























Pohranjivanje namirnica U HLADNJAKU

Kuhane namirnice	vakuumsko	 10 dana
	bez vakuuma	 2 dana
Svježe meso	vakuumsko	 6 dana
	bez vakuuma	 2 dana
Kuhano meso	vakuumsko	 10 dana
	bez vakuuma	 4 dana
Svježa riba	vakuumsko	 5 dana
	bez vakuuma	 2 dana
Tvrđi sirevi	vakuumsko	 30 dana
	bez vakuuma	 10 dana
Meki sirevi	vakuumsko	 15 dana
	bez vakuuma	 7 dana
Svježe povrće	vakuumsko	 20 dana
	bez vakuuma	 5 dana
Svježe bilje	vakuumsko	 14 dana
	bez vakuuma	 3 dana
Očišćena salata	vakuumsko	 8 dana
	bez vakuuma	 3 dana
Svježe voće	vakuumsko	 20 dana
	bez vakuuma	 5 dana
Deserti	vakuumsko	 15 dana
	bez vakuuma	 5 dana

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status. U tablicama je naveden približan rok trajanja. Vrijeme pohranjivanja ovisi o početnom stanju (svježini) i načinu pripreme namirnica. Pretpostavljamo pohranjivanje na temperaturi +3 °C / +5 °C u hladnjaku i -18 °C u zamrzivaču.