\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI | **TEMPÉRATURE A RÉCEPTION** | | | **MAITRISE SANITAIRE** | | **MS.00** |
| **Familles de produits** | | **Conforme** | **Tolérance** | | **Non conforme** | |
| **Viandes et poissons crus sous vide Volailles en vrac** | | **0° à + 3°C** | **Jusqu’à + 5°C** | | **sup. à + 5°C** | |
| **Viandes et produits de charcuterie sous vide** | | **0° à + 3°C** | **Jusqu’à + 5°C** | | **sup. à + 5°C** | |
| **Autres charcuteries (saucisson, jambon cru...)** | | **0° à + 6°C** | **Jusqu’à + 8°C** | | **sup. à + 8°C** | |
| **Poisson frais** | | **0° à + 2°C sous glace** | **Aucune** | | **sup. à + 2°C** | |
| **Viandes hachées et préparations de viandes hachées** | | **0° à +2°C** | **Aucune** | | **sup. à + 2°C** | |
| **Surgelés et congelés** | | **inf. à -18°C** | **Jusqu’à -15°C** | | **inf. à -15°C** | |
| **5ième gamme** | | **0° à + 3°C** | **Jusqu’à + 5°C** | | **sup. à + 5°C** | |
| **Produits de 4ème gamme** Température à cœur Température entre 2 sachets | | **0° à + 4°C 0° à + 6°C** | **Jusqu’à + 5°C jusqu’à + 7°C** | | **sup. à + 5°C sup. à + 7°C** | |
| **Produits laitiers** | | **0° à + 6°C** | **Jusqu’à + 8°C** | | **sup. à + 8°C** | |
| **Ovo produits pasteurisés** | | **0° à + 3°C** | **Jusqu’à + 5°C** | | **sup. à + 5°C** | |
| Ressource documentaire : PMS document de l’ancien Conseil General du Cantal qui a disparu du net - Lien actualisé : http://www.cantal.fr | | | | | | |



Source : <https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/IMG/pdf/pms-classeur.pdf>