



Congeler et décongeler

Prévoir de petites portions et préserver la chaîne du froid.

01 AVANT DE CONGELER

- ☐ Vérifier que l'appareil permet de congeler des aliments frais.
- ☐ Respecter sa capacité de congélation et sa notice.
- ☐ Utiliser des portions peu épaisses dans un emballage adapté.
- ☐ Dater ; congeler les plats cuits après refroidissement rapide.

02 AU CONGÉLATEUR

- ☐ Maintenir la température à -18 °C ou selon la notice.
- ☐ Ranger rapidement les surgelés après les courses.
- ☐ Respecter les durées de conservation indiquées sur le produit.
- ☐ Ne pas attendre la fin de conservation au frigo pour congeler.

03 POUR DÉCONGELER

- ☐ Décongeler au réfrigérateur, dans un contenant fermé.
- ☐ Ou cuire directement si le fabricant le prévoit.
- ☐ Ne pas décongeler sur le plan de travail à température ambiante.
- ☐ Ne pas recongeler un produit décongelé tel quel.

Ces repères supposent une bonne hygiène et une chaîne du froid respectée. Les durées indiquées sur les emballages et les consignes particulières restent prioritaires.