

ДОП.МАТЕРИАЛ

ТАБЛИЦА СРЕДНИХ СРОКОВ ГОДНОСТИ



Сроки хранения в морозильной камере зависят от нескольких факторов:

1. **Температура:** оптимальная температура хранения в морозильной камере составляет -18°C и ниже. Низкая температура помогает замедлить процессы разрушения продуктов и сохраняет их качество на длительное время.
2. **Упаковка:** Качественная и герметичная упаковка продуктов играет важную роль в сохранении их свежести и предотвращении проникновения воздуха и влаги.
3. **Срок годности перед замораживанием:** Если продукт был приближен к концу своего срока годности до замораживания, срок его хранения в морозильной камере может быть сокращен.
4. И, конечно, сам вид продукта.



Срок годности – это установленный правовыми актами период времени, по истечении которого потребляемый товар считается непригодным для использования и не должен быть реализован, а соответственно и употреблен.

Есть официальные нормы хранения по СанПин, но они продиктованы для предприятий, в домашних условиях следовать им нам в некоторых случаях может показаться нам даже абсурдным. Например, срок хранения и реализации салатов, заправленным майонезом – 12 часов. Тут должна быть фотография доброго большинства людей, которые доедают салаты после НГ еще неделю:) Поэтому в шпаргалке я указываю для вас максимально допустимые сроки не по нормам, а для жизни.

Также прошу помнить, что рекомендуемые сроки могут не совпадать с реальным качеством продукта, поэтому всегда стоит оценивать свежесть не только по дням и маркировке, но и по его внешнему виду и запаху.

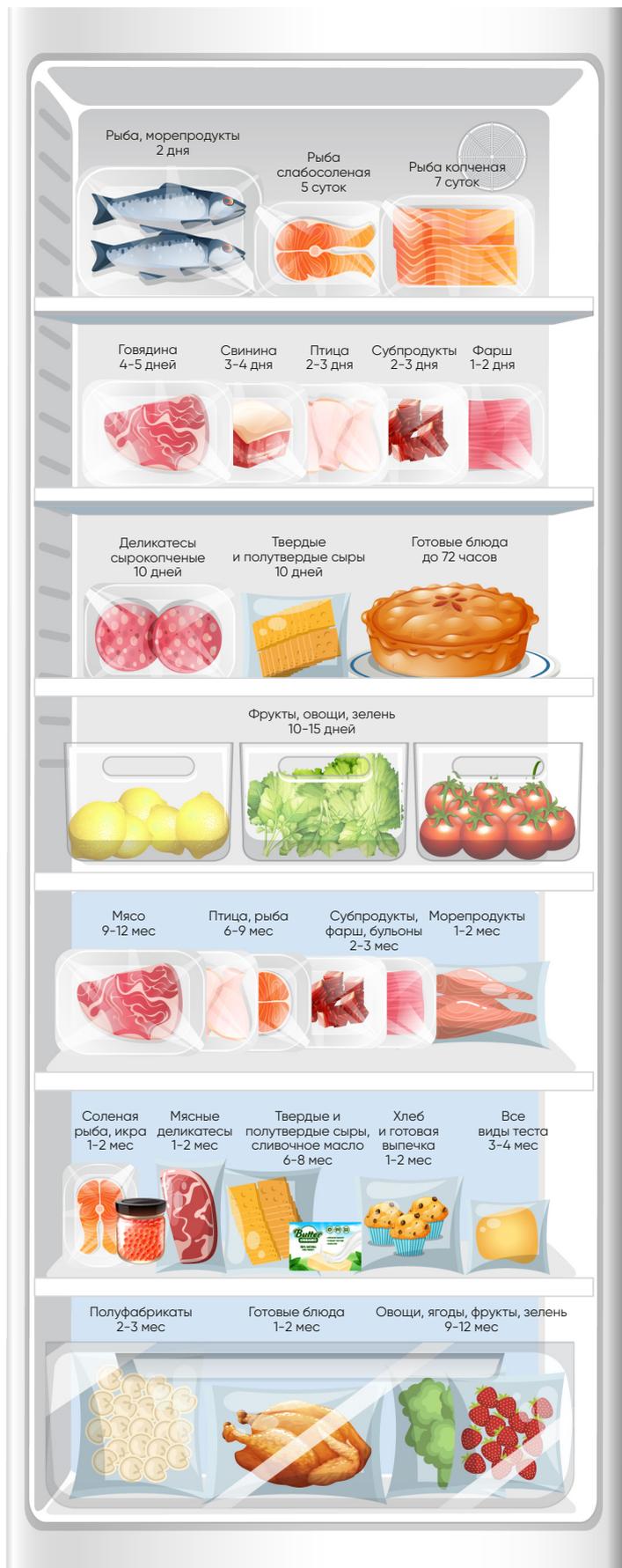


Хранение в холодильнике

зона хранения остывших
продуктов, $t=+4+5^{\circ}\text{C}$

контейнеры для овощей
и фруктов, $t=+8+10^{\circ}\text{C}$

морозильная
камера, $t=-12-18^{\circ}\text{C}$



Хранение в холодильнике

Тип продукта

Температура 5 градусов Цельсия

<i>Говядина, баранина</i>	4-5 дней
<i>Свинина</i>	3-4 дня
<i>Птица (курица, индейка, утка и т.п.)</i>	2-3 дня
<i>Субпродукты</i>	2-3 дня
<i>Фарш (любой тип белка)</i>	1-2 дня
<i>Деликатесы сырокопченые</i>	10 дней
<i>Рыба, морепродукты</i>	2 дня
<i>Икра слабосоленая</i>	5-7 суток
<i>Рыба слабосоленая</i>	5 суток
<i>Рыба копченая</i>	7 суток
<i>Твердые и полутвердые сыры</i>	10 дней
<i>Сыры рассольные и мягкие</i>	5 дней
<i>Яйца</i>	30-40 дней
<i>Сливочное масло</i>	15 дней
<i>Молочные продукты непастеризованные, в том числе творог</i>	5 дней
<i>Фрукты, овощи, зелень</i>	10-15 дней
<i>Готовые блюда</i>	до 72 часов

Хранение в морозильной камере

*хранение в вакуумной упаковке продлевает срок годности

Тип продукта	Температура от -12 до -18 градусов Цельсия
Мясо	9-12 мес
Птица, рыба	6-9 мес
Субпродукты, фарш, бульоны	2-3 мес
Морепродукты	1-2 мес
Соленая рыба, икра	1-2 мес
Мясные деликатесы	1-2 мес
Твердые и полутвердые сыры, сливочное масло	6-8 мес
Хлеб и готовая выпечка	1-2 мес
Все виды теста	3-4 мес
Овощи, ягоды, фрукты, зелень	9-12 мес
Готовые блюда	1-2 мес
Полуфабрикаты	2-3 мес

