

### Les différentes gammes alimentaires

Les gammes	Les procédés de conservation	Lieu et température de conservation	Durée de conservation	Exemples d'aliments
<b>1<sup>ère</sup> gamme</b> <b>Produits frais</b>	Aucun procédé	Température ambiante Réfrigérateur Abri de la lumière et humidité	De quelques jours à quelques semaines	Viandes, poissons, fruits et légumes
<b>2<sup>ème</sup> gamme</b> <b>Produits en conserves</b>	Appertisation, stérilisation	Température ambiante, cave, placard, cellier	2 à 5 ans	Conserves, bocaux
<b>3<sup>ème</sup> gamme</b> <b>Produits surgelés</b>	surgélation	Congélateur $T \leq -18^{\circ}\text{C}$	Plusieurs mois	Légumes surgelés, glaces
<b>4<sup>ème</sup> gamme</b> <b>Légumes et fruits cru sous atmosphère modifiée</b>	Modification de l'atmosphère	Réfrigérateur $0^{\circ}\text{C} < T < 4^{\circ}\text{C}$	Max 8 jours	Salade en sachet, fruits à croquer
<b>5<sup>ème</sup> gamme</b> <b>Plat préparé sous vide</b>	Pasteurisation → Stérilisation →	Réfrigérateur 0 à 4°C → Température ambiante →	21 jours → 6 mois →	Plats préparés