

Timpii de depozitare in lada frigorifica

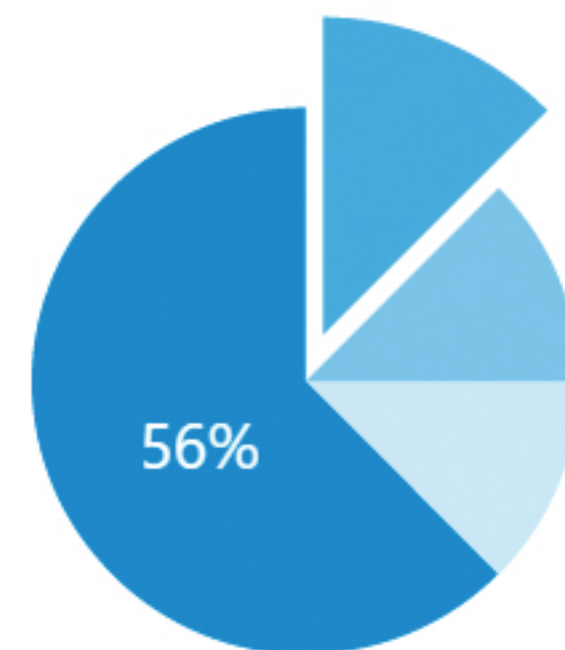


| Aliment | Luni |
|--|-------------|
| Carne proaspata | 6-12 |
| Carne tocata de curcan, vita, porc, miel | 3-4 |
| Carne de hamburger | 3-4 |
| Carne pentru tocana | 3-4 |
| Carnati din carne cruda de porc, vita, pui, curcan | 1-2 |
| Carne de porc cu grasime | 4 |
| Slanina | 3-4 |
| Maruntaie (Limba, Rinichi, Ficat, Inimă,) | 3-4 |

| Aliment | Luni |
|---------------------------------|------------|
| Pui sau curcan, intregi | 12 |
| Pui sau curcan, bucati | 9 |
| Carne tocata de curcan | 3-4 |
| Pui prajit | 4 |
| Bucatele de carne de pui fierte | 4-6 |
| Pui cu sos | 6 |



| Aliment | Luni |
|--------------|------------|
| Peste slab | 6 |
| Peste gras | 2-3 |
| Peste gatit | 4-6 |
| Peste afumat | 2 |



Prin expunerea la temperaturi foarte scazute, de -18 grade Celsius, bacteriile nu se mai pot dezvolta pe alimente.



| Aliment | Luni |
|-------------|-------------|
| Citrice | 4-6 |
| Fructe | 8-12 |
| Legume | 8-12 |
| Zarzavaturi | 8-12 |



| Aliment | Luni |
|------------------------------------|------------|
| Supa | 2-3 |
| Albus sau galbenus de ou crud | 12 |
| Mezeluri | 2-3 |
| Slanina | 3-4 |
| Branza | 3 |
| Inghetata | 1 |
| Lapte | 1 |
| Unt | 6-9 |
| Paine | 1 |
| Biscuiti, blaturi de tort, rulouri | 2-3 |
| Produse de patiserie; aluat fraged | 2-3 |

SMANTANA, LAPTELE, MAIONEZA SI OUALE FIERTE NU INGHEATA BINE