

BEWAREN EN OPSLAG

WAT MOET WAAR?

Mag op **KAMERTEMPERATUUR** (15-25°C) bewaard worden

BIJ OPEN & GESLOTEN verpakking:

- Dranken zoals cola, water, limonade, alcoholische dranken ed. (alles wat in petflessen zit of metalen blikjes)
- Droge voeding zoals koeken, rijst, pasta ed.

Mag op **KAMERTEMPERATUUR** (15-25°C) bewaard worden

ENKEL BIJ GESLOTEN verpakking

- De soorten melk zoals gewone melk, karnemelk, chocolademelk, vanillemelk ed.
- Vruchten- en groentesappen.

Moet **STEEDS IN DE KOELKAST** (4-7 °C) bewaard worden.

- Boter/margarine/halvarine/minarine zowel bij open als gesloten verpakking.
- Eieren, open ei mag bewaard worden indien goed afgesloten in potje. Beschadigd ei meteen weggooien.
- Kaas zowel bij open als gesloten verpakking.
- Melkvarianten vanaf opening.
- Melkproducten zoals pudding, yoghurt, slagroom,... zowel bij open als gesloten verpakking.
- Taart of gebak zowel bij open als gesloten verpakking.
- Vruchten- en groentesappen vanaf opening.
- Fruit/groenten liefst steeds in koeling en zeker indien versneden.
- Vlees & vis!

Moet **STEEDS IN DE DIEPVRIEZER** (-18°C) bewaard worden:

- Producten die in de winkel in de diepvriezer lagen en die je meer dan 1 dag wil bewaren voor verwerking. Indien product ontdooit is moet dit eerst gaar gemaakt worden voor het terug in aanmerking komt om ingevroren te worden.

**CONTROLEER DE TEMPERATUREN VAN KOELKAST EN
DIEPVRIEZER DAGELIJKS!**