

WAAR MOET IK OP LETTEN BIJ HET KOPEN & BEWAREN VAN VLEES?

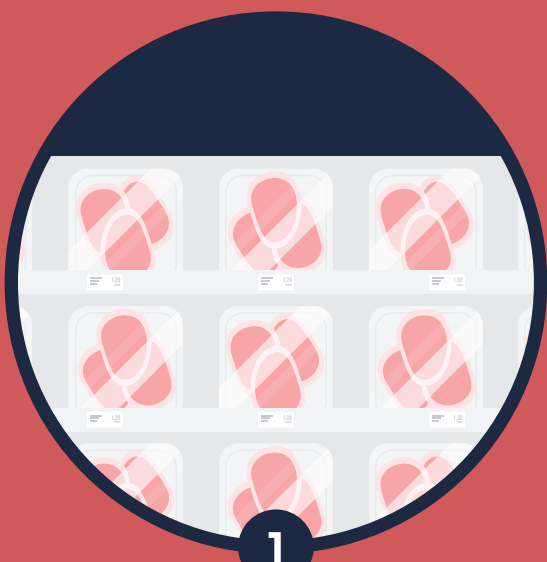
De juiste omgang met vlees leidt tot het beste resultaat op je bord!



STAP 1

HOU VLEES ZO KORT MOGELIJK BUITEN DE KOELING

Koop vlees bijvoorbeeld als laatste!



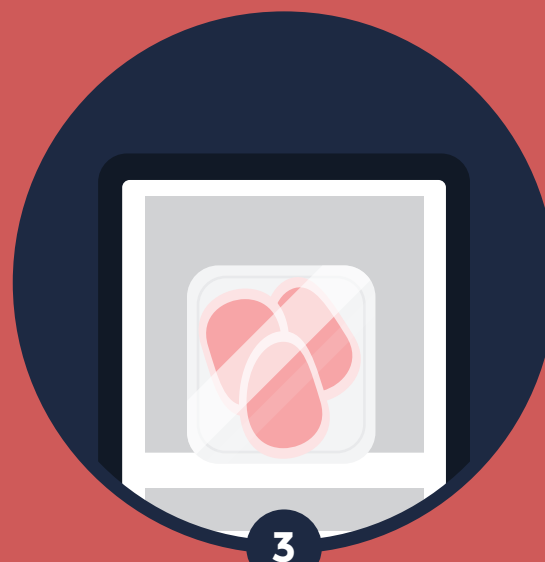
1

Vlees is gekoeld of bevroren bij de winkel aangeleverd.



2

Gebruik bij het vervoeren van vlees een koel- of vriestas.



3

Bewaar het vlees gelijk in de koelkast of vriezer.

HOE LANG KAN IK VLEES BEWAREN?

STAP 2

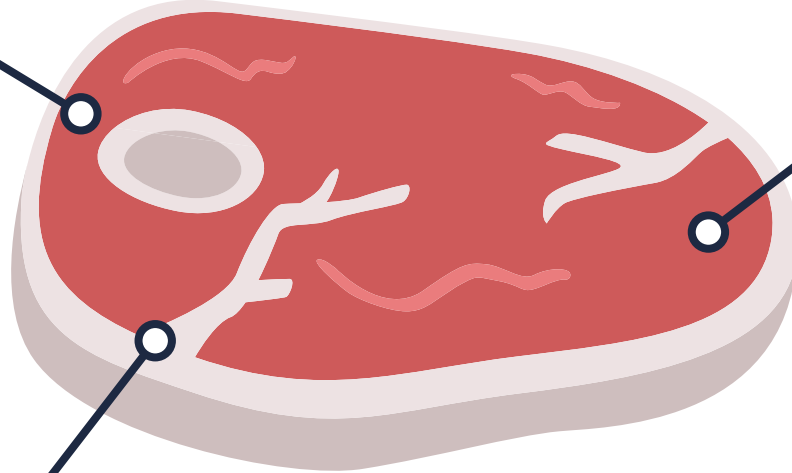
VLEES

T.G.T.
Te Gebruiken Tot
T.H.T.
Tenminste Houdbaar Tot

Product over de datum?

Gooi vlees niet te snel weg. Het product kan gewoon nog goed zijn. De T.H.T. is alleen als garantie bedoeld, maar bij twijfel aan geur of kleur niet meer gebruiken.

Vlees heeft een mooie kleur.



Vlees mag niet onaangenaam ruiken.

Bij goede verhitting worden bacteriën gedood en is vlees veilig voor consumptie.

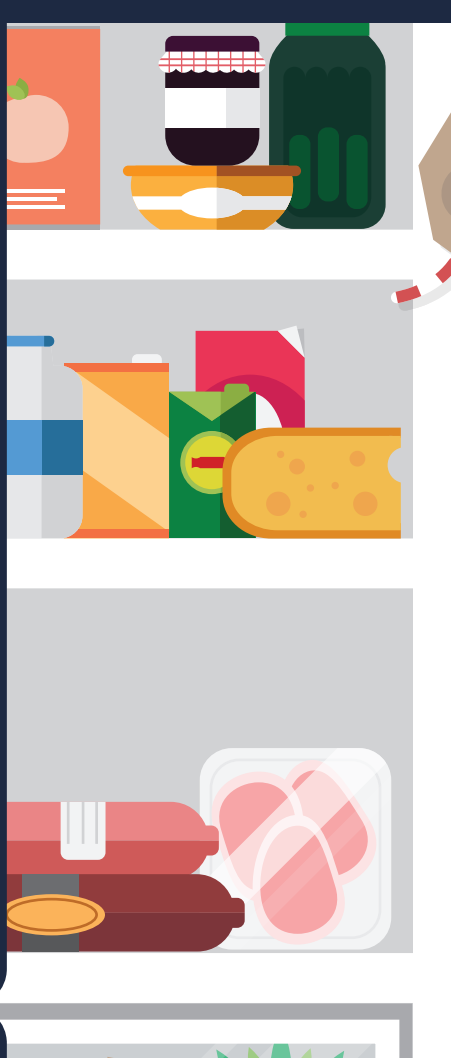
STAP 3

BEWAARTIPS VLEES IN DE KOELKAST

4 °C

De juiste plek voor het bewaren van vlees is onderin de koelkast.

