

Empfohlene Haltbarkeiten für selbsteingefrorene Lebensmittel

Zur Tiefkühlung sollten vollwertige, fachgerecht zubereitete, hygienisch einwandfreie, nicht überlagerte Lebensmittel verwendet werden.

Zur Selbstkontrolle sollte das Einfrierdatum auf der Verpackung angebracht werden.

Die Lagertemperatur sollte -18°C oder weniger betragen.

Folgende maximale Lagerzeiten für Tiefkühlgut sind empfohlen:

Geflügel 4 – 5 Monate

Hackfleisch, roh 1 – 3 Monate

Rindfleisch 6 – 10 Monate

Schweinefleisch 2 – 4 Monate

Kalbfleisch 4 – 5 Monate

Lammfleisch 4 – 5 Monate

Frischfisch 2 – 6 Monate

Krusten- und Weichtiere 2 – 3 Monate

Gemüse 6 – 12 Monate

Pilze 4 – 6 Monate

Früchte, Beeren 8 – 12 Monate

fetthaltiges Gebäck 2 – 4 Monate

Brot, trockenes Gebäck 4 – 6 Monate

Teige und Teiglinge 3 – 4 Monate

Glacen 3 – 4 Monate

Fertige Speisen (z.B. Fleisch, Kartoffelgerichte) 2 – 3 Monate

Der Tiefkühlprozess tötet die wenigsten Mikroorganismen ab. Er hemmt den Stoffwechsel und verhindert die Vermehrung der Mikroorganismen. Gewisse Enzyme bleiben jedoch aktiv.

Nach dem Auftauen sind tiefgefrorene Lebensmittel im Vergleich zu den entsprechenden Frischprodukten genauso anfällig und hygienisch gefährdet.

Daher gilt:

- Tiefgekühlte Lebensmittel nur im Kühlschrank auftauen.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren und möglichst rasch verzehren.
- Geeignete Lebensmittel lassen sich ohne auftauen direkt in der Mikrowelle oder der Fritteuse erhitzen.

Es ist auf ausreichende Kerntemperaturen zu achten. Qualitätseinbußen (Fremdgerüche, Ranzigkeit, Oxidation, Gefrierbrand) sind auf Überlagerung, Temperaturschwankungen und nicht zweckmäßige oder schadhafte Verpackung zurückzuführen.