

# УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

## МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Наименование продукта	Условия хранения продукции		
	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Допустимый срок хранения
Баранина	0...-1	85...90	2 недели
Говядина	0...-1	85...90	2 недели
Колбасы варено-копченые	0...+4	—	до 1 мес
	-7... -9		до 4 мес
	+5...+8		8 дн
Колбасы варено-копченые (в подвешенном состоянии)	+12...+15	—	до 15 дн.
Колбасы варено-копченые (нарезанные ломтиками и упакованные под вакуумом)	+15...+18	—	6 дн
Колбасы вареные (упакованные под вакуумом)	0...+8	—	5-6 дней
Колбасы вареные в оболочке	0...+8	—	до 5 дн
Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлебы мясные	0...+8	—	до 48 ч.
Колбасы полукопченые (в подвешенном состоянии)	не выше 12°С	—	до 10 дн
Колбасы полукопченые (под вакуумом, при порционной нарезке)	+5...+8	—	до 12 дн
	+12...+15		до 8 дн
Колбасы полукопченые (под вакуумом, при сервировочной нарезке)	+5...+8	—	до 10 дн
	+12...+15		до 6 дн
Колбасы полукопченые (упакованные в ящики)	не выше 6°С	—	до 15 дн
	-7 ... -9		до 3 мес
Колбасы сырокопченые (нарезанные ломтиками и упакованные под вакуумом)	+5...+8	75-78%	8 дн
	+15...+18	—	6 дн

Мясные кулинарные изделия	-22...-18	90...95	<a href="#">1...3</a> мес
Мясо мороженное	-14...-18	80...90	10...12 мес
Мясо мороженное фасованное	-12...-8	80...85	3 сут
Мясо охлажденное	0...+6	80...90	3 сут
Мясо охлажденное фасованное	+4...+6	80...85	36 час
Окорок и филей	-2	85	2 недели
Птица домашняя	-15...-18	85...90	10-12 мес
Птица домашняя охлажденная	+1...+5	80...85	1-2 сут
Птица, дичь	-2	85..90	10 дней
Свинина	-1....-2	85...90	2 недели
Сосиски (упакованные под вакуумом)	0...+8		до 3 дн
Субпродукты мороженные	-12...-8	80...85	2 сут
Телятина	0...-1	90	12 дней

### **МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Наименование продукта	Условия хранения продукции		
	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Допустимый срок хранения
Майонез	0...+18	не более 75%	
	-20...-10		60-90 дн
	-9...0		75-45 дн
Маргарин	0...+4	—	60-35дн
	+5...+10		45-20 дн
	+11...+15		30-15 дн
Масло коровье, сливочное	-10...-12	не более 80%	5-10 мес
	не выше 6°С		10 дн. (в монолите)
			15 дн. (в транспортной таре)
Масло коровье, топленое	-5...-7		10-15 мес

Молоко сгущеное	0...+6		
Молоко, сливки	+4...+8		длительное
	+6...+10		торговая сеть
Мороженое (все виды) при хранении в холодильниках оптовых баз	не выше -24°C	—	до 1 месяца
	не выше -18°C		до 20 дн.
	не выше -12°C		до 7 дн.
Мороженое молочное весовое (хранение на предприятии изготовители)	не выше -30°C	—	1,5- 2 месяца
	-24 ± 2°C		1 - 1,5 месяца
	-20 ± 2°C		1 месяца
Мороженое молочное с использованием высокоэффективных стабилизаторов	-24 ± 2°C	—	3,5 месяца
	не выше -30°C		4 месяца
	-20 ± 2°C		3 месяца
Мороженое молочное фасованное (хранение на предприятии изготовители)	не выше -30°C	—	2,5 - 3 месяца
	-24 ± 2°C		2 - 2,5 месяца
	-20 ± 2°C		1 - 1,5 месяца
Мороженое плодово-ягодное и ароматическое	не выше -30°C	—	3 месяца
	-24 ± 2°C		2,5 месяца
	-20 ± 2°C		1,5 месяца
Мороженое плодово-ягодное и ароматическое в глазури	не выше -30°C	—	3 месяца
	-24 ± 2°C		2,5 месяца
	-20 ± 2°C		1,5 месяца
Мороженое плодово-ягодное с использованием высокоэффективных стабилизаторов	-25 ± 2°C	—	3,5 месяца
	не выше -30°C		4 месяца
	-20 ± 2°C		3 месяца
Мороженое пломбир с использованием высокоэффективных стабилизаторов	-24 ± 2°C	—	5,5 месяцев
	не выше -30°C		6 месяцев

