



Frisch bleibt frisch - Haltbarkeitstabelle für vakuumierte Lebensmittel*

Unbehandelte, gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

	<u>nicht vakuumiert</u>	<u>vakuumiert</u>
Rindfleisch	3 bis 4 Tage	8 bis 9 Tage
Geflügel	2 bis 3 Tage	6 bis 9 Tage
Ganzer Fisch	1 bis 3 Tage	4 bis 5 Tage
Wild	2 bis 3 Tage	5 bis 7 Tage
Schweinegeschnetzeltes	4 bis 6 Tage	20 bis 25 Tage
Hart- und Hartkäse	15 bis 20 Tage	25 bis 60 Tage
Gemüse	1 bis 3 Tage	7 bis 10 Tage
Früchte	5 bis 7 Tage	14 bis 20 Tage

Gekochte und dann gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

	<u>nicht vakuumiert</u>	<u>vakuumiert</u>
Suppen, Pürees, Teigwaren und Risotto	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage

Tiefgekühlte Nahrungsmittel

	<u>nicht vakuumiert</u>	<u>vakuumiert</u>
Fleisch	4 bis 6 Monate	15 bis 20 Monate
Fisch	3 bis 4 Monate	10 bis 12 Monate
Gemüse	8 bis 10 Monate	18 bis 24 Monate

Bei Zimmertemperatur aufbewahrte Nahrungsmittel

	<u>nicht vakuumiert</u>	<u>vakuumiert</u>
Brot	1 bis 2 Tage	6 bis 8 Tage
Kekse	4 bis 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 bis 6 Monate	12 Monate
Reis	5 bis 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 bis 5 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 bis 3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 bis 2 Monate	12 Monate

* Bei Einhaltung der entsprechenden Hygienebedingungen während des Verpackungsvorganges.