

Holdbarhedstabel

VEJLEDENDE INDIKATION PÅ FORBEDRING AF HOLDBARHEDEN FOR VAKUUMPAKKEDE VARER

LETFORDÆRVELIGE MADVARER: INDIKATION AF HOLDBARHEDSFORLÆNGELSE

Letfordærlig mads holdbarhed kan forlænges ved at pakke under vakuum i en særlig vakuumpose.

1. Eliminering af ilt og forebyggelse af kontakt mellem ilt og varen
2. Hygiejne: Ingen smitte under transport og oplagring. Hygiejnisk transport og oplagring
3. Hygiejne: Ingen smitte under håndtering af den indpakkede vare
4. Smagen bevares bedre i maden
5. Forebygger forfrysninger, udtørring og skrumpning af varens overflade
6. Ingen varespild i form af at skulle skære misfarvet eller tørre stykker fra
7. Varer kan købes i større mængder, opbevares længere, se friske ud i længere tid. Færre varer skal smides væk
8. Naturlig fugtighed bevares
9. Ingen vægttab for varerne
10. Ingen fugtighed suges ud af luften. Ingen misfarvninger

Vigtigt: Forlængelse af holdbarhed er kun en vejledende indikation!

1. Madvarer er naturlige varer og er aldrig fuldstændig ens
2. Omfanget af ødelæggelser afhænger i høj grad af antallet af aerobe og anaerobe bakterier og svampe, som i forvejen er i varen, samt de hygiejniske forhold og temperatur, som varerne er pakket under
3. Jo hurtigere, renere og mere hygiejniske forhold varene er pakket under, des bedre
4. At arbejde med rene knive, skærebrætter og maskiner er afgørende
5. Omfanget af ødelæggelser afhænger også af forholdene, temperaturen og belysningen under opbevaring
6. En vakuumpose af god kvalitet er nødvendig for at opretholde vakuum over en længere periode

Opbevaret i køleskab	Normal	Vakuumpakket
Færdiglavet mad	2 dage	10 dage
Råt kød	2 dage	6 dage
Kylling	2 dage	6 dage
Tilberedt kød	4-5 dage	8-10 dage
Rå fisk	2 dage	4-5 dage
Udskåret kød, sandwich	3 dage	6-8 dage
Røget kødpølse	90 dage	365 dage
Hollandsk ost	12-15 dage	50-55 dage
Fransk ost	5-7 dage	13-15 dage
Friske grøntsager	5 dage	18-20 dage
Friske urter	2-3 dage	7-14 dage
Salat	3 dage	6-8 dage
Frisk frugt	3-7 dage	8-20 dage
Desserter	5 dage	10-15 dage

Opbevaret ved stuetemperatur	Normal	Vakuumpakket
Brød, boller	2-3 dage	7-8 dage
Småkager	120 dage	300 dage
Tørret mad	10-30 dage	30-90 dage
Ukogte nudler	180 dage	365 dage
Kaffe, the	30-60 dage	365 dage
Vin	2-3 dage	20-25 dage
Åbnede ikke-alkoholiske drikkevarer	2-3 dage	7-10 dage
Bagværk	2-3 dage	7-10 dage
Nødder	30-60 dage	120-180 dage
Chips, snacks	5-10 dage	20-30 dage

Opbevaret i fryser (-18 °C)	Normal	Vakuumpakket
Råt kød	6 måneder	18 måneder
Hakket kød	4 måneder	12 måneder
Kylling	6 måneder	18 måneder
Rå fisk	6 måneder	18 måneder
Friske grøntsager	8 måneder	24 måneder
Champignon	8 måneder	24 måneder
Urter	6-10 måneder	18-30 måneder
Frugt	6-10 måneder	18-30 måneder
Udskåret kød, sandwich	2 måneder	4-6 måneder
Bagværk	6-12 måneder	18 måneder
Kaffebønner	6-9 måneder	18-27 måneder
Malet kaffe	6 måneder	12-34 måneder
Brød, boller	6-12 måneder	18-36 måneder

Alle angivelserne er blot en sandsynlig indikation af holdbarhedsforlængelsen. På grund af de mange variationer af fødevarer og tilberedningsprocesser er disse informationer kun vejledende.

Gode råd

- Vask grøntsager grundigt
- Agurker og squash indeholder masser af væske og kan ikke vakuumpakkes
- Urter med et højt indhold af olie, såsom timian, mynte eller rosmarin, kan bedst vakuumpakkes i tørret tilstand
- Urter såsom basilikum, estragon, dild, persille og purløg bør nedfryses og tørres først for at undgå tab af aromatiske smagsstoffer
- Bløde svampe vil få en grødet konsistens. Svampe bør vaskes, skæres, tørres og fryses før vakuumpakning. Optø ikke svampene i forbindelse med tilberedning, men brug dem i stedet som de er under madlavningen