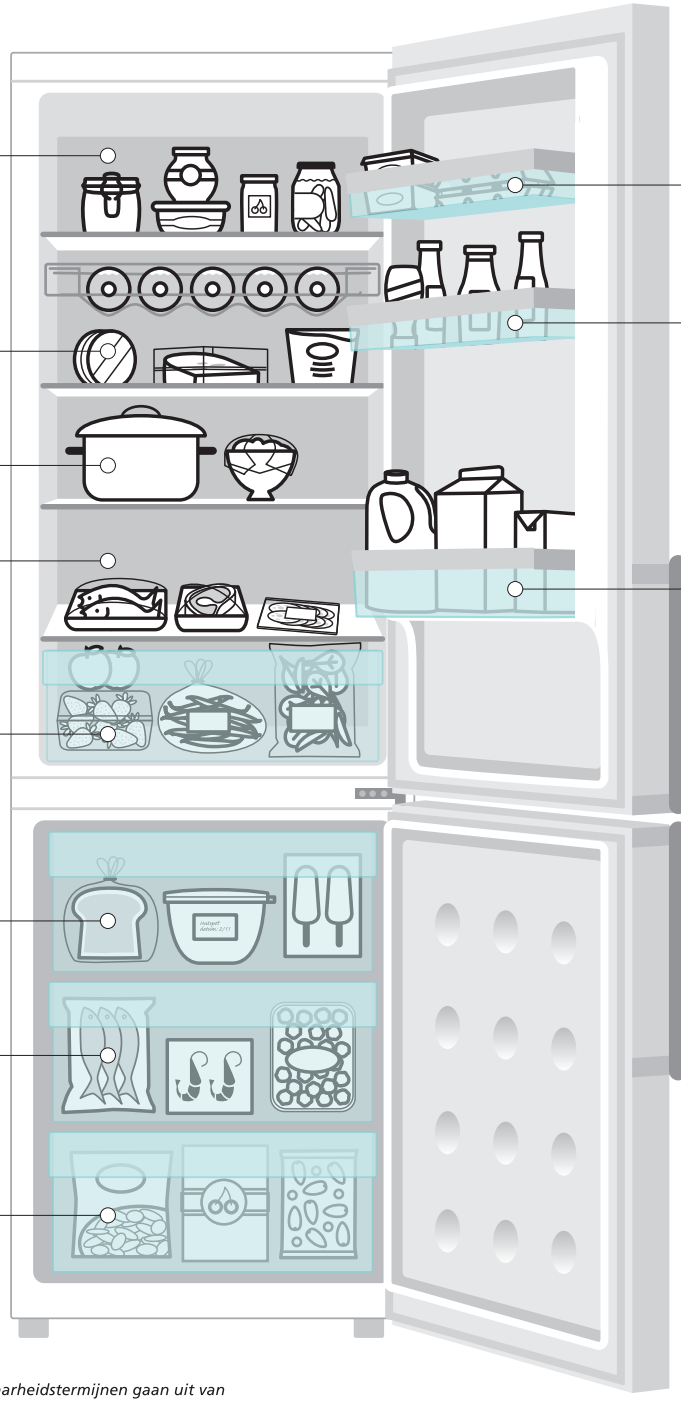

broodsalades: 3 dagen
groente in pot: 2 dagen
vruchten in pot: 1 week
ingelegd in zuur/olie in pot: 1 maand

jonge kaas: 1 week
oude kaas: 2 weken
plakken/geraspt/ zachte kaas: 4 dagen

restjes: 2 dagen

vlees: 2 dagen
vlees gemalen: 1 dag
vleeswaren: 4 dagen
vis: 2 dagen

bladgroente: 2 dagen
wortel, sperzie bonen, broccoli: 4 dagen
witlof, bloemkool: 10 dagen
gesneden groente, rauwkost: 1 dag
zacht fruit: 3 dagen
hard fruit: 1 maand

brood: 4 weken
restjes: 3 maanden
ijs: 1 jaar

rund-, kippenvlees: 3 maanden
varkensvlees: 4 maanden
magere vis: 6 maanden
vette vis: 3 maanden

vriezer standaard: 3 maanden
groente, fruit: 1 jaar

boter: 2 weken
halvarine, margarine: 4 weken
rauw ei: 4 weken
gekookt ei: 1 week

witte sauzen: 3 maanden
rode sauzen: 9 maanden

(karne)melk, yoghurt, vla, slagroom, sappen: 4 dagen

Alle hierboven vermelde houdbaarheidstermijnen gaan uit van geopende producten of producten zonder houdbaarheidsdatum.

© Copyright Voedingscentrum // ontwerp: Fraaie Zaken