

TIPOLOGIA ALIMENTI	TEMPI DI CONSERVAZIONE A PRESSIONE ATMOSFERICA	TEMPI DI CONSERVAZIONE CON SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE ELEGEN*
<b>CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE A 25 +/- 2 °C</b>		
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta	5-6 mesi	12 mesi
Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-5 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè in polvere	5-6 mesi	12 mesi
liofilizzati	1-2 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi
<b>CONSERVAZIONE MEDIANTE REFRIGERAZIONE A 5 +/- 2 °C</b>		
Carni rosse	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianche	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesci interi	1-3 giorni	4-5 giorni
Selvaggina	2-3 giorni	5-7 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi molli	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e semiduri	15-20 giorni	25-60 giorni
Ortaggi	1-3 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
<b>CONSERVAZIONE MEDIANTE COTTURA E SUCCESSIVA REFRIGERAZIONE A 5 +/- 2 °C</b>		
Passati e zuppe vegetali	2-3 giorni	8-10 giorni
Paste e risotti	2-3 giorni	6-8 giorni
Carni lessate e arrosto	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci farciti (crema e frutta)	2-3 giorni	6-8 giorni

Olio per friggere	10-15 giorni	25-40 giorni
<b>CONSERVAZIONE MEDIANTE CONGELAMENTO A -18 +/- 2 °C</b>		
Carni	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesci	3-4 mesi	10-12 mesi
Vegetali	8-10 mesi	18-24 mesi

\* I valori indicati dipendono dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine e dall'integrità della confezione.

Effettuare le operazioni di confezionamento con massima igiene ed attenersi comunque alle indicazioni di scadenza dichiarate sui prodotti preconfezionati.

Dati provenienti da fonti sperimentali specializzate.