



Datierung der Lebensmittel

<p>Vorgekochte/vorproduzierte, leicht verderbliche LM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sachbezeichnung - Produktionsdatum
<ul style="list-style-type: none"> • müssen bei max. 5°C gelagert werden • in geeigneten Behältern, zugedeckt oder vakuumpverpackt • getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln lagern 	
<p>Tiefgekühlte LM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sachbezeichnung - Einfrierdatum
<ul style="list-style-type: none"> • dürfen nur frisch eingefroren werden • müssen beschriftet und mit dem Einfrierdatum gekennzeichnet werden 	
<p>Aufgetaute LM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Auftaudatum
<ul style="list-style-type: none"> • sind mit dem Auftaudatum zu versehen • gemäss empfohlenen Lagerzeiten und maximalen Verbrauchsfristen aufzubrauchen 	
<p>Glacébidons</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Anbruchsdatum - Verbrauchsfrist (14 Tage)
<ul style="list-style-type: none"> • sind mit dem Visum sowie Anbruchsdatum zu versehen • innerhalb von 14 Tagen aufzubrauchen 	
<p>Leichtverderbliche Tagesprodukte</p>	<p>(Pâtisserie, Sandwiches usw.)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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		MEP		-18°C	
		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	
	Roh-/Dauerwurst			3 Monate	3 Tage
	Salami usw.	Vac.	7 Tage nach Anschnitt		
	Kochwurst Leber-/Blutwurst usw.	Vac.	gem. Etiketle		
	Brühwurst Wienerli/Weisswurst	Vac.	gem. Etiketle		
	Aufschnitt	zugedeckt	3 Tage		
	Pouletbrust geschnitten	zugedeckt	3 Tage		
	Kochschinken geschnitten	zugedeckt	3 Tage		
	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
	Wild	Vac.	14 Tage	6 Monate	3 Tage
	Fisch roh	in Eis 2 °C	3 Tage	3 Monate	2 Tage
	Rauchfisch	Vac	gem. Etiketle	gem. Etiketle	
	Marinierter Fisch	Vac.	10 Tage	gem. Etiketle	

Haltbarkeit vorproduzierter Lebensmittel

		lose/ zugedeckt	5°C Inkl. Produktionstag	Sous vide gegart	Hinweis
	Gemüse	gekocht, lose	3 Tage	bis 21 Tage	Labor
	Salate Rohkost angemacht		2 Tage 3 Tage		Labor
	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		
	Pürees Polenta, Kartoffelstock	gekocht	4 Tage		Labor
	Saucen Suppen	gekocht gekocht	3 Tage 3 Tage		
	Espumas mit Rahm		3 Tage		Labor
	Kalte Saucen/Dips mit Mayonnaise/ Magerquark/Halbrahm		5 Tage		Labor
	Dressings French Italienne Cesars Cocktail		5 Tage 10 Tage 5 Tage 3 Tage		Labor Labor
	Gekochte Eier in der Schale Onsen-Eier		3 Tage 5 Tage		Labor Labor
	Desserts alle Desserts	mit past. Ei/Schlagrahm	2 Tage		Labor
	Eingemacht im Glas Gemüse Früchte			3 Monate	
	Eingelegt in Öl Kräuterpasten Gemüse	mit Öl bedeckt		3 Wochen	Labor