**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 | zugedeckt  zugedeckt  zugedeckt | 3 Tage  3 Tage   3 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** | |  |  |  |  | | Rohkost angemacht |  | | 2 Tage 3 Tage |  | Labor | | kartoffeln  Macintosh 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 Schale  Onsen-Eier |  | | 3 Tage  5 Tage |  | Labor  Labor | | 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** |  | |  |  |  | | Gemüse  Früchte |  | |  | 3 Monate |  | | Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:baerlauch_pesto-300x266.png | **Eingelegt in Öl** | mit Öl bedeckt | |  | 3 Wochen | Labor | | Kräuterpasten  Gemüse |  | |  |  |  | |