

Test de vieillissement: la température pour pratiquer une «rupture de la chaîne du froid » fictive (juste pour l'essai) Il est utilisé pour les denrées périssables (produits laitiers frais, viande crue hachée ou en principe consiste à conserver au laboratoire un certain nombre d'unités de produits en variant sont des flores microbiennes indicatrices d'hygiène des procédés (ex: flore mésophile pièces unitaires, crèmes dessert, pâtisseries, etc.), et consiste à étudier l'évolution des réductrices, bactéries lactiques, staphylocoques, levures et moisissures, etc.). La durée de vie est choisie (proposée) et servira de temps d'incubation, en s'assurant qu'elle permet de donner des garanties suffisantes par rapport aux risques de santé publique. Les aérobies, entérobactéries, coliformes, E.coli, Clostridium perfringens, bactéries sulfite microorganismes habituellement présents dans les conditions de conservation de l'aliment. Ce (La température de base est entre 0 et 4 °C, et une rupture de la chaîne du froid à 8°C).