

Bijlage: (minimale)houdbaarheidstermijnen vanaf levering

Product in de koelkast (4-7 °C)

Minimaal/gewenst

vlees en kip

rauw rundvlees	2 dagen/ (4 dgn)
rauw varkensvlees	2 dagen/ (4 dgn)
rauwe kip	2 dagen/ (4 dgn)
rauw gehakt, hamburgers,	1 dag/ (4 dgn)
slavink (gemalen vlees)	1 dag/ (4 dgn)
gebakken en gebraden vlees	3-4 dagen/ (5 dgn)

vleeswaren

cervelaatworst, bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren) -	1 week (gesneden)/ -
---	----------------------

boterhamworst, Gelderse worst, gekookte worst, gebraden gehakt, leverkaas, (smeer)leverworst (gekookte vleeswaren)	4 dagen (gesneden)/ -
--	-----------------------

ham, casselerrib, kipfilet	4 dagen (gesneden)/ -
fricandeau, rosbeef	2 dagen (gesneden)/ -
filet américain	1 dag/ (4 dgn)

vis

rauwe magere vis (rauwe kabeljauw, schol, tonijn)	2 dagen/ -
rauwe vette vis (rauwe zalm, makreel)	2 dagen/ -
gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte paling	2 dagen/ (7dgn. vacuüm verpakt)
zoute haring	1-2 dagen/ -
Gebakken vis (gebakken lekkerbek, Kibbeling	2 dagen/ -
garnalen	1 dag/ (2dgn)
rauwe mosselen	dag/ (4 dgn vacuüm verpakt)
gekookte mosselen	1-2 dagen/ -

zuivel

melk, chocolademelk	3 dagen/ (5 dgn)
karnemelk, drinkyoghurt	4 dagen/ (6 dgn)
yoghurt, kwark	4 dagen/ (6 dgn)
vla	3 dagen/ (6 dgn)
slagroom	3 dagen/ (5 dgn)

boter, kaas en eieren

boter	1-2 weken/ (6 wkn)
margarine	4 weken/ (6 wkn)
halvarine	4 weken/ (6 wkn)
stuk jonge of jong-belegen	7 dagen/ -
stuk belegen of oude kaas	14 dagen/ -
plakken kaas	3 dagen/ (5 dgn)
geraspte kaas	3 dagen/ (5dgn)
zachte kaas (brie, camembert)	4 dagen/ -
smeerkaas	1 week/ -
rauwe, ongekookte eieren	4 weken/ -
gekookt ei	1 week/ -

(minimale) houdbaarheidstermijnen vanaf levering
Product *in de koelkast (4-7 °C)*

Verse groenten

gesneden groenten	2 dag/(4 dgn)
andijvie, spinazie (bladgroenten)	2 dagen/ (4 dgn)
sperziebonen, wortelen, broccoli	3-5 dagen/ (5 dgn)
witlof, bloemkool	7-10 dagen/ -
aubergines, courgettes, paprika, winterwortel	5-7 dagen/ (7dgn) (buiten de koelkast, koel en donker bewaren)
komkommer, tomaten	1-2 weken/ - (buiten de koelkast, koel en donker bewaren)
sla (krop)	2 dagen/ (4dgn) -
ijsbergsla	(7dgn)

overig

vruchtensap of frisdrank met vruchtensap	3-4 dagen/ (7dgn)
fritessaus, mayonaise, cocktailsaus, knoflooksaus	3 maanden/ -
tomatenketchup, curry, barbecuesaus	9 maanden/ -
olijven, augurken, zilveruitjes	1 maand vers (1 jaar in pot)
huzarensalade, eiersalade	2 dag/ (3 dgn)
kant-en-klaarmaaltijden	2 dagen/-
bereide soep	2 dagen/
slagroomgebak, gebak met slagroom	1 dag/ (3 dgn)
appelgebak, vlaai zonder slagroom	3 dagen/ (3dgn)