

MINIMALNE TEMPERATURE TERMIČKE OBRADE PO
SKUPINAMA PROIZVODA 15 SEC/ C

HACCP

15 SEC/ C

A	<ul style="list-style-type: none">• Govedina, Svinjetina,• Janjetina, Teletina• Svinjetina: odresci, usitnjeni komadi• Riba, Školjke• Svježe razbijena jaja kuhana i odmah poslužena	63 C/ 15 SEC
B	<ul style="list-style-type: none">• Hamburger, mesna štruca ili drugo mljeveno meso• Svježe razbijena jaja, kuhana i skladištena (npr. kajgana)	68 C/ 15 SEC
C	<ul style="list-style-type: none">• Perad-piletina, purica, patke, guske-cijeke dijelovi ili mljeveno• Juhe• Punjeno meso, perad, riba ili tjestenina	74 C/ 15 SEC
D	<ul style="list-style-type: none">• Šunka, ili druga pečenja, potpuno kuhana (za podgrijavanje)• Kuhano voće i povrće	57 C/ 15 SEC