

# Jak długo możemy przechowywać żywność?

Poniżej przedstawiamy ile czasu możemy przechowywać wybrane produkty w naszej kuchni. W pierwszej kolejności, jeśli produkt jest zamknięty próżniowo, należy kierować się datą ważności podaną przez producenta. Obecność pleśni, szkodników powoduje, że produkt jest niezdatny do spożycia i należy go wyrzucić.

W LODÓWCE	W ZAMRAŹARCE	W PRZESTRZENI KUCHENNEJ
 SUROWE MIĘSO I RYBY 2 dni	 OWOCE MROŻONE 3-6 miesięcy	 ZIEMNIAKI, BURAKI, CEBULA 1-2 tygodnie
 SER ŻÓŁTY TYPU GOUDA 2-3 tygodnie	 GOTOWE DANIA do miesiąca	 PRZYPRAWY SUSZONE I MIELONE W CAŁOŚCI 1-3 lat do 4 lat
 WĘDLINA 2-3 dni	 MIĘSO CZERWONE 8 miesięcy	 OTWARTE DOMOWE PRZETWORY 1 tydzień
 GOTOWE DANIE 2 dni	 MIĘSO DROBIOWE 3 miesiące	 ŚWIEŻE OWOCE 1 tydzień
 OTWARTE MLEKO 7 dni	 RYBY I OWOCE MORZA 2-6 miesięcy	 MAKARONY, RYŻ, KASZA rok
 OWOCE I WARZYWA ZIMNOLUBNE do miesiąca	 CHLEB 3 miesiące	 PIECZYWO 5-7 dni
 JAJKA do 3 tygodni	 BLANSZOWANE WARZYWA 8-12 miesięcy	 MIÓD, SÓL, CUKIER, OCET Nie traci wartości
 MASŁO do 30 dni	 LODY do 4 miesięcy	 SUCHE NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH 2 lata
 SER BIAŁY TWAROGOWY 2 dni	 GRZYBY 8 miesięcy	 SUSZONE GRZYBY I WARZYWA Kilka lat