

## Production de froid et conservation : Classes de température

### Classification des vitrines réfrigérées d'après la température des produits Norme AFNOR EN ISO 23953.2

Classe	Température mini	Température maxi
<b>L1</b>	-	-15°C
<b>L2</b>	-	-12°C
<b>M1</b>	-1°C	+5°C
<b>M2</b>	-1°C	+7°C
<b>H</b>	+1°C	+10°C
<b>S</b>	Température spéciale	

### Consignes de stockage

Les températures maximales de conservation des denrées alimentaires périssables réfrigérées, congelées sont fixées par la réglementation, sous la responsabilité du professionnel.

**Il convient, dans tous les cas, de respecter la température indiquée sur l'étiquette.**

Catégories de denrées	Températures de conservation
Poissons, crustacés et mollusques cuits, viandes cuites, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, plats cuisinés maison, etc.	Entre 0° C à + 4° C
Viandes crues, poissons non cuits, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés, etc.	+ 4° C maximum
Fruits et légumes prêts à l'emploi	+ 4° C
Produits laitiers frais, œufs, desserts lactés, beurres et matières grasses, etc.	Entre + 6° C à + 8° C
Tout aliment congelé	- 12° C
Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18° C

## Classes climatiques des groupes frigorifiques

La **classe climatique** d'un réfrigérateur (ou d'un congélateur) correspond à la *plage de températures extérieures* dans laquelle un réfrigérateur peut évoluer.

Si la température extérieure est **inférieure ou supérieure** à la plage de températures pour laquelle il a été conçu, l'équipement ne refroidira pas correctement.

Pour s'y retrouver et être sûr de bien choisir son réfrigérateur ou son congélateur en fonction de l'environnement dans lequel il sera installé, les classes climatiques apportent l'information nécessaire :

Classe		Plage de températures
<b>SN</b>	Tempérée élargie	de 10 à 32°C
<b>N</b>	Tempérée	de 16 à 32°C
<b>ST</b>	Semi-tropicale	de 18 à 38°C
<b>T</b>	Tropicale	de 18 à 43°C
<b>SN-T</b>	Tropicale élargie	de 10 à 43°C
<b>N-T</b>	Tempérée à tropicale	de 16 à 43°C
<b>SN-ST</b>	Subtropicale élargie	de 10 à 38°C
<b>N-ST</b>	Tempérée à subtropicale	de 15 à 38°C

*Contrairement à une idée reçue très répandue, il n'est vraiment pas conseillé de placer un réfrigérateur ou un congélateur dans un endroit frais voire froid.*

*Pour en savoir plus, contactez votre conseiller à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Bourgogne Franche-Comté*

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat - Vos interlocuteurs sur [www.artisanat-bfc.fr](http://www.artisanat-bfc.fr)**

**21 - Lucie PRASALEK**  
Tél. : 03 80 63 01 23  
[lprasalek@artisanat-bfc.fr](mailto:lprasalek@artisanat-bfc.fr)

**25 - Virginie CONTOZ**  
Tél. : 03 81 21 35 20  
[vcontoz@artisanat-bfc.fr](mailto:vcontoz@artisanat-bfc.fr)

**39 - Sophie RENARD**  
Tél. : 03 84 35 87 00  
[srenard@artisanat-bfc.fr](mailto:srenard@artisanat-bfc.fr)

**58 - Mélody LEPOMMELEC**  
Tél. : 03 86 71 80 75  
[mlepommelec@artisanat-bfc.fr](mailto:mlepommelec@artisanat-bfc.fr)

**70 - Sophie MANASTERSKI**  
Tél. : 03 84 30 59 08  
[smanasterski@artisanat-bfc.fr](mailto:smanasterski@artisanat-bfc.fr)  
Avec le soutien de :

**71 - Lucie PRASALEK**  
Tél. : 03 80 63 01 23  
[lprasalek@artisanat-bfc.fr](mailto:lprasalek@artisanat-bfc.fr)

**89 - Thierry LEGER**  
Tél. : 03 86 42 05 89  
[tleger@artisanat-bfc.fr](mailto:tleger@artisanat-bfc.fr)

**90 - David RITAINE**  
Tél. : 03 84 57 30 49  
[dritaine@artisanat-bfc.fr](mailto:dritaine@artisanat-bfc.fr)

Avec la participation de

