

**Haltbarkeitsliste**

<b>Kühlgut</b>	<b>Verpackung</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Feuchtigkeit</b>	<b>Lagerzeit gekühlt</b>	<b>tiefgekühlt</b>	<b>Temperatur</b>
<b>Milchprodukte</b>						
Milch und Milchprodukte	verschlossen	max. 5 ° C	-	Datum beachten		
Milch und Milchprodukte	geöffnet	max. 5 ° C	-	Datum beachten		
Frischkäse	zugedeckt	max. 5 ° C	-	Datum beachten		
Weichkäse	verpackt	max. 5 ° C	70 - 80 %	5 Wochen		
Hartkäse	verpackt	max. 12 ° C	70 - 80 %	4 Monate		
Reibkäse	verpackt	max. 5 ° C	-	1 Woche		
<b>Süssspeisen</b>						
erhitzt	zugedeckt	max. 5 ° C	-	3 Tage		
mit Gelatine	zugedeckt	max. 5 ° C	-	2 Tage		
mit Roheiern	zugedeckt	max. 5 ° C	-	1 Tag		
mit Schlagrahm	zugedeckt	max. 5 ° C	-	1 Tag		
gefroren (Lagerung)	verpackt				3 Monate	mind. -18 ° C
gefroren (Serviertemperatur)	zugedeckt				3 Wochen	-12 bis -15 ° C
<b>Vorgegarte Produkte</b>						
Teigwaren, Reis, Gemüse, Kartoffeln usw.	offen	max. 5 ° C	-	3 Tage		
	vakuiert	max. 5 ° C	-	5 Tage	bis 2 Monate	mind. -18 ° C
<b>Fleisch</b>						
zerlegt, zerkleinert roh	verpackt	max. 2 ° C	-	2 Tage		
zerlegt, erhitzt	verpackt	max. 2 ° C	-	3 Tage		
Geschnetzeltes, Hackfleisch, Tatar	verpackt	max. 2 ° C	-	1 Tag		
Innereien	verpackt	max. 3 ° C	-	2 Tage		
Fleischzubereitungen, - erzeugnisse	verpackt	max. 4 ° C	-	Datum beachten		
Schlachtfleisch mager, Wild	vakuiert				6 Monate	mind. -18 ° C
Schlachtfleisch fett	vakuiert				3 Monate	mind. -18 ° C

Kühlgut	Verpackung	Temperatur	Feuchtigkeit	Lagerzeit gekühlt	tiefgekühlt	Temperatur
<b>Fisch</b>						
frisch	in Eis	max. 2 ° C	-	1 Tag		
geräuchert	verpackt	max. 5 ° C	-	Datum beachten		
tiefgekühlt	verpackt		-		6 Monate	mind. -18 ° C
<b>Geflügel</b>						
frisch	verpackt	max. 4 ° C	-	5 Tage	4 Monate	mind. -18 ° C
<b>Wild</b>						
Federwild unzerlegt	(getrennt lagern!)	max. 7 ° C	-	1 Woche		
Haarwild unzerlegt	(getrennt lagern!)	max. 7 ° C	-	2 Wochen		
<b>Trockenprodukte Economat</b>						
Getreideprodukte	verschlossen	max. 18 ° C *	40 - 50 %	Datum beachten		
Fettstoffe	vor Licht schützen	max. 18 ° C *	40 - 50 %	Datum beachten		
Fettstoffe mit Wasseranteil	vor Licht schützen	max. 5 ° C	40 - 50 %	Datum beachten		
Gewürze	verpackt	max. 18 ° C *	40 - 50 %	Datum beachten		
Konserven	trocken lagern	max. 18 ° C *	40 - 50 %	Datum beachten		
beschränkt haltbare Konserven (Halbkonserven)		max. 5 ° C	-	Datum beachten		
<b>Brot</b>						
frisch	zugedeckt	Zimmertemp.	trocken	2 Tage		
Backwaren trocken	verpackt		trocken	6 Tage		
Gebäck fetthaltig	verpackt		trocken	4 Tage		
Brot tiefgekühlt	verpackt				3 Wochen	mind. -18 ° C
Backwaren tiefgekühlt	verpackt				2 Monate	mind. -18 ° C
<b>Überproduktion/Resten</b>	zugedeckt	max. 5 ° C	-	1 Tag		

\* je kühler desto besser!