

















Pohranjivanje namirnica U ZAMRZIVAČU

Svježe meso	vakuumsko		18 mjeseci
	bez vakuuma		6 mjeseci
Mljeveno meso	vakuumsko		12 mjeseci
	bez vakuuma		4 mesece
Perad	vakuumsko		18 mjeseci
	bez vakuuma		6 mjeseci
Riba	vakuumsko		18 mjeseci
	bez vakuuma		6 mjeseci
Svježe povrće	vakuumsko		24 mjeseci
	bez vakuuma		8 mjeseci
Gljive	vakuumsko		24 mjeseci
	bez vakuuma		8 mjeseci
Bilje	vakuumsko		12 mjeseci
	bez vakuuma		4 mjeseci
Pekarski proizvodi	vakuumsko		18 mjeseci
	bez vakuuma		8 mjeseci

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.