

LEJÁRT...? Megehetem

Termékcsoportonkénti ajánlott felhasználási határidő a minőségmegőrzési idő lejártát követően

	TERMÉKCSOPORT	Ajánlott felhasználási határidő a minőségmegőrzési idő lejártát követően		TERMÉKCSOPORT	Ajánlott felhasználási határidő a minőségmegőrzési idő lejártát követően
	TOJÁS	2 hét		SZALONNA	3 hónap
	Kizárólag mosatlan, hűtőszekrényben tárolt tojás esetében! A lejárt tojást egyedével feltörve, külön edényben ellenőrizni kell. Elváltozás esetén (megszokottól eltérő szag, szín, állag) ki kell dobni azokat. A lejárt tojásokat csakis alapos hőkezelést igénylő ételekhez szabad felhasználni.			Avasodásra hajlamos, kizárólag megfelelő érzékszervi tulajdonságok esetén használható fel.	
	SZENDVICKSRÉM	1 hónap		FAGYASZTOTT EMLŐS ÁLLATBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK	6 hónap
	Fontos kiemelt figyelmet fordítani az érzékszervi ellenőrzésre az elfogyasztása előtt.			KEMÉNYCUKOR	6 hónap
	KOLBÁSZ	2 hónap		MAJONÉZ	6 hónap
	Kizárólag a szárításos érleléssel készült termékek esetén, amennyiben az érzékszervi tulajdonságok megfelelőek.			ÜDÍTŐITALOK, GYÜMÖLCSLEVEK, SZÖRPÖK	6 hónap
	SZALÁMI	2 hónap		SÓ, CUKOR, ÉDESÍTŐSZEREK, SZIRUPOK	9 hónap
	Kizárólag a szárításos érleléssel készült termékek esetén, amennyiben az érzékszervi tulajdonságok megfelelőek.			Amennyiben a terméken feltüntették a minőségmegőrzési időt.	
	KEMÉNYSAJT (pl. parmezán, cheddar)	2 hónap		GABONAFÉLÉK (liszt, búzadara, kuszkus stb.)	9 hónap
	KÁVÉITAL	2 hónap		SZÁRAZTÉSZTA	9 hónap
	Kizárólag a magas hőmérsékleten hőkezelt termékre vonatkozik. Felbontás után maximum 3 nap alatt el kell fogyasztani a terméket.			RIZS	9 hónap
	KÉSZÉTELEK	2 hónap		SZÁRAZ HÜVELYESEK	9 hónap
	Fontos kiemelt figyelmet fordítani az érzékszervi ellenőrzésre az elfogyasztása előtt.			INSTANT TERMÉKEK (pudingpor, fűszerek stb.)	9 hónap
	OLAJ, ZSÍR	2 hónap		UHT TEJ, UHT TEJSZÍN	9 hónap
	Avasodásra hajlamos, kizárólag megfelelő érzékszervi tulajdonságok esetén használható fel.			SZÓSZOK (ketchup, mustár)	9 hónap
	CHIPS, SÓS ROPOGTATNIVALÓK	2 hónap		KONZERV (gyümölcs, zöldség, hús, hal, készétel)	12 hónap
	TEJPOR	2 hónap		LEKVÁR	12 hónap
	MARGARIN	2 hónap		KÁVÉ, TEA, KAKAÓPOR	12 hónap
	Avasodásra hajlamos, kizárólag megfelelő érzékszervi tulajdonságok esetén használható fel.			ÁSVÁNYVÍZ	12 hónap
	FAGYASZTOTT HAL, BAROMFI, ZÖLDSÉGEK, GYÜMÖLCSÖK	3 hónap		MÉZ	12 hónap
	ÉDES KEKSZ, CSOKOLÁDÉ	3 hónap			
	MÜZLI, GABONAPEHELY	3 hónap			
	ASZALVÁNYOK	3 hónap			
	SONKA	3 hónap			
	Kizárólag a szárításos érleléssel készült termékek esetén, amennyiben az érzékszervi tulajdonságok megfelelőek.				

Mikor alkalmazható az útmutató?

Mire figyelj?

- Csak minőségmegőrzési idővel rendelkező termékek esetén.
- Bontatlan, sértetlen csomagolás esetén.
- Gyártó ajánlásának megfelelő tárolás esetén.
- Jellegének megfelelő termékek esetén: nézd meg, szagold meg, kóstold meg!
- Ha nem csecsemőknek és kisgyermeknek szánt speciális élelmiszerről van szó!