	-20 ± 2°C		5 месяцев
Мороженое сливочное весовое (хранение на предприятии изготовители)	не выше -30°C	—	3,5 месяца
	-24 ± 2°C		3 месяца
	-20 ± 2°C		1,5 - 2 месяца
Мороженое сливочное с использованием высокоэффективных стабилизаторов	-24 ± 2°C	—	5 месяцев
	не выше -30°C		6 месяцев
	-20 ± 2°C		4 месяца
Мороженое сливочное фасованное (хранение на предприятии изготовители)	не выше -30°C	—	3 - 4 месяца
	-24 ± 2°C		2,5 - 3,5 месяца
	-20 ± 2°C		1,5 - 2 месяца
Мороженое-пирожное (торты, кексы)	не выше -30°C	—	1 месяц
	-24 ± 2°C		1 месяц
	-20 ± 2°C		0,5 месяца
Пломбир весовой	не выше -30°C	—	4 месяца
	-24 ± 2°C		3,5 месяца
	-20 ± 2°C		2 - 3 месяца
	не выше -30°C		4 месяца
Пломбир фасованный	-24 ± 2°C	—	3,5 месяца
	-20 ± 2°C		2 - 3 месяца
Сливки	1,5	80	до 90 дн. (в бочках; до 25% жирности)
Сметана	0 ± 1°C	—	до 75 дн. (в бочках; до 20% жирности)
			до 30 дн. (во флягах; 20% и 25% жирности)
Сметана 30% жирности	2..+4°C	—	до 2 дн. (с момента окончания технологического процесса)

Сыры	+8...+12	85...87	длительное
	+2...+10		торговая сеть
Сыры мягкие	0...+3	85...87	15 дней
Сыры твердые, крупные	0...-5	85...87	5-8 мес
Сыры твердые, мелкие	+3...+5	85...87	3-5 мес
Творог жирный	-8...-12	75...80	длительное
Творог нежирный	-14...-18	75...80	длительное
Творог нежирный/жирный	0...+1	75...80	2 мес

### **РЫБНЫЕ ПРОДУТЫ**

Наименование продукта	Условия хранения продукции		
	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Допустимый срок хранения
Балычные товары	0...-2	75...80	1.5-2 мес
Икра зернистая	-2	85...90	3-4 мес
Икра зернистая	0...-2	85...90	1 мес
Копчушки горячего копчения	-10...-12	75...80	1.5 мес
Рыба мороженная	-18...-23	90...95	4-5 мес
Рыба мороженная	-14...-10	90...95	3 нед
Рыба горячего копчения	+1...-1	70...75	2 сут
Рыба крепкосоленая	-6...-8		7-8 мес
Рыба охлажденная	0...-2	90...95	5-6 сут
Рыба средне- и слабосоленая	-2...-5		7-8 мес
Рыба сухая и вяленая	+8...+10	< 75	6-8 мес
Рыба холодного копчения	0...-5	75...80	2 мес

### **ОВОЩИ , ФРУКТЫ**

Наименование продукта	Условия хранения продукции		
	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Допустимый срок хранения
Абрикос, слива	0...+0.5	90	1 мес
Апельсины	+2	85...90	2-4 мес
Апельсины желтые	+3...+4	85...90	до 5 мес
Апельсины недозрелые	+5...+6	85...90	до 5 мес

Арбуз	+2..+4	80...85	14-21 дней
Банан, ананас (зрелый)	+8...+11	85...95	1 нед
Виноград	0...+1	85...90	1-6 мес
Вишня, черешня	-1...0	90	10 сут
Грибы соленые	0...+5	75	
Груши	-1...+4	85...95	1-6 мес
Дыня	0...+2	90	14-30 дней
Капуста	0...-1	90...95	7-8 мес
Капуста квашеная	0...-2	90...95	
Картофель	+2..+4	90...95	6-9 мес
Корнеплоды	0...-1	90...95	6-8 мес
Лимон	+2...+3	85...90	4-6 мес
Лук и чеснок	-1...-3	75...80	6-8 мес
Мандарин, апельсин	+1...+2	85...90	2-5 мес
Огурцы, помидоры соленые	-1...+1	90...95	
Томаты зеленые	+12...+15	90...95	4 нед
Тыква	+1...+15	70...75	4 мес
Яблоки зимние	-1...0	90...95	3-9 мес
Яблоки летние/осенние	0...-0.5	90...95	1.5...3 мес

### **ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Условия хранения продукции</b>		
	<b>Температура хранения, °С</b>	<b>Относительная влажность, %</b>	<b>Допустимый срок хранения</b>
Абрикос, слива	0...+0.5	90	1 мес
Апельсины	+2	85...90	2-4 мес
Апельсины желтые	+3...+4	85...90	до 5 мес
Апельсины недозрелые	+5...+6	85...90	до 5 мес

Арбуз	+2..+4	80...85	14-21 дней
Банан, ананас (зрелый)	+8...+11	85...95	1 нед
Виноград	0...+1	85...90	1-6 мес
Вишня, черешня	-1...0	90	10 сут
Грибы соленые	0...+5	75	
Груши	-1...+4	85...95	1-6 мес
Дыня	0...+2	90	14-30 дней
Капуста	0...-1	90...95	7-8 мес
Капуста квашеная	0...-2	90...95	
Картофель	+2..+4	90...95	6-9 мес
Корнеплоды	0...-1	90...95	6-8 мес
Лимон	+2...+3	85...90	4-6 мес
Лук и чеснок	-1...-3	75...80	6-8 мес
Мандарин, апельсин	+1...+2	85...90	2-5 мес
Огурцы, помидоры соленые	-1...+1	90...95	
Томаты зеленые	+12...+15	90...95	4 нед
Тыква	+1...+15	70...75	4 мес
Яблоки зимние	-1...0	90...95	3-9 мес
Яблоки летние/осенние	0...-0.5	90...95	1.5...3 мес