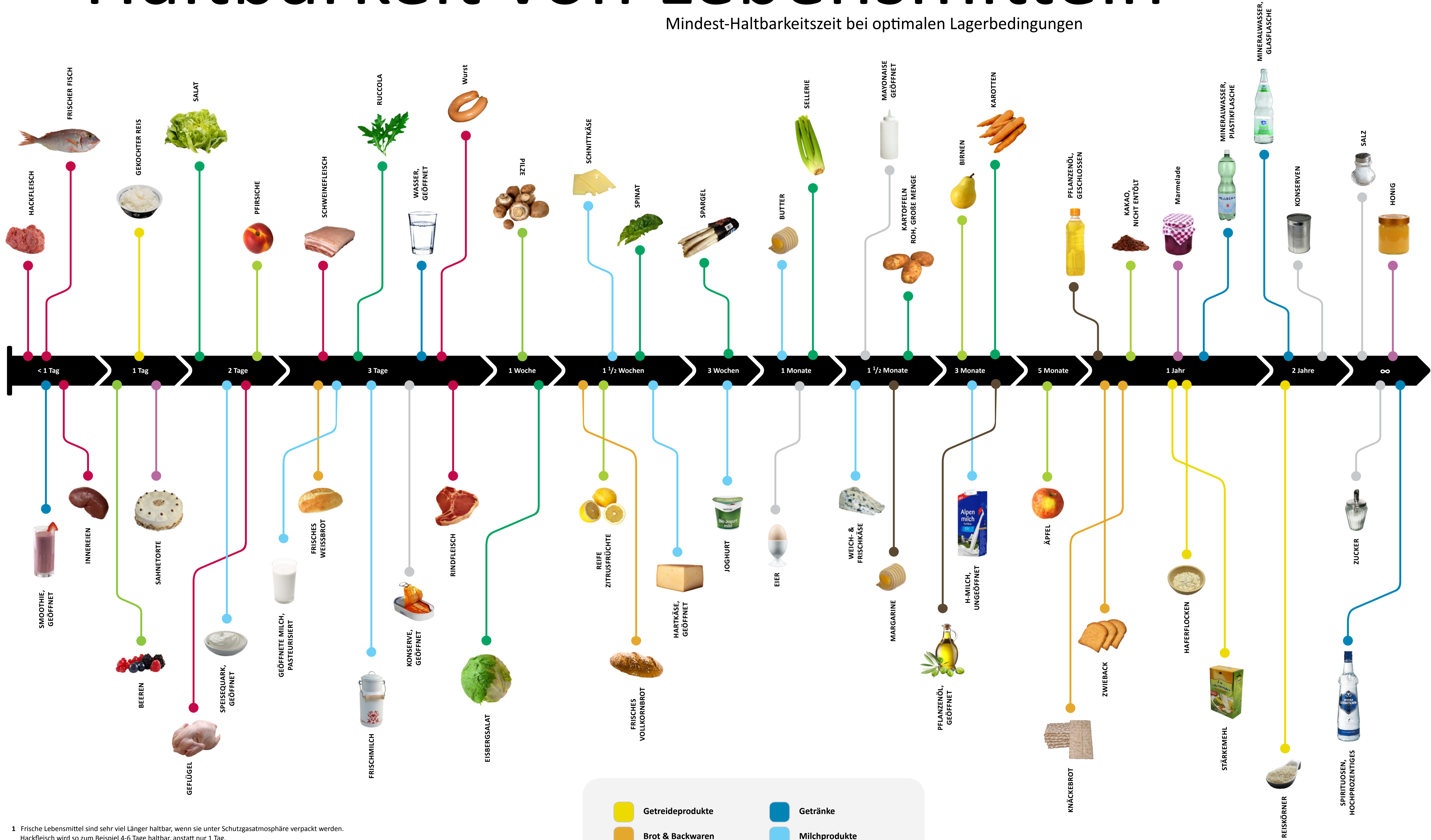


Haltbarkeit von Lebensmitteln

Mindest-Haltbarkeitszeit bei optimalen Lagerbedingungen



1 Frische Lebensmittel sind sehr viel länger haltbar, wenn sie unter Schutzgasatmosphäre verpackt werden. Hackfleisch wird so zum Beispiel 4-6 Tage haltbar, anstatt nur 1 Tag.

2 Getrocknete Waren können mikrobiologisch nicht verderben, außer bei auftretender Feuchtigkeit. Diese Waren sind anfällig für Insektenbefall (z.B. Motten).

Quellen: SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
<http://www.stern.de/tv/stern/mindesthaltbarkeit-alle-lebensmittel-im-ueberblick-636064.html>
<http://www.bild.de/ratgeber/gesund-fit/sonnencreme/so-lange-sind-lebensmittel-kosmetik-sonnencreme-wirklich-haltbar-8571152.bild.html>
 Krämer, J.: Lebensmittel-Mikrobiologie. 2002
<http://www.hoerzu.de/wissen-service/gesundheits/gesunde-ernaehrung/haltbarkeit-von-lebensmitteln>
<http://www.ernaehrungsberatung.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/B1BD83D9ECC4D8A7C125787E0036F4FE?OpenDocument>
<http://www.apotheken-umschau.de/Ernaehrung/Der-grosse-Salat-Ratgeber-113569.html>
<http://www.coop.ch/pb/site/common/node/6957/Lde/index.html>
<http://www.haltbarkeit.net/>

- Getreideprodukte
- Brot & Backwaren
- Fleisch und Fisch
- Süßwaren
- Pflanzliche Öle und Fette
- Getränke
- Milchprodukte
- Obst, Früchte und Pilze
- Gemüse und Salat
- Sonstiges

... weitere Infografiken unter www.lusini.de/ratgeber

Copyright © 2012 Lusini GmbH.
 Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.
 Nur für den privaten Gebrauch
 Artist: Carolin Breier

Lusini.de
 Für clevere Gastronomen.