# Kiek laikosi maistas šaldytuve

Laikas šaldytuve nuo pagaminimo ar pakuotės atidarymo dienos, pagal maisto saugos tarnybas.

| PAGAMINTAS MAISTAS | |
|---|---|
| **Virto maisto likučiai** troškinys, košė, makaronai | **2 d.** |
| **Sriuba** | **2 d.** |
| **Kepta ar virta mėsa, vištiena, žuvis** | **2 d.** |
| **Virti ryžiai** | **24 val.** |
| **Virti kiaušiniai** | **2 d.** |
| **Atšildytas maistas** | **24 val.** |
| **ŽALIA MĖSA, ŽUVIS, KIAUŠINIAI** | |
| **Faršas** | **1 d.** |
| **Žalia vištiena** | **1 d.** |
| **Žalia žuvis** | **1 d.** |
| **Žalia mėsa vienu gabalu** | **2 d.** |
| **Žali kiaušiniai** | **iki datos** |
| **ATIDARYTA PAKUOTĖ** | |
| **Pienas** | **3 d.** |
| **Jogurtas** | **3 d.** |
| **Kumpis, dešra, dešrelės** | **3 d.** |
| **Sūris** | **1 sav.** |
| **Sviestas** | **3 sav.** |
| **Mėsos, žuvies, daržovių konservai** | **3 d.** |
| **Marinuoti agurkai, pomidorų padažas** | **7 d.** |

Jei ant pakuotės nurodytas trumpesnis laikas arba data „Tinka vartoti iki“, laikykitės pakuotės.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **2 val.** | Pagamintą maistą dėkite į šaldytuvą ne vėliau kaip per 2 valandas. | **0–5 °C** | Tokia temperatūra turi būti šaldytuve. Pasitikrinkite termometru. |
| **1 kartą** | Šildykite, kol garuos visas maistas. Tą patį maistą šildykite tik kartą. | **Apačioje** | Žalią mėsą ir žuvį laikykite uždarytame inde ant apatinės lentynos. |

**darzoabc.lt**

Šaltiniai: Food Standards Agency (FSA), Food Standards Scotland, NHS, BfR, VMVT (LRT, 2022), NVSC, Austrijos BMLUK, Verbraucherzentrale, FSAI, safefood, Health Canada, FoodSafety.gov, ES reglamentas 589/2008. Kur šaltiniai nurodo skirtingą laiką, įrašytas trumpesnis. Lentelė yra bendro pobūdžio informacija. Parengė Daržo ABC. Spausdinti ir dalinti galima nemokamai.