

## Bewaarwijzer

In de tabel zie je hoe lang je geopende producten en producten zonder houdbaarheidsdatum kunt bewaren. Daarbij is het belangrijk dat de koelkast niet warmer is dan 7 °C.

	Product	in de koelkast (max. 7 °C)	in de diepvries (-18 °C)
	<b>Vlees en kip</b>		
	rauw rundvlees	2 dagen	6-12 maanden
	rauw varkensvlees	2 dagen	4 maanden
	rauwe kip	2 dagen	9 maanden
	rauw gehakt, hamburgers, slavinck (gemalen vlees)	1 dag	2-3 maanden
	gebakken en gebraden vlees	3-4 dagen	3 maanden
	overgebleven vlees van de barbecue	niet bewaren!	-
	<b>Vleeswaren</b>		
	cervelaatworst, bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren)	1 week	1-3 maanden
	boterhamworst, Gelderse worst, gekookte worst, gebraden gehakt, leverkaas, (smeer)leverworst (gekookte vleeswaren)	4 dagen	3 maanden
	ham, casselerrib, kipfilet	4 dagen	3 maanden
	fricandeau, rosbiief	2 dagen	3 maanden
	filet américain	eten op dag van aankoop	-
	<b>Vis</b>		
	rauwe kabeljauw, schol, tonijn (magere vis)	1-2 dagen	6 maanden
	rauwe zalm, makreel (vette vis)	1-2 dagen	3 maanden
	gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte paling	2 dagen	3 maanden
	zoute haring	1-2 dagen	3 maanden
	lekkerbek, kibbeling (gebakken vis)	2 dagen	3 maanden
	garnalen	1 dag	3 maanden
	rauwe mosselen	1 dag	-
	gekookte mosselen	1-2 dagen	3 maanden
	<b>Boter, kaas en eieren</b>		
	boter	1-2 weken	1-2 maanden
	margarine	4 weken	1-2 maanden
	halvarine	4 weken	-
	stuk jonge of jong-belegen kaas	7 dagen	2-4 maanden
	stuk belegen of oude kaas	14 dagen	2-4 maanden
	plakken kaas	3 dagen	-
	geraspte kaas	3 dagen	-
	zachte kaas (brie, camembert)	4 dagen	3 maanden
	smeerkaas	1 week	-
rauwe, ongekookte eieren	4 weken	-	
gekookt ei	1 week	-	
	<b>Zuivel</b>		
	melk, chocolademelk	3 dagen	-
	karnemelk, drinkyoghurt	4 dagen	-
	yoghurt, kwark	4 dagen	-
	vla	3 dagen	-
	slagroom	3 dagen	-
	<b>Groenten</b>		
	gesneden groenten	1 dag	3 maanden <sup>(1)</sup>
	sla, andijvie, spinazie (bladgroenten)	2 dagen	-
	wortelen, broccoli	3-5 dagen	12 maanden <sup>(1)</sup>
	spierziebonen	4 dagen <sup>(2)</sup>	-
	witlof, bloemkool	7-10 dagen	12 maanden <sup>(1)</sup>
	aubergines, courgettes, paprika, winterwortel	5-7 dagen <sup>(3)</sup>	12 maanden <sup>(1)</sup>
	komkommer, tomaten	1-2 weken <sup>(3)</sup>	-
	<b>Babyvoeding</b>		
	moedermelk	3 dagen	6 maanden
	zelfgemaakt fruithapje	1 dag	8 maanden
	zelfgemaakt groentehapje	1 dag	8 maanden
	<b>Overig</b>		
	vlees, vis, groenten uit blik of glazen pot	2 dagen <sup>(4)</sup>	3 maanden <sup>(4)</sup>
	vruchten uit blik of glazen pot	1 week <sup>(4)</sup>	3 maanden <sup>(4)</sup>
	vruchtensap en frisdrank met vruchtensap	3-4 dagen	-
	fritesaus, mayonaise, cocktailsaus, knoflooksaus	3 maanden	-
	tomatenketchup, curry, barbecuesaus	9 maanden	-
	olijven, augurken, zilveruitjes	1 maand	-
	huzarensalade, eiersalade	1 dag	-
	kant-en-klaarmaaltijden, restjes van warme maaltijden	2 dagen	3 maanden
	bereide soep	2 dagen	3 maanden
	slagroomgebak, gebak met slagroom	1 dag	1 maand
appelgebak, vlaai zonder slagroom	3 dagen	3 maanden	

<sup>(1)</sup> Eerst blancheren

<sup>(2)</sup> Mits niet te koud

<sup>(3)</sup> Buiten de koelkast, koel en donker bewaren

<sup>(4)</sup> Overdoen in bewaarbakje