**Datierung der Lebensmittel**

|  |  |
| --- | --- |
| **Vorgekochte/vorproduzierte, leicht verderbliche LM** | * **Sachbezeichnung**
* **Produktionsdatum**
 |
| * müssen bei max. 5°C gelagert werden
* in geeigneten Behältern, zugedeckt oder **vakuumverpackt**
* getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln lagern
 | *Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Etikette grün.jpg* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiefgekühlte LM**  | * **Sachbezeichnung**
* **Einfrierdatumdatum**
 |
| * dürfen nur frisch eingefroren werden
* müssen beschriftet und mit dem **Einfrierdatum** gekennzeichnet werden
 | **Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Haltbarkeitslisten:Etikette blau.jpg** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aufgetaute LM** | * **Auftaudatum**
 |
| * sind mit dem **Auftaudatum** zu versehen
* gemäss empfohlenen Lagerzeiten und maximalen Verbrauchsfristen aufzubrauchen
 | **Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Haltbarkeitslisten:Etikette blau.jpg** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Glacébidons** | * **Anbruchsdatum**
* **Verbrauchsfrist (14 Tage)**
 |
| * sind mit dem Visum sowie **Anbruchsdatum** zu versehen
* innerhalb von 14 Tagen aufzubrauchen
 | **Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Haltbarkeitslisten:Etikette blau.jpg** |
| **Leichtverderbliche Tagesprodukte** | (Pâtisserie, Sandwiches usw.) |
| * **Leichtverderbliche Tagesprodukte** müssen gekühlt gelagert werden oder nach max. 2 Std. ohne Kühlung entsorgt werden!
 |

|  |
| --- |
| **Zugekaufte LM „Zu verbrauchen bis: ...“** |
| * aufgedruckte Verbrauchsfristen und Lagervorschriften einhalten!
* Nach Ablauf dürfen diese LM nicht mehr verwendet werden
 |
| **Zugekaufte LM „*Mindestens haltbar bis: ...“ (MHD)*** |
| * Nach Anbruch gut verschliessen
* **Anbruchsdatum** vermerken

🡪 die Haltbarkeitsfrist gilt nicht  mehr! 🡪 Herstellerangaben „Nach dem Öffnen...“ befolgen | **ECONOMAT**Anbruchsdatum: ………………….…\*Lot-Nr: ………………………………Visum: ………………………………… |
| ***Nachdatierung des MHD:*** * kann auf eigene Verantwortung verlängert werden (Qualitätsprüfung!)
* Vermerk neben Datum: „“verlängert bis ...“ mit Visum angebracht werden
* auf Ende Monat bezogen plus 4-8 Wochen
* auf Ende eines Kalenderjahres plus 3-6 Monate
 |
| * ***\*Umgefüllte Ware:*** Unbedingt Warenlos (LOT-Nummer beim Datum) notieren!
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Haltbarkeit Fleisch/Geflügel/Fisch**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produkt** | *Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Etikette grün.jpg* | **Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Haltbarkeitslisten:Etikette blau.jpg** |
| **Verpackung** | **Frisch 5°C** | **TK -18°C** | **Aufgetaut 2-4°C** |
|  | **Fleisch** |  |  |  |  |
| Rind | Vac. | 21 Tage | 1 Jahr | 3 Tage |
| Rind | Vac. / Gas | 3 Monate | 1 Jahr | 3 Tage |
| Schwein | Vac. | 14 Tage | 3 Monate | 2 Tage |
| Kalb | Vac. | 14 Tage | 6 Monate | 3 Tage |
| Lamm | Vac. | 14 Tage | 1 Jahr | 3 Tage |
| Geräuchert | Vac. | 21 Tage | 6 Monate | 3 Tage |
| Wurst | **Roh-/Dauerwurst** |  |  | 3 Monate | 3 Tage |
| Salami usw. | Vac. | 7 Tage nach Anschnitt |  |  |
| **Kochwurst** | Vac. | gem. Etikette |  |  |
| Leber-/Blutwurst usw. |
| **Brühwurst** | Vac. | gem. Etikette |  |  |
| Wienerli/Weisswurst |
| Ein Bild, das Essen, Teller, Tasse, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Aufschnitt****Pouletbrust**geschnitten**Kochschinken** geschnitten | zugedecktzugedecktzugedeckt |  3 Tage3 Tage3 Tage |  |  |
| poulet | **Geflügel** |  |  |  |  |
| Poulet | Vac. | 3 Tage | 4 Monate | 3 Tage |
| Truthahn | Vac. | 3 Tage | 4 Monate | 3 Tage |
| Wildgeflügel | Vac. | 3 Tage | 3 Monate | 3 Tage |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Wild.jpg | **Wild** | Vac. | 14 Tage | 6 Monate | 3 Tage |
|  |  |  |  |  |
| Forelle | **Fisch roh** | in Eis 2 °C | 3 Tage | 3 Monate | 2 Tage |
| Rauchfisch | Vac | gem. Etikette | gem. Etikette |  |
| Marinierter Fisch | Vac. | 10 Tage | gem. Etikette |  |

