Glaces, crèmes glacées, sorbets

publié le 03/07/2015

Descriptif :

Fiche DGCCRF : Réglementation applicable, informations du consommateur

En période estivale, vendeurs sur la plage, « cabanes » ou camions aménagés, marchés de plein air, glaciers ou autres marchands sauront satisfaire une petite faim.

Si une température élevée ne pose aucun problème à certains produits, pour d'autres elle peut provoquer des problèmes de santé d'autant plus graves que les personnes qui les ingèrent sont fragiles (enfants, personnes âgées, malades, etc.).

Tous les produits composés à partir d'œufs, de crème fraîche et tous les ingrédients qui se dégradent du fait de l'élévation de la température doivent respecter des conditions strictes de conservation. Entrent dans cette catégorie de produits à risque les crèmes glacées, les glaces, les sorbets, etc.).

Les glaces
Elles se répartissent en trois grandes catégories : les sorbets, les crèmes glacées et les glaces.

Fiche pratique DGCCRF sur les glaces, crèmes glacées et sorbets (PDF de 298.1 ko)
Réglementation et informations du consommateur

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.