

Be sure. **testo**



Assurer la qualité et la conformité dans les supermarchés.

De la réception des marchandises jusqu'au caddie : chez Testo, vous trouverez le bon instrument de mesure pour chaque étape du processus dans les supermarchés.

Ce qui vous attend dans le présent guide d'application

Frais, délicieux, appétissant : les clients ont des exigences élevées en ce qui concerne la qualité des denrées alimentaires - et vous font confiance lorsqu'ils font les courses au supermarché. La garantie qu'uniquement des denrées alimentaires sûres ne finissent dans les caddies des clients relève donc de votre responsabilité. Notamment la chaîne du froid ininterrompue est particulièrement importante, mais la méthode HACCP ainsi que les exigences de conformité spécifiques de votre entreprise exigent également le respect des limites de température et des normes d'hygiène. La préparation de denrées alimentaires fraîches est un nouveau défi dans les supermarchés et exige une série d'actions supplémentaires dans le cadre de l'assurance-qualité.

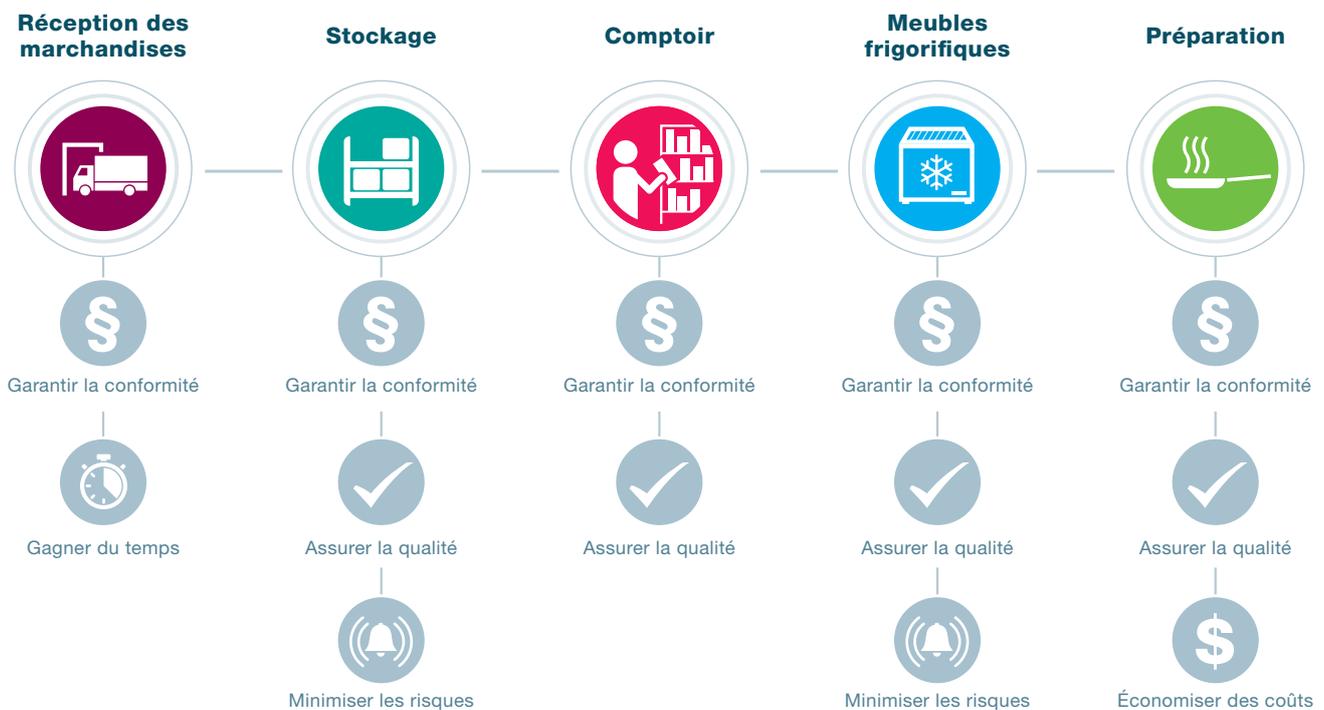
La technique de mesure alimentaire fiable, robuste et facile à utiliser de Testo vous soutient dans toutes ces tâches.

Nous avons composé ce guide d'application pour vous expliquer son fonctionnement. Vous y trouverez les réponses aux questions suivantes et bien d'autres informations :

- Comment puis-je gagner du temps par des mesures rapides et précises au contrôle de réception des marchandises ?
- Comment puis-je garantir une température constante dans les chambres froides 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 ?
- Comment puis-je réduire le coût de friture de manière efficace ?
- Quelles nouvelles tâches de mesure sont associées à la nouvelle tendance des plats fraîchement préparés ?

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la lecture.

Qu'est-ce qui compte dans la chaîne des processus ?



Où mesurer ?



A la réception des marchandises

La réception des marchandises est le lieu où sont livrées les denrées alimentaires. Dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments, les aliments frais et les produits congelés méritent une attention particulière, étant donné que la chaîne du froid et d'autres prescriptions doivent être respectées. Le transfert des marchandises se fait habituellement sur la rampe de chargement. La température est mesurée soit sur la rampe de chargement soit directement dans le camion immédiatement après l'arrivée du fournisseur. Parfois, un protocole imprimé sert de preuve.

Comment puis-je gagner du temps par des mesures rapides et précises au contrôle de réception des marchandises ?

Les mesures les plus rapides sont possibles avec un thermomètre à infrarouges. Il mesure la température superficielle, sans contact et de manière non destructive. De plus, il est indiqué de réaliser des mesures sur des échantillons avec un thermomètre de pénétration. C'est pourquoi l'utilisation d'un appareil combiné, tel que le testo 104 IR, est particulièrement recommandée pour contrôler les marchandises livrées de manière rapide et précise.



Pendant le stockage

Après la réception des marchandises, la plupart des denrées alimentaires arrivent d'abord au local de stockage. Les conditions de stockage doivent être adéquates et constantes pour que les produits soient frais et de qualité irréprochable lorsqu'ils arrivent dans les rayons, meubles frigorifiques et comptoirs. Différentes températures limites doivent être respectées en fonction du type d'aliment.

Comment puis-je garantir une température constante dans les chambres froides 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 ?

Pendant le stockage des denrées alimentaires, ce n'est pas suffisant de mesurer la température superficielle et à cœur seulement une fois par jour. Car cela signifierait que pendant les 23 heures restantes de la journée, vous êtes dans l'incertitude quant aux conditions de stockage des denrées alimentaires. La mesure continue avec des enregistreurs de données ou la surveillance automatique du climat avec fonction d'alarme vous donne la certitude que les valeurs limites sont respectées à tout moment. Par rapport à la mesure manuelle sur des échantillons, vous minimisez ainsi les risques, vous assurez la qualité et vous gagnez du temps.

Voulez-vous lire plus ? Alors téléchargez tout de suite la deuxième partie du guide d'application gratuit. Il contient des tendances et des conseils relatifs à la préparation de plats frais dans les supermarchés, des limites de température importantes et bien d'autres informations.

[**Vers le téléchargement**](#)