

Richtlijnen voor bewaartermijnen van bederfelijke grondstoffen en halffabrikaten

Wij adviseren u bij het gekoeld bewaren van bederfelijke grondstoffen en halffabrikaten die u niet zelf bereid hebt, de bewaartermijnen uit het bijgaande schema aan te houden:

- 2 dagen: rauw vlees, fricandeau, rosbief, rauwe, gekookte, gerookte of gebakken vis, zoute haring, garnalen en mosselen, gesneden groente, bladgroente (sla, spinazie), producten uit blik, groenten of fruit uit een pot
- 3 dagen: gesneden of geraspte kaas, gebakken en gebraden vlees
- 4 dagen: gekookte worst, (smeer)leverworst, gekookte vleeswaren, zachte kaas (brie, camembert), melk, ongeslagen room,
- 1 week: cervelaatworst, bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren), stuk jonge of jong belegen kaas, smeerkaas, gekookt ei, onbewerkte verse groenten
- 2 weken: stuk belegen of oude kaas, boter
- 4 weken: ongekookte eieren, margarine

Wij adviseren u bij het diepgevroren bewaren van bederfelijke grondstoffen en halffabrikaten die u niet zelf bereid hebt, de bewaartermijnen uit het bijgaande schema aan te houden:

- 1-2 maanden voor boter of margarine
- Maximaal 3 maanden voor gehakt, gebakken en gebraden vlees, vleeswaren, vis, kaas, producten uit blik of pot en gesneden groenten.
- Maximaal 6 maanden voor rauw vlees en rauwe kip.

Bron: Voedingscentrum