



Vlees en kip

	IN DE KOELING (MAX 7 °C)	IN DE VRIEZER (-18 °C)
rauw rundvlees	2 dagen	6 maanden
rauw varkensvlees	2 dagen	4 maanden
rauwe kip [Let op: in de koeling max 2 dagen - max 4 °C ipv 7 °C]	Zie omschrijving	6 maanden
rauw gehakt, hamburgers, slavink (gemalen vlees)	1 dag	2-3 maanden
gebakken en gebraden vlees	2 dagen	3 maanden
overgebleven vlees van de barbecue	niet bewaren!	-



Vleeswaren

cervelaatworst, bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren)	2 dagen	1-3 maanden
boterhamworst, Gelderse worst, gekookte worst, gebraden gehakt, leverkaas, (smeer)leverworst (gekookte vleeswaren)	2 dagen	3 maanden
ham, casselerrib, kipfilet	2 dagen	3 maanden
fricandeau, rosbief	2 dagen	3 maanden
filet américain	1 dag	-



Vis

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



Boter, kaas en eieren

boter	1 week	-
margarine	1 week	-
halvarine	1 week	-
stuk jonge of jongbelegen kaas	1 week	2-4 maanden
stuk belegen of oude kaas	2 dagen	2-4 maanden
plakken kaas	2 dagen	-
geraspte kaas	2 dagen	-
zachte kaas (brie, camembert)	1 dag	3 maanden
smeerkaas	1 week	-
rauwe, ongekookte eieren	Zie verpakking	-
gekookt ei (mits schaal intact)	1 dag	-

De genoemde bewaartermijnen dienen als richtlijn indien geopend.
De informatie op het productetiket is echter te allen tijde leidend.



Zuivel

	IN DE KOELING (MAX 7 °C)	IN DE VRIEZER (-18 °C)
melk, chocolademelk	2 dagen	-
karnemelk, drinkyoghurt	2 dagen	-
yoghurt, kwark	2 dagen	-
vla	2 dagen	-
slagroom	2 dagen	-



Bewerkte groenten

gesneden groenten	2 dagen	3 maanden
sla, andijvie, spinazie (bladgroenten)	2 dagen	3 maanden
sperziebonen	2 dagen	3 maanden
wortelen, broccoli	2 dagen	3 maanden
witlof, bloemkool	2 dagen	3 maanden
aubergine, courgette, paprika, winterwortel	2 dagen	3 maanden
komkommer, tomaten	2 dagen	3 maanden



Overig

vlees, vis, groenten uit blik of glazen pot	2 dagen	-
vruchten uit blik of glazen pot	2 dagen	3 maanden
vruchtensap en frisdrank met vruchtensap	2 dagen	-
sauzen divers	zie verpakking	zie verpakking
dressing	1 dag	2 dagen
olijven, augurken, zilveruitjes (conserven)	2 dagen	-
broodsalades / -spreads	1 dag	-
kant-en-klaarmaaltijden, restjes van warme maaltijden	2 dagen	3 maanden
bereide soep	2 dagen	3 maanden
slagroomgebak, gebak met slagroom	1 dag	1 maand
appelgebak, vlaai zonder slagroom	2 dagen	3 maanden