

Annexe 5 : Du boudin noir

Le boudin noir, lorsqu'il n'est pas conservé à une température élevée, constitue une denrée instable du point de vue microbiologique, et doit dès lors être réfrigéré selon les exigences de température prévues à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014.

L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation du boudin noir dans le commerce de détail.

Une fois la phase de cuisson terminée, le boudin noir peut être 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.