

# CELLULE MIXTE

## *ça sert à quoi ?*

Le refroidissement rapide des préparations après cuisson consiste à abaisser rapidement la température à cœur afin de limiter la croissance bactérienne

Rappel des normes de passage de la température à cœur :  
de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK)  
ou +63°C à +10°C en 110 minutes (norme NF)  
et de +63°C à -18°C en 240 minutes (norme UK)  
ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF)

### *Les avantages d'une cellule de refroidissement :*

Réduction du développement bactériologique qui permet de maintenir la qualité des produits et de mieux protéger le consommateur.

Respect de la réglementation grâce au contrôle des températures et du temps de refroidissement pour les relevés conformes au protocole HACCP.

Conservation des qualités organoleptiques des préparations à l'aide du refroidissement qui limite l'évaporation de l'eau et par conséquent la perte de poids. Il y a aussi moins d'oxydation. Les saveurs et textures sont mieux conservées.

Complément indispensable à la cuisson sous-vide à basse température. En effet, la conservation des produits nécessite un refroidissement en cellule avant la conservation en chambre froide.

Traçabilité et DLC optimisées.