



**Te invitamos a leer más**

### 5.3:c)

La **temperatura de conservación** de los **alimentos ultracongelados** ha de ser  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , con el fin de garantizar la duración del producto indicada en su etiquetado.



En el domicilio, si la temperatura del congelador no alcanza  $-18^{\circ}\text{C}$ , se requiere acortar el tiempo de duración que se indica en el envase del alimento.

