Refrigeración y congelación adecuadas

IDEAFSI FOODSAFETYINNOVATION

Refrigeración: de -2 a 2 °C

máxima 4 °C

Reduce la reproducción de las bacterias.

Congelación: -18 o menos

Inhibe totalmente la reproducción de las bacterias.

¡Atención!
Listeria monocytogenes puede crecer por debajo de 4 °C y es muy peligrosa.