

B E W A A R W I J Z E R

Hoe lang is dat aangebroken pak melk nog goed? Zijn die vleeswaren nog houdbaar? In deze Bewaarwijzer staat waar je op kunt letten. De tabel geeft richtlijnen voor de houdbaarheid van producten die al geopend zijn. De vermelde bewaartijden gelden zolang de houdbaarheidsdatum niet verstreken is. De bewaartijden zijn richtlijnen!



| PRODUCT | KOELKAST (4 - 7 °C) | DIEPVRIES (-18 °C) |
|---------|---------------------|--------------------|
|---------|---------------------|--------------------|

Vlees en kip

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
| rauw rundvlees | 2 dagen | 6-12 maanden |
| rauw varkensvlees | 2 dagen | 3 maanden |
| rauwe kip | 2 dagen | 9 maanden |
| rauw gehakt, hamburgers, slavink (gemalen vlees) | 1 dag | 3 maanden |
| gebakken en gebraden vlees (gaar) | 3 dagen | 3 maanden |
| overgebleven vlees van de barbecue | niet bewaren! | niet bewaren! |

Vleeswaren

| | | |
|---|---------|----------------------|
| cervelaatworst, bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren) | 1 week | 3 maanden |
| boterhamworst, Gelderse worst, gekookte worst, gebraden gehakt, | 4 dagen | 3 maanden |
| leverkaas, (smeer)leverworst (gekookte vleeswaren) | 4 dagen | 3 maanden |
| ham, casselerrib, kipfilet | 4 dagen | 3 maanden |
| fricandeau, rosbief | 3 dagen | 3 maanden |
| filet américain | 1 dag | niet bewaren! |

Vis

| | | |
|--|---------|-----------|
| rauwe kabeljauw, schol, tonijn (magere vis) | 2 dagen | 6 maanden |
| rauwe zalm, makreel (vette vis) | 2 dagen | 3 maanden |
| gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte paling, zoute haring | 2 dagen | 3 maanden |
| lekkerbek, kibbeling (gebakken vis) | 2 dagen | 3 maanden |
| garnalen, rauwe mosselen | 1 dag | 3 maanden |
| gekookte mosselen | 2 dagen | 3 maanden |

Boter, kaas en eieren

| | | |
|---------------------------------|----------|----------------|
| boter | 2 weken | 2 maanden |
| margarine of halvarine | 4 weken | 2 maanden |
| stuk jonge of jong belegen kaas | 7 dagen | 3 maanden |
| stuk belegen of oude kaas | 14 dagen | 3 maanden |
| plakken kaas, geraspte kaas | 3 dagen | 3 maanden |
| zachte kaas (brie, camembert) | 3 dagen | 3 maanden |
| smeerkaas | 1 week | niet invriezen |
| rauwe, ongekookte eieren | 4 weken | niet invriezen |
| gekookt ei | 1 week | niet invriezen |

| PRODUCT | KOELKAST (4 - 7 °C) | DIEPVRIES (-18 °C) |
|---------|---------------------|--------------------|
|---------|---------------------|--------------------|

Zuivel

| | | |
|---|---------|----------------|
| melk, chocolademelk, karnemelk, drinkyoghurt, vla, slagroom | 3 dagen | niet invriezen |
| karnemelk, drinkyoghurt, yoghurt, kwark, koffiemelk | 4 dagen | niet invriezen |

Groenten

| | | |
|--|---------|----------------|
| gesneden groenten | 1 dag | 3 maanden |
| sla, andijvie, spinazie (bladgroenten) | 2 dagen | niet invriezen |
| wortelen, broccoli, sperziebonen | 3 dagen | 12 maanden |
| witlof, bloemkool, aubergines, courgettes, paprika, winterwortel | 1 week | 12 maanden |
| komkommer, tomaten | 1 week | 12 maanden |

