

# **LES TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS**

+ 100°C -----

# **TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES ALIMENTS**



four  
entre  
ou ba

+ 63°C

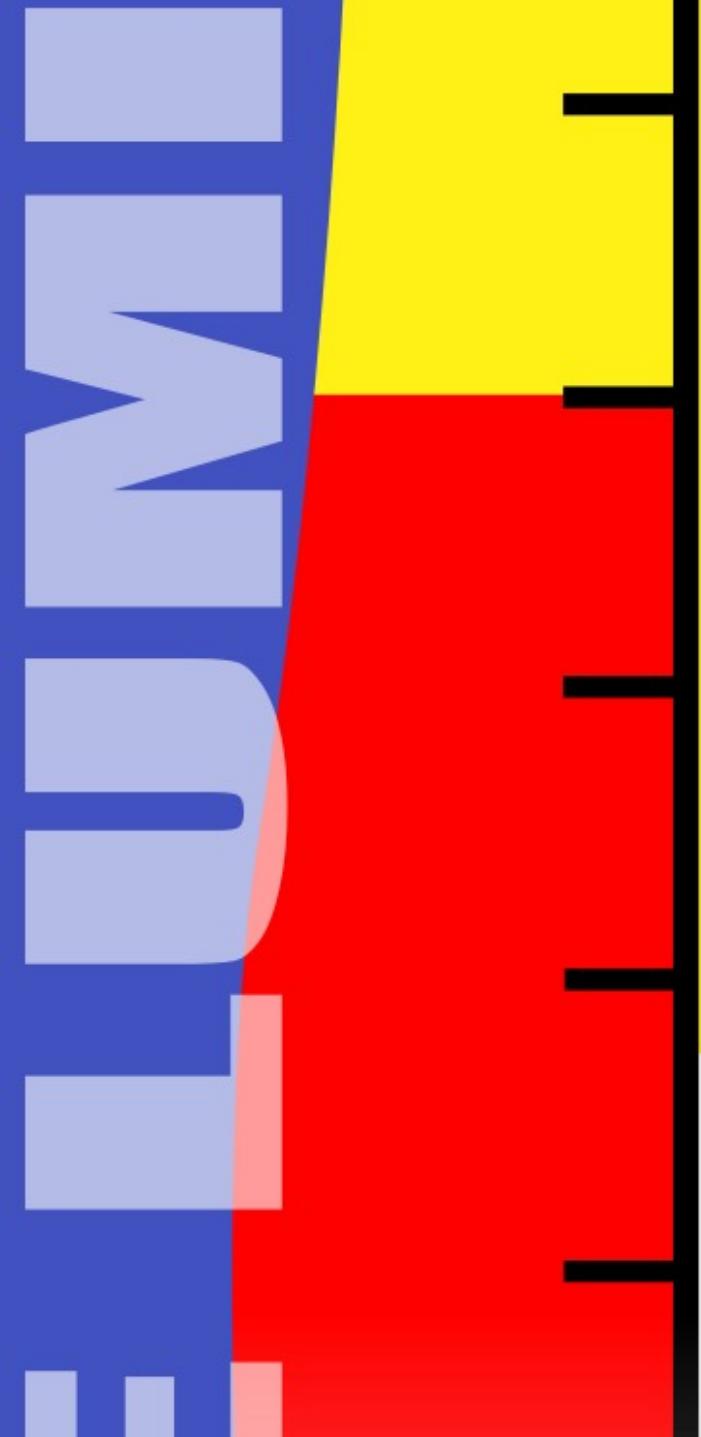
Pas de  
conservat

e-ouvert  
ain-marie



e  
tion





# conservat

à ces

températu

+ 6°C

0°C

réfrig

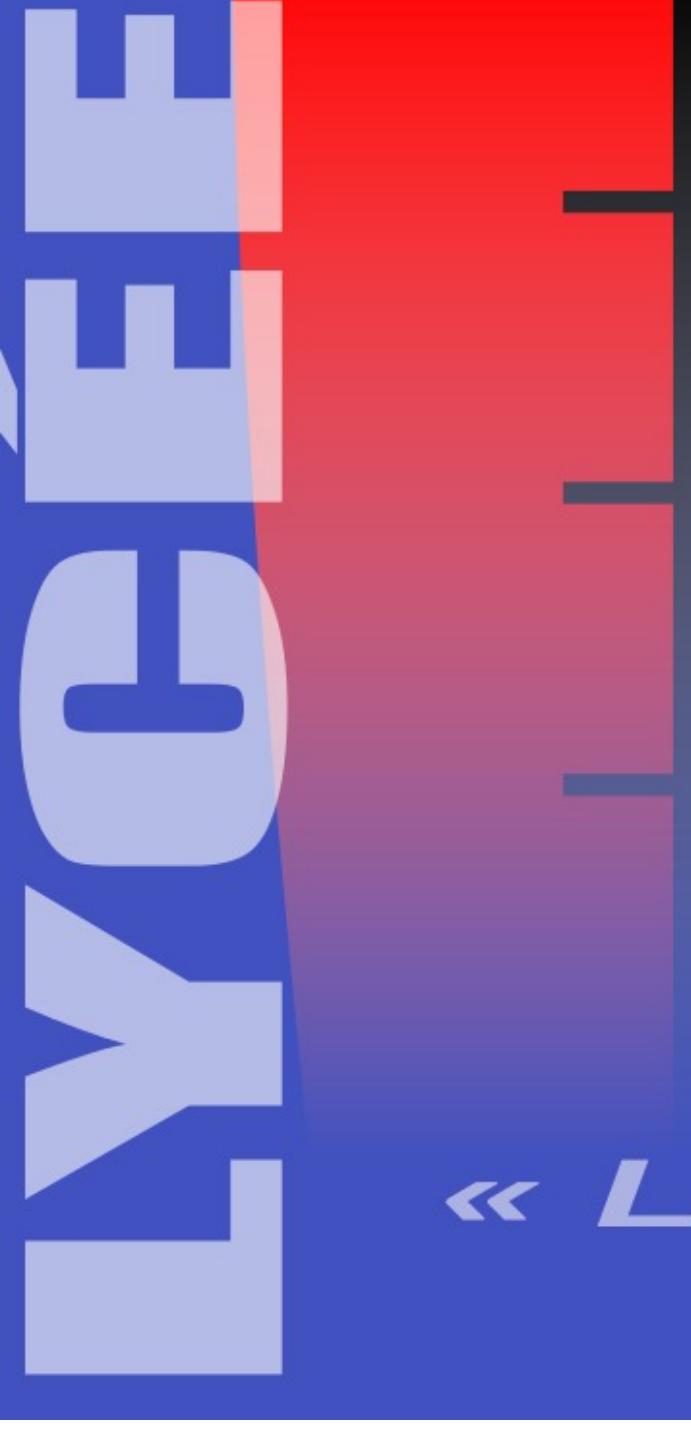
tion

ures



générateur





- 18°C

congé

« *La Science au service de l'Hygiène* »

# élateur

ervice

»



Lycée polyvalent  
Lumina Sophie