Controleer de temperatuur van uw koel-vries-combinatie regelmatig.



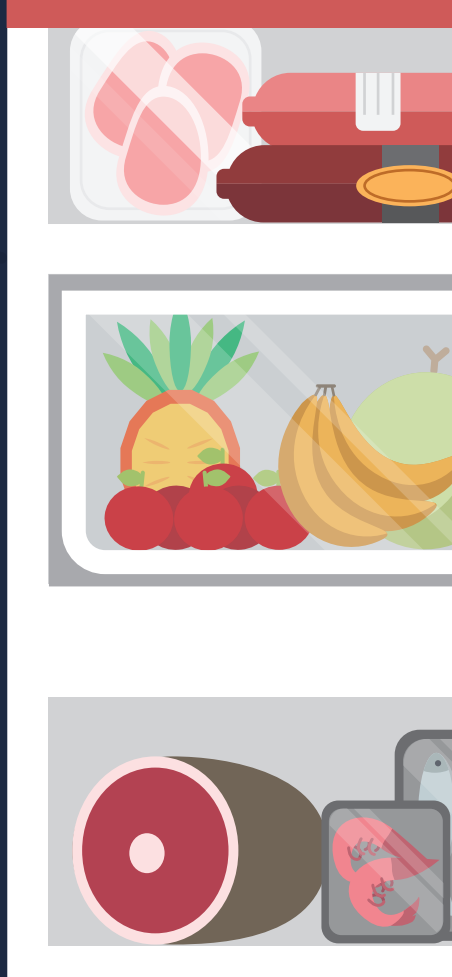
STAP 4

BEWAARTIPS VLEES IN DE VRIEZER

-18 °C

Maximale bewaartijd

Rundvlees 6 maanden
Kalfs-, varkens- en lamsvlees 3 maanden
Gehakt 2 maanden
Ander vlees 2-3 maanden

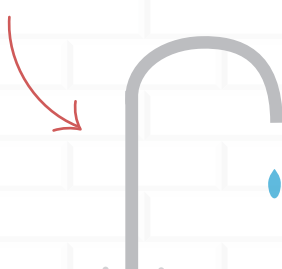


Hou de deur niet onnodig lang open als u een product pakt of zoekt.

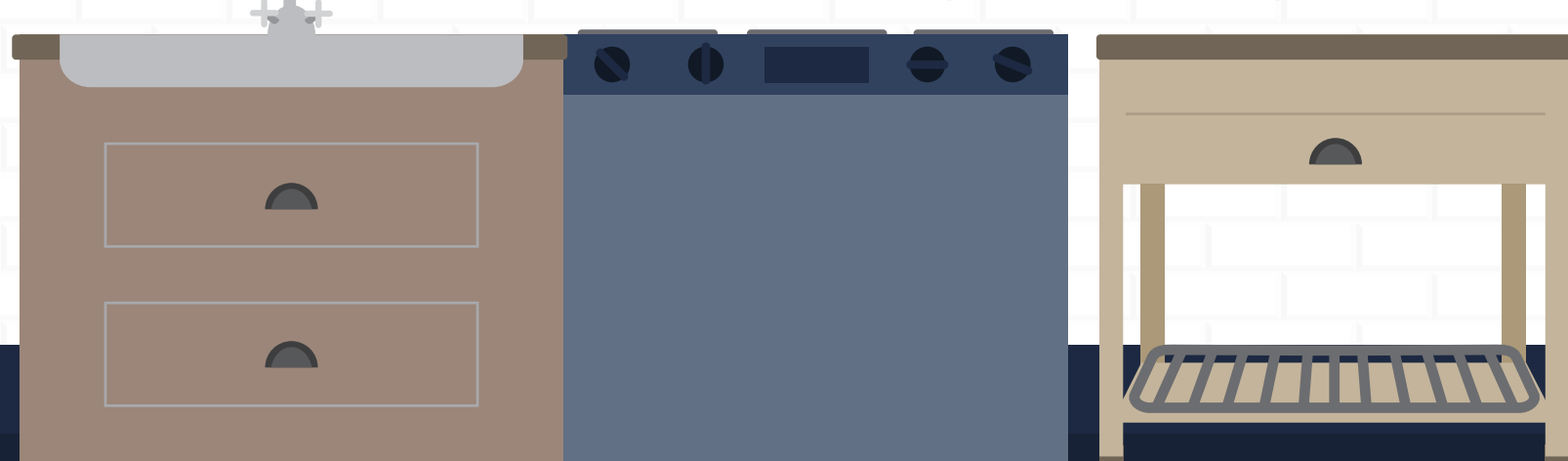
BEREIDINGSTIPS IN DE KEUKEN

STAP 5

Was je handen met zeep voor je (rauw) vlees aanraakt, gaat snijden of bewerken.



Gebruik per product schone messen, planken en keukengerei. Daarmee voorkom je kruisbesmetting van het ene op het andere (rauwe) product



KIJK VOOR DE LEKKERSTE RECEPTEN OP