

Skladovacia doba potravín

Nižšie uvedený zoznam znázorňuje skladovaciu dobu vákuovo balených potravín. Doby nie sú presné. Začiatočné podmienky produktu sú nevyhnutné pre správne uskladnenie.

Pri izbovej teplote (+ 20° / + 25° C)	Normálne podmienky		Vákuum
Chlieb	2	dní →	8 dní
Suché koláčky	120	dní →	360 dní
Suché cestoviny/ryža	180	dní →	360 dní
Orechy	120	dní →	360 dní
Múka/čaj/káva	120	dní →	360 dní

Chladené pri + 3° / + 5° C

Surové mäso	2 – 3	dní →	6 – 9 dní
Čerstvá ryba	1 – 3	dní →	4 – 6 dní
Salámy	4 – 6	dní →	20 – 25 dní
Jemný syr	5 – 7	dní →	14 – 20 dní
Tvrdý syr	15 – 20	dní →	30 – 60 dní
Parmezán/Grana	20	dní →	60 dní
Surová zelenina	1 – 5	dní →	7 – 20 dní
Čerstvé ovocie	5 – 10	dní →	14 – 20 dní
Zeleninová polievka	2 – 3	dní →	8 – 15 dní
Cestoviny/Rizoto/Lasagne	2 – 3	dní →	6 – 10 dní
Varené mäso	3 – 5	dní →	10 – 15 dní
Smotana a čerstvé ovocné koláče	2 – 3	dní →	6 – 10 dní
Ostatné koláče	5	dní →	20 dní

Chladené pri - 18° / + 20° C

Mäso	120	dní →	480 dní
Ryba	90	dní →	360 dní
Ovocie a zelenina	300	dní →	720 dní

UPOZORNENIE:

Množenie baktérii sa vo vákuu spomalí, ale nezastaví kompletne. Preto niektoré produkty uskladnite v chladničke alebo mrazničke.

Zabalené jedlo musí byť skonzumované do dátumu spotreby uvedeného na obale.