

Overzicht bewaaruur van levensmiddelen

Voedingsmiddel	Koelkast (4- max. 7 °C)	Diepvries (-18°C)
----------------	-------------------------	-------------------

Charcuterie

Versneden vleeswaar, vacuüm verpakt (ongepend)	Zie houdbaarheidsdatum	-
Versneden vleeswaar (gepend, vers van beenhouder)	2-4 dagen	-
Salades: vis, vlees, gevogelte	2-4 dagen	-
Bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren)	1 week	3 maanden

Vlees, vis en ei

Rauw rundsvlees	2 dagen	6-12 maanden
Rauw varkensvlees	2 dagen	4 maanden
Rauwe kip / vers gevogelte	2 dagen	9 maanden
Rauw gehakt, hamburgers, slavink (gemalen vlees), lever	1 dag	2-3 maanden
Gebakken en gebraden vlees	3-4 dagen	3 maanden
Gekookte worst	4 dagen	3 maanden
Overgebleven vlees van de barbecue	Niet bewaren!!	3 maanden
Gebraden gehakt	4 dagen	3 maanden
Ham, casselerrrib, kipfilet	4 dagen	3 maanden
Gehaktbrood, rosbief	2 dagen	3 maanden
Filet américain	Eten op dag van aankoop	3 maanden
Magere vis (tonijn, kabeljauw)	1-2 dagen	6 maanden
Vette vis (zalm, makreel)	1-2 dagen	3 maanden
Gerookte vis	2 dagen	3 maanden
Zoute haring	1-2 dagen	3 maanden
Gebakken vis	2 dagen	3 maanden
Garnalen	1 dag	3 maanden
Rauwe mosselen	1 dag	-
Gekookte mosselen	1-2 dagen	3 maanden
Rauwe, ongekookte eieren	4 weken	-
Gekookt ei	1 week	-

Melkproducten

Melk, chocolademelk, karnemelk (gesloten verpakking)	15-25 °C: kamertemp Zie houdbaarheidsdatum	-
Yoghurt, platte kaas, pudding, slagroom, kaas, vetstof (gesloten verpakking)	In koeling, Zie houdbaarheidsdatum	
Melk, chocolademelk, pudding, slagroom, plakken kaas, geraspte kaas (open verpakking)	3 dagen	-
Karnemelk, yoghurt, platte kaas (open verpakking)	4 dagen	-
Zachte kaas (brie, camembert)	4 dagen	3 maanden
Stuk jonge of jong belegen kaas	7 dagen	2-4 maanden
Stuk belegen of oude kaas	14 dagen	2-4 maanden

Groenten & fruit

Gesneden groenten (rauwkost ed.)	1 dag	3 maanden (eerst blancheren)
Sla, andijvie, spinazie (bladgroenten)	2 dagen	Niet invriezen!
Sperziebonen, wortelen, broccoli	3-5 dagen	12 maanden (eerst blancheren)
Witloof, bloemkool	7-10 dagen	12 maanden (eerst blancheren)
Aubergines, courgettes, paprika, winterwortel	5-7 dagen, koel en donker bewaren, buiten de koelkast	12 maanden (eerst blancheren)
Komkommer, tomaten	1-2 weken, koel en donker bewaren, buiten de koelkast	-
Verse kruiden	4 dagen	1 jaar
Fruit, vers & in zijn geheel	1 week	-
Fruit, vers, bewerkt (bv. fruitsla)	1 dag	-
Fruit, diepvries	1 dag	3 maanden

Aardappelproducten

Frieten voorgebakken, vers	1-3 dagen	3 maanden
Frieten voorgebakken, verpakt (ongeopend)	Zie houdbaarheidsdatum	3 maanden
Frieten voorgebakken, diepvries	1 dag	3 maanden
Kroketten, vers	1-2 dagen	3 maanden
Kroketten, diepvries	1 dag	3 maanden

Divers

Bereide soep	2 dagen	3 maanden
Mayonaise, cocktailsaus, knoflooksaus (geopende verpakking)	3 maanden	-
Tomatenketchup, curry, barbecue saus (geopende verpakking)	9 maanden	-
Olijven, augurken, zilveruitjes (geopende verpakking)	1 maand	-
Verse snacks	2-3 dagen	6 maanden
Diepvries snacks	1 dag	6 maanden
IJs	1 dag	2 maanden
Taart & gebak	1 dag	3 maanden
Vruchten- en groentesappen	3 dagen	-
Vetstof (margarine, halvarine, minarine, boter) (open verpakking)	3 weken	-
Olie	15-25 °C: kamertemp Zie houdbaarheidsdatum	