



Congélation des dons alimentaires

Fiche pratique à afficher en zone de congélation

Je peux congeler

- Produits congelés au plus tard le jour de la DLC
- Produits jamais congelés auparavant

Quand congeler ?

- Le plus vite possible et jamais après la DLC

Lots mixtes

- se baser sur la DLC la plus courte

Stockage

- -18°C ou plus froid
- Tolérance courte : max +3°C

Durée maximale de stockage

Viandes et volaille : 4 mois

Poisson et plats prêts : 2 mois

Distribuer le plus vite possible

Je ne congèle pas

- Produits déjà congelés puis décongelés
- Produits douteux
- Produits avec rupture de la chaîne du froid

Comment congeler ?

- Objectif : -18°C à coeur
- Ne pas empiler avant congélation complète
- Empiler après -18°C atteinte
- Attendre 48h minimum avant redistribution

Mentions obligatoires sur l'étiquette

- Produit congelé le xx/xx/xxxx
- À consommer immédiatement après décongelation
- Étiquette d'origine visible

Congélation en lot

- Même jour de congélation
- Lot scellé
- Étiquetage individuel avant remise au consommateur

Règle d'or

un produit
mal congelé

=

un produit
non distribuable