Условия и сроки хранения продуктов питания

Говядина замороженная	-3	4 сут.
	-12	8 мес.
	-18	12 мес.
Свинина замороженная	-3	4 сут.
	-12	3 мес.
	-18	6 мес.
Баранина замороженная	-3	4 сут.
	-12	3 мес.
	-18	10 мес.
Субпродукты замороженные	-3	3 сут.
	-12	2 мес.
Мороженные куры, индейки	от 0 до +6	3 сут.
	-3	5 сут.
	-12	5 мес.
Мороженные гуси, утки	-3	5 сут.
	-12	4 мес.
Рубленые мясные полуфабрикаты замороженные, пельмени	-5	48 час.
	-10	1 мес.
Полукопченые колбасы	от +12 до +15	10 сут.
	от +2 до +6	15 сут.
	от -7 до -9	до 3 мес. (В подвешенном сост
Варено-копченые колбасы	от +12 до +15	15 сут.
	от 0 до -4	1 мес.
	от -7 до -9	до 4 мес. (Относительная влаж воздуха 75-78%)
Сырокопченые колбасы	от +12 до +15	до 4 мес.
	от -2 до -4	до 6 мес.
	от -7 до -9	до 9 мес.
Сырокопченые ветчинные изделия (окорочка, грудинки, корейки и т.д.)	15	10 сут.
	от +5 до +8	15 сут.
	от -7 до -9	до 4 мес. (В подвешенном виде соприкасаясь)
Рыба горячего копчения замороженная	от +3 до +6	48 час.
	от +2 до -2	не более 72 час.
	от -10 до -12	21 сут.
	-18	30 сут
Рыба холодного копчения, балычные изделия	от 0 до +4	3 сут.
	от 0 до -2	7 сут.
	от -3 до -5	до 14 сут. (Относительная влаж воздуха 75-80%)
Икра осетровых рыб без антисептиков	от +4 до +6	не более 2-5 сут.
	от -2 до -4	2-2,5 мес.
Икра осетровых рыб с антисептиками	от +4 до +6	не более 2-5 сут.

Условия и сроки хранения продуктов питания
При низких температурах.

	от -2 до -4	до 4-6 мес.
Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная	от +4 до +6	не более 2-5 сут.
	от -2 до -4	до 8 мес.
Икра осетровых рыб зернистая в бочках	от +4 до +6	не более 2-5 сут.
	от 0 до -2	2 мес.
Икра лососевая в банках	от +4 до +6	5 сут.
	от -4 до -6	12 мес.
Нерыбные морепродукты мороженные	-10	14 сут.
	-18	21 сут.
Сметана	от +2 до +4	72 час.
	от 0 до -2	4 мес.
Вареники с творогом замороженные	-10	15 сут.
Мясные консервы	от +8 до +15	30 сут.
	около 0	1-3 года, в зависимости от реце
Мороженная рыба		
- осетровые глазированные	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	4 мес.
- лососевые глазированные	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	3 мес.
- сельдевые глазированные	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	1 мес.
- скумбриевые глазированные	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	2 мес.
- ставридовые глазированные	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	3 мес.
- ставридовые неглазированные	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	1 мес.
- тресковые	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	3 мес.
- камбаловые	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	2 мес.
- карповые, окуневые, щука	0	около 1 сут.
	от -5 до -6	14 сут.
	-10	4 мес.
Соленая рыба		
- сельдь тихоокеанская жирная специального посола	от +4 до +6	7 сут.
	от +1 до -1	10 сут.
	от -6 до -8	не более 21 сут.
- лососевые слабосоленые	от +4 до +6	7 сут.
	от +1 до -1	10 сут.
	от -6 до -8	не более 21 сут.
- скумбрия жирная спецпосола	от +4 до +6	7 сут.
	от +1 до -1	10 сут.
	от -6 до -8	не более 21 сут.
Творог замороженный	от +4 до +6	36 час.
	-2	10 сут.

Условия и сроки хранения продуктов питания
При низких температурах.

	-18	4 мес.
Мороженое	-12	не более 5 сут.
	от -18 до -20	1-3 мес.
Сыры твердые сычужные в парафиновой корке (созревшие)	от +2 до +6	15 сут.
	от 0 до +4	3 мес.
	от -2 до -5	4-10 мес.
Сыры мягкие сычужные, сыры рассольные	от +2 до +6	5 сут.
	от -2 до -5	1-2 мес.
	от -2 до -5	1,5 мес.
Масло сливочное несоленое в монолите	от 0 до +6	10 сут.
	-3	10-20 сут.
	-12	9 мес.
Масло сливочное соленое в монолите	от 0 до +6	10 сут.
	-3	10-20 сут.
	-12	6 мес.
Масло сливочное фасованное	от 0 до +6	10 сут.
	-3	10-20 сут.
	-12	2 нед.
Масло сливочное с наполнителями	от 0 до +6	не более 3 сут.
	не ниже -5	не более 20 сут.
Масло сливочное бутербродное	от 0 до +6	3 сут.
	не ниже -6	не более 20 сут.
Масло крестьянское	от 0 до +6	10 сут.
	от -12 до -15 не ниже	1 мес.
Масло топленое	от 0 до +6	15 сут.
	от -3 до -6 (Ниже -8 хранить нельзя, т.к. окисляется каротин и масло зеленеет)	12 мес.
Маргарин нефасованный	от 0 до +8	35-45 сут.
	от 0 до +4	60 сут.
	от 0 до -8	45-60 сут.
	от 0 до -10	75 сут.
Маргарин расфасованный	от 0 до +8	35-40 сут.
	от 0 до +4	60 сут.
	от 0 до -8	55 сут.
	от 0 до -10	75 сут.
Кулинарный и кондитерский жир	от +5 до +10	2 мес.
	от +1 до +4	4 мес.
	от 0 до -10	6-9 мес.
Животный топленый жир	от 0 до +6	1 мес.
	от -5 до -8	от 2 до 6 мес.
	-12	от 6 до 12 мес.