cuite.

Ces produits peuvent être conservés pendant 12 heures à température ambiante à condition que la crème pâtissière ait elle aussi été soumise au processus de cuisson. Après ce délai de 12 heures, les viennoiseries ne peuvent plus être vendues.

Il est important que le consommateur consomme les viennoiseries le jour même de l'achat ou bien qu'il les conserve au réfrigérateur. Nous conseillons dès lors de communiquer cette recommandation au consommateur.