|  |
| --- |
| Haltbarkeit vorproduzierter Lebensmittel |
|  | **lose/zugedeckt** | **5°C Inkl. Produktionstag** | **Sous vide gegart** | **Hinweis** |
| gemuese | **Gemüse** | gekocht, lose | 3 Tage | bis 21 Tage | Labor |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| a_Kopfsalat | **Salate** |  |  |  |  |
| Rohkostangemacht |  | 2 Tage3 Tage |  | Labor |
| kartoffelnMacintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Spaghettli.jpg | **Stärke-Beilagen** |  |  |  |  |
| Salzkartoffeln/neue Kartoffeln | gekocht | 3 Tage | 14 Tage | Labor |
| Kartoffelgratin | gekocht | 3 Tage | 14 Tage | Labor |
| Reis | gekocht |  | 4 Tage | Labor |
| Nudeln | gekocht | 3 Tage |  |  |
| Gnocchi | gekocht | 3 Tage |  |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Püree.jpg | **Pürees** |  |  |  |  |
| Polenta, Kartoffelstock | gekocht | 4 Tage |  | Labor |
|  |  |  |  |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:TomatenCremesuppekaltquellend.png | **Saucen** | gekocht | 3 Tage |  |  |
| **Suppen** | gekocht | 3 Tage |  |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Bildschirmfoto 2019-06-11 um 14.48.42.png | **Espumas** |  |  |  |  |
| mit Rahm |  | 3 Tage |  | Labor |
|  |  |  |  |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Dill Pickle Tartar Sauce.jpg | **Kalte Saucen/Dips** |  |  |  |  |
| mit Mayonnaise/Magerquark/Halbrahm |  | 5 Tage |  | Labor |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:bild_5297.jpg | **Dressings** |  |  |  |  |
| French |  | 5 Tage |  |  |
| Italienne |  | 10 Tage |  |  |
| Cesars |  | 5 Tage |  | Labor |
| Cocktail |  | 3 Tage |  | Labor |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:66598441-zacht-gekookt-ei-of-onsenei-op-houten.jpg | **Gekochte Eier** |  |  |  |  |
| in der SchaleOnsen-Eier |  | 3 Tage5 Tage |  | LaborLabor |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:Creme caramel.jpg | **Desserts** |  |  |  |  |
| alle Desserts  | mit past. Ei/Schlagrahm | 2 Tage |  | Labor |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:fb-wege-gemuese-zu-konservieren-wintervorrat-aus-dem-garten-1.jpg | **Eingemacht im Glas** |  |  |  |  |
| GemüseFrüchte |  |  | 3 Monate |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:baerlauch_pesto-300x266.png | **Eingelegt in Öl** | mit Öl bedeckt |  | 3 Wochen | Labor |
| KräuterpastenGemüse  |  |  |  |  |

 |