Overige

| | | |
|--|------------------------|------------|
| vlees, vis, groenten uit blik of glazen pot (uit het blik halen) | 2 dagen | 3 maanden |
| fritessaus, mayonaise, cocktailsaus, knoflooksaus | 3 maanden | n.v.t. |
| tomatenketchup, curry, barbecuesaus | 6 maanden | n.v.t. |
| olijven, augurken, zilveruitjes | 1 maand | n.v.t. |
| huzarensalade, eiersalade | 1 dag | n.v.t. |
| kant- en klaar maaltijden en soep | 2 dagen | 3 maanden |
| (slagroom) gebak, natgebak | 1 dag | 1 maand |
| appelgebak, vlaaien (korstwerk) | 2 dagen | 3 maanden |
| bederfelijke producten welke op tafel hebben gestaan | volgende ronde opmaken | n.v.t. |
| advocaat, mosterd | 3 maanden | n.v.t. |
| sandwichspread | 6 weken | n.v.t. |
| roosvicee | 3 maanden | n.v.t. |
| appelmoes | 3 dagen | 12 maanden |
| vruchtensap | 4 dagen | n.v.t. |



Driessen Hygiëne Totaal
training - audits - control

WWW.DRIESSENHYGIENETOTAAL.NL

B E W A A R W I J Z E R

NIET KOELING BEHOEVENDE PRODUCTEN (DKW)

PRODUCT

NA OPENEN, BUITEN DE KOELKAST

DKW

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| chips | 2 dagen (goed gesloten) |
| pinda's / nootjes | 2 dagen (goed gesloten) |
| ontbijtkoek | 2 dagen (goed gesloten) |
| brood | 1 dag (goed gesloten) |
| koekjes | 5 dagen (goed gesloten) |
| kruiden | 1 jaar (goed gesloten) |
| bouillonpoeder | 6 maanden (goed gesloten) |
| bakmiddelen | 3 maanden (goed gesloten) |
| dieetproducten (blik) | zie etiket (goed gesloten) |
| jam (beter is in de koelkast) | 3 weken (goed gesloten) |
| pindakaas, hagelslag, honing | Einde THT-datum (goed gesloten) |
| schenkstroop | Einde THT-datum (goed gesloten) |

TIPS

- Bewaar tropisch fruit, zoals mango en banaan niet in de koelkast.
- De houdbaarheidsdatum geldt alleen zolang de verpakking nog dicht is.
- Ontdooi vlees in de koelkast!
- Bewaar aardappelen uit de zak, op een koele, donkere plek.
- Als je aardappelen gekookt of gebakken hebt, kun je ze af laten koelen en vervolgens maximaal 2 dagen in de koelkast bewaren.
- Winterwortelen hoef je niet in de koelkast te bewaren, ze blijven buiten de koelkast 2 weken goed.
- Gesneden groenten en bladgroenten kun je wel het beste in de koelkast bewaren. Dit kan maximaal 1 dag.
- Broccoli, witlof en bloemkool kun je enkel dagen buiten de koelkast bewaren. In de koelkast blijven deze groenten langer goed.
- Om bederfelijke producten goed te kunnen bewaren, moet de temperatuur in de koelkast maximaal 7 °C zijn. De optimale temperatuur is 4 °C.
- Zodra fruit rijp is, gaat de kwaliteit achteruit. Koop zacht fruit om direct op te eten, maar niet om te bewaren. Producten die je koel moet bewaren, zoals vleeswaren, kun je na gebruik beter zo snel mogelijk terugleggen in de koelkast.
- Brood: gesloten trommel of zak of in de diepvries en per dag pakken.
- Groente: bewaar vruchtgroenten, zoals tomaat, komkommer, aubergine, paprika en courgette niet in de koelkast.
- Bananen kun je maximaal 1 week bewaren.
- Sinaasappelen, mandarijnen, citroenen en grapefruit kun je zelfs 1 tot 3 weken bewaren. Dat kan prima buiten de koelkast.
- Als je een product invriest doe dat dan in een gesloten bakje of diepvrieszak en voorzie het van de naam en de invriesdatum.



SLIM WINKELN...

Koop altijd eerst de minst bederfelijke producten: brood en groenten, dan kaas en melk en als laatste vlees(waren) en vis. Gebruik een koeltas voor diepvries- en gekoelde producten. Breng de boodschappen meteen naar huis en berg ze op.

...EN SLIM AAN DE SLAG

Zet gekoelde producten zoals melk, vlees(waren) en boter niet langer dan een half uur op tafel of op het aanrecht. Zet tijdens het barbecueën niet al het vlees buiten, maar vul het af en toe aan. Ontdooi vlees in een diep bord onder in de koelkast of in de magnetron.