

О СРОКАХ ГОДНОСТИ САЛАТОВ



**«Нам жизнь короткая салата
возбращает планы!»**
...вероятно, Гораций



Скоропортящиеся пищевые продукты - продукты, требующие специальных температурных и/или иных режимов хранения, при несоблюдении которых употребление таких продуктов может быть опасным для здоровья



Срок годности пищевых продуктов - период времени, в течение которого продукт пригоден для употребления в пищу



Все салаты следует хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C



Салаты из сырых овощей и фруктов

- без заправки 18 часов
- с заправкой * 12 часов



Салаты с добавлением мяса, птицы, копченостей

- без заправки 18 часов
- с заправкой 12 часов



Салаты с добавлением консервированных овощей, яиц

- без заправки 18 часов
- с заправкой 6 часов

После истечения этого срока употреблять салаты в пищу опасно!



Салаты и винегреты из вареных овощей

- без заправки 18 часов
- с заправкой * 12 часов



Салаты из, маринованных, соленых, квашеных овощей

36 часов



Салаты из рыбы и морепродуктов

без заправки 12 часов