



## Holdbarhet på mat

Listen nedenfor viser beregnet holdbarhet på vakuumpakket mat.  
Tidene er kun en indikering. Matens tilstand er avgjørende for resultatet.

Oppbevarings temperatur (+20° / + 25° C)	Normal oppbevaring	Vakuu
Brød	2 dager	8 dager
Tørr kjeks	120 dager	360 dager
Tørr pasta/Ris	180 dager	360 dager
Nøtter	120 dager	360 dager
Mel/Te/Kaffe	120 dager	360 dager
Oppbevarings temperatur (+3/+5 grader)		
Rått kjøtt	2 - 3 dager	6 - 9 dager
Fersk fisk	1 - 3 dager	4 - 6 dager
Salami	4 - 6 dager	20 - 25 dager
Fersk ost	5 - 7 dager	14 - 20 dager
Krydret ost	15 - 20 dager	30 - 60 dager
Parmesan ost	20 dager	60 dager
Ferske grønnsaker	1 - 5 dager	7 - 20 dager
Fersk frukt	5 - 10 dager	14 - 20 dager
Grønnsaksuppe	2 - 3 dager	8 - 15 dager
Pasta/Risotto/Lasagne	2 - 3 dager	6 - 10 dager
Kokt kjøtt	3 - 5 dager	10 - 15 dager
Krem og fersk frukt i kake	2 - 3 dager	6 - 10 dager
Andre kaker	5 dager	20 dager
Oppbevarings temperatur (-18 / - 20 grader)		
Kjøtt	120 dager	480 dager
Fisk	90 dager	360 dager
Frukt og grønnsaker	300 dager	720 dager

### Advarsel :

Utvikling av bakterier vil avta ved vakuu, men ikke stoppe helt.

Derfor må noe mat oppbevares i kjøleskap eller fryser.

Pre-pakket mat må konsumeres innen "best før" dato vist på pakken.

