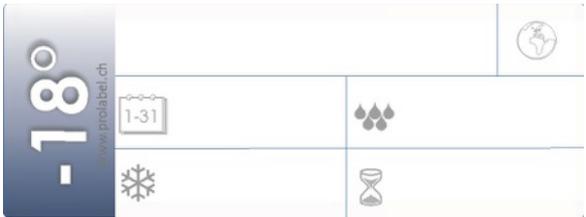
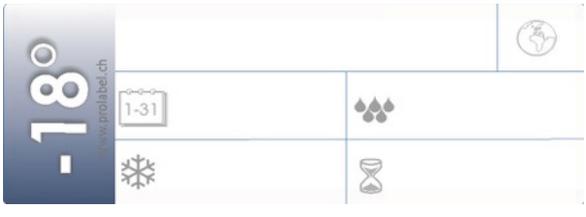


## Datierung der Lebensmittel

<p><b>Vorgekochte/vorproduzierte, leicht verderbliche LM</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sachbezeichnung</li> <li>- Produktionsdatum</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• müssen bei max. 5°C gelagert werden</li> <li>• in geeigneten Behältern, zugedeckt oder <b>vakuumverpackt</b></li> <li>• getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln lagern</li> </ul>	 <p>The image shows a label template for 'MEP' (Meat, Poultry, Fish). It features a green vertical bar on the left with the letters 'MEP' in white. To the right, there are several fields: a top right field with a globe icon, a middle left field with a calendar icon and '1-31', and a bottom right field with an hourglass icon.</p>
<p><b>Tiefgekühlte LM</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sachbezeichnung</li> <li>- Einfrierdatum</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dürfen nur frisch eingefroren werden</li> <li>• müssen beschriftet und mit dem <b>Einfrierdatum</b> gekennzeichnet werden</li> </ul>	 <p>The image shows a label template for frozen products. It features a blue vertical bar on the left with '-18°C' in white. To the right, there are several fields: a top right field with a globe icon, a middle left field with a calendar icon and '1-31', a middle right field with a snowflake icon, and a bottom right field with an hourglass icon.</p>
<p><b>Aufgetaute LM</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auftaudatum</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sind mit dem <b>Auftaudatum</b> zu versehen</li> <li>• gemäss empfohlenen Lagerzeiten und maximalen Verbrauchsfristen aufzubrauchen</li> </ul>	 <p>The image shows a label template for thawed products. It features a blue vertical bar on the left with '-18°C' in white. To the right, there are several fields: a top right field with a globe icon, a middle left field with a calendar icon and '1-31', a middle right field with a snowflake icon, and a bottom right field with an hourglass icon.</p>
<p><b>Glacébidons</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anbruchsdatum</li> <li>- Verbrauchsfrist (14 Tage)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sind mit dem Visum sowie <b>Anbruchsdatum</b> zu versehen</li> <li>• innerhalb von 14 Tagen aufzubrauchen</li> </ul>	 <p>The image shows a label template for 'Glacébidons'. It features a blue vertical bar on the left with '-18°C' in white. To the right, there are several fields: a top right field with a globe icon, a middle left field with a calendar icon and '1-31', a middle right field with a snowflake icon, and a bottom right field with an hourglass icon.</p>
<p><b>Leichtverderbliche Tagesprodukte</b></p>	<p>(Pâtisserie, Sandwiches usw.)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Leichtverderbliche Tagesprodukte</b> müssen gekühlt gelagert werden oder nach max. 2 Std. ohne Kühlung entsorgt werden!</li> </ul>	

**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
	<b>Fleisch</b>				
	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	
	<b>Roh-/Dauerwurst</b>			3 Monate	3 Tage
	Salami usw.	Vac.	7 Tage nach Anschnitt		
	<b>Kochwurst</b>				
Leber-/Blutwurst usw.	Vac.	gem. Etiket			
<b>Brühwurst</b>					
Wienerli/Weisswurst	Vac.	gem. Etiket			
	<b>Aufschnitt</b>	zugedeckt	3 Tage		
	<b>Pouletbrust</b> geschnitten	zugedeckt	3 Tage		
	<b>Kochschinken</b> geschnitten	zugedeckt	3 Tage		
	<b>Geflügel</b>				
	Poulet	Vac.	3 Tage	4 Monate	3 Tage
	Truthahn	Vac.	3 Tage	4 Monate	3 Tage
Wildgeflügel	Vac.	3 Tage	3 Monate	3 Tage	
	<b>Wild</b>	Vac.	14 Tage	6 Monate	3 Tage
	<b>Fisch roh</b>	in Eis 2 °C	3 Tage	3 Monate	2 Tage
	Rauchfisch	Vac	gem. Etiket	gem. Etiket	
	Marinierter Fisch	Vac.	10 Tage	gem. Etiket	

## Haltbarkeit vorproduzierter Lebensmittel

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