



Bewaarwijzer

Geopende dagverse en koelverse producten

Om te werken met dit bewaaradvies moeten de restricties die op de achterzijde vermeld staan in acht worden genomen. Hygiënisch werken is hier het belangrijkste punt. Voor meer informatie, zie ook de Handleiding bij de bewaarwijzer.

Productgroepen met bewaaradvies bij 7°C (in dagen)

Aardappelen, groenten en fruit

Aardappelen geschild	1
Aardappelen bereid (gekookt, gestoomd of gebakken)	3
Groenten gesneden	2
Rauwkost aangemaakt	2
Groenten bereid (gekookt of gebakken)	3
Fruitconserven	4
Groentenconserven	2
Tafelzuur	30
Olijven in vloeistof	14
Verzuurde en/of gezouten groente (zuurkool)	4
Fruitsalade	2
Verse sappen en fruitdranken	3

Zuivel van hittebehandelde melk

Melk	2
Karnemelk, kwark en yoghurt	3
Vla, pudding en pap	2
Gesteriliseerde (UHT) melk producten	2
Koffiemelk en koffieroom	6
Gezoete zuivel dranken	2

Kaas van hittebehandelde melk

Geraspte kaas	2
Half harde kaas (blok)	7
Plakjes kaas (voorverpakt)	3
Schimmelkaas (Brie, Camembert)	5
Smeltkaas (smeerkaas)	7

Verse roomkaas	5
Feta	tht
Mozzarella	7

Samengestelde gerechten

Voorgegaarde en gegaarde kant- en klaar maaltijden	2
Soepen (koelvers en conserven)	2
Schepsalades (aardappelhoudende, vlees, vis, pasta en selderiesalades)	5
Ragouts	2

Smaakmakers

Culinaire (warme) sauzen	2
Koude sauzen (mayonaise, ketchup)	tht
Sambal	tht
Pesto	7
Tapenade	14

Vleesvervangers

Tahoe/Tofu	2
Tempeh	2
Quorn	1

Vlees / Vleeswaren

Gaar vlees	3
Gefermenteerd, gepekeld, gerijpt of gedroogd (snijsworst, rauwe ham)	7
Gezouten of aangezuurd (Ossenworst, filét american)	1

Gesteriliseerd / gepasteuriseerd (ham in blik, leverworst, gekookte ham)	4
Gepasteuriseerde zure producten (zure zult)	7

Vis en schelp- schaaldieren

Gekookte en gebakken vis	2
Gerookte vis	2
Vis gezouten	2
Visconserven op zuur	5
Visconserven (zalm, tonijn)	1
Garnalen, mosselen conserven	1
Garnalen/ mosselen gekookt of gerookt	1

Gebak en brood

Natgebak (Rijstevlaai, gebak met slagroom)	2
Bake-off brood	2

Boter en margarine

(Room) boter	14
Dieetmargarine	tht

Overige rauwe producten

Rundvlees	2
Varkensvlees	2
Lams- en kalfsvlees	2
Gemalen (on)gezouten vlees	1
Samengesteld vlees (bijv. cordon bleu)	2
Rauwe vis	1
Rauwe schaal- en schelpdieren	1
Rauwmelkse boerenkaas	7

Als op de verpakking een andere temperatuur dan 7°C vermeld staat, moet het product bewaard worden bij de temperatuur die op de verpakking staat vermeld.

Productgroepen met bewaaradvies bij een andere temperatuur dan 7°C (in dagen)

Diverse producten

Rauwe kip, kalkoen (maximaal 4°C)	2	Rauw wild (maximaal 4°C)	3	Gekookt ei gepeld (maximaal 4°C)	2
Rauw orgaanvlees (lever, zwezerik, niertjes) (advies maximaal 3°C)	2	Rauwe eend, konijn, tam wild (maximaal 4°C)	2	Gepasteuriseerd vloeibaar ei product (maximaal 4°C)	2



Dit bewaaradvies is een uitgave van het FoodService Instituut Nederland (FSIN) www.fsin.nl. Opgesteld door Dhr. R. Eskes en Mw. M. Visser onder leiding van de werkgroep Kwaliteit en Voedselveiligheid van het FSIN. Voor vragen kunt u de handleiding bij de bewaarwijzer raadplegen. Met overige vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met Grootverbruik Produkt Informatie www.gpidatabank.nl, e-mail: info@gpidatabank.nl.





Restricties

bij bewaarwijzer voor geopende dagverse en koelverse producten

In het algemeen is het van belang dat iemand die in een keuken van horeca, catering of instelling werkt bekend is met hygiënisch werken en hier voor opgeleid is. Deze lijst geldt alleen voor aangekochte producten. Dus niet voor zelfbereide* of zelf ingevroren producten.

* Voor uitleg zelfbereide producten, zie handleiding bij bewaarwijzer.

Algemene restricties

- De aangebrachte THT-datum niet overschrijden. De THT geldt alleen wanneer het product bewaard is op de aangegeven temperatuur in de originele verpakking.
- Het advies op het etiket gaat boven de adviezen van de bewaarwijzer.
- De eigen hygiëncode gaat altijd voor de bewaarwijzer.
- Al het materiaal dat met het product in aanraking komt is schoon.
- Restanten van conserven uit blik moeten na openen worden omgepakt, gedeukte blikken niet meer gebruiken.

Restricties dagverse/koelverse producten

- Onderbreking van de koelketen vermijden.
- Altijd gekoeld houden op maximaal 7°C, bij voorkeur bij 2 -5°C, rauw wild en gevogelte op maximaal 4°C en orgaanvlees op maximaal 3°C.
- Producten in de koelkast afdekken of opslaan in koelkastdozen en coderen.
- Ontdooide voedingsmiddelen niet opnieuw invriezen.
- Producten ontdooien in een gekoelde ruimte of in de magnetron.
- Ontdooide diepvriesproducten binnen 2 dagen verwerken, tenzij de verpakking anders aangeeft.



**FoodService
Instituut Nederland**

Dit is de eerste uitgave van de bewaarwijzer voor geopende dagverse en koelverse producten, juni 2007. Opgesteld onder leiding van specialisten uit de gehele Foodserviceketen. Het FSIN is niet aansprakelijk dan wel verantwoordelijk voor eventuele schadeclaims voortvloeiend uit het gebruik van de bewaarwijzer.

