

Tabel Houdbaarheid - Vlees Kip Vis Groenten Zuivel Babyvoeding - Overige Etenswaren

Vleeswaren	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
Bacon, Cervelaatworst, Ontbijtspek, Rookvlees (Gezouten Vleeswaren)	1 week	1 - 3 maanden
Boterhamworst, Gebraden Gehakt, Gekookte WorstGelderse worst, Leverkaas, (Smeer) Leverworst (Gekookte Vleeswaren)	4 dagen	3 maanden
Casselerrib, Ham, Kipfilet	4 dagen	3 maanden
Fricandeau, Rosbief	2 dagen	3 maanden
Filet Américain	dag van aankoop	niet bewaren!

Vlees en Kip	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
Gebraden en Gebakken Vlees	3 - 4 dagen	3 maanden
Rauwe Kip	2 dagen	9 maanden
Rauw Rundvlees	2 dagen	6 - 12 maanden
Rauw Varkensvlees	2 dagen	4 maanden
Rauw Gehakt, Hamburgers, Slavinken (Gemalen vlees)	1 dag	2 - 3 maanden
Restjes Vlees van de Barbecue	bbq niet bewaren!	niet invriezen

Vis	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
Rauwe Kabeljauw, Schol, Tonijn (Magere vis)	1 - 2 dagen	6 maanden
Rauwe Zalm, Makreel (Vette vis)	1 - 2 dagen	3 maanden
Gerookte Makreel, Gerookte Zalm, Gerookte Paling	2 dagen	3 maanden
Zoute Haring	1 - 2 dagen	3 maanden
Lekkerbekje, Kibbeling (Gebakken vis)	2 dagen	3 maanden
Garnalen	1 dag	3 maanden

Bijlage 13 Tabel temperatuur- en bewaarvoorschriften

Rauwe Mosselen	1 dag	niet invriezen
Gekookte Mosselen	1 - 2 dagen	3 maanden
Groenten	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
Gesneden Groenten	1 dag	3 maanden (* b)
Sla, Andijvie, Spinazie (Bladgroenten)	2 dagen	niet invriezen
Sperziebonen	4 dagen	12 maanden (* b)
Wortelen, Broccoli	3 - 5 dagen	12 maanden (* b)
Witlof, Bloemkool	7 - 10 dagen	12 maanden (* b)
Aubergine, Courgette, Paprika, Winterwortel	5 - 7 dagen	12 maanden (bk)
Komkommer, Tomaten	1 - 2 weken (bk)	niet invriezen
(* b is eerst blancheren, bk is buiten de koelkast bewaren op een donkere koele plek)		
Zuivelproducten	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
Melk, Chocolademelk	3 dagen	niet invriezen
Karnemelk, Drinkyoghurt	4 dagen	niet invriezen
Yoghurt, Kwark	4 dagen	niet invriezen
Vla	3 dagen	niet invriezen
Slagroom	3 dagen	niet invriezen
Boter Kaas & Eieren	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
Boter	1 - 2 weken	1 - 2 maanden
Margarine	4 weken	1 - 2 maanden
Halvarine	4 weken	niet invriezen
Stuk Jonge of Jongbelegen Kaas	1 week	2 - 4 maanden
Stuk Belegen of Oude Kaas	14 dagen	2 - 4 maanden

Bijlage 13 Tabel temperatuur- en bewaarvoorschriften

Plakken Kaas	3 dagen	niet invriezen
Geraspte Kaas	3 dagen	niet invriezen
Zachte Kaas (Brie, Camembert)	4 dagen	3 maanden
Smeerkaas	1 week	niet invriezen
Rauwe, ongekookte Eieren	4 weken	niet invriezen
Gekookt Ei	1 week	niet invriezen

Babyvoeding & Moedermelk	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
--------------------------	------------------------	------------------

Moedermelk	3 dagen	6 maanden
Zelfgemaakt Groentehapje	1 dag	8 maanden

Overige Etenswaren - Producten	Koelkast maximaal 7 °C	Diepvries -18 °C
--------------------------------	------------------------	------------------

Vlees, Vis, Groenten uit Blik - Glazen pot	2 dagen*	3 maanden*
Vruchten uit Blik - Glazen pot	1 week*	3 maanden*
Vruchtensap - Frisdrank met Vruchtensap	3 - 4 dagen	niet invriezen
Fritessaus, Mayonaise, Cocktailsaus - Knoflooksaus	3 maanden	niet invriezen
Tomatenketchup, Curry, Barbecuesaus	9 maanden	niet invriezen
Olijven, Augurken, Zilveruitjes	1 maand	niet invriezen
Huzarensalade, Eiersalade	1 dag	niet invriezen
Kant-en-klaarmaaltijden, Restjes Warme Maaltijden	2 dagen	3 maanden
Bereide Soep	2 dagen	3 maanden
Slagroomgebak, Gebak met slagroom	1 dag	1 maand
Appelgebak, Vlaai zonder slagroom	3 dagen	3 maanden

(* is in een bewaarbakje - dus uit pot of blik halen)