

● WERKZEUGE

Eine Tabelle zum *Drucken*

Jede Zeile ist ein Zustand aus dem Guide. Die Zeiten sind dieselben Zellen. Die Monate im Gefrierfach gelten der Qualität.

Das ist ein Fenster, keine Garantie. Saurer Geruch, schleimige Oberfläche oder Schimmel heißt: fertig, auch am ersten Tag. Kein medizinischer Rat. Die App entscheidet auch nicht, ob das Essen noch sicher ist. Hinweis

1. Öffne die Tabelle.
2. Drucke oder lade das PDF.
3. Die Zeiten sind die Zellen aus dem Lagerguide.
4. Gefriermonate gelten der Qualität.

Lebensmittel	Welcher Zustand	Kühlschrank	Gefrierfach	Vorrat
Brot — Ladenbrot, ungeöffnet	Nicht der übliche Ort	3 Monate USDA FoodKeeper: 3–5 Monate Tarım ve Orman	14–18 Tage USDA FoodKeeper	
Brot — Geöffnet, im Kühlschrank	2–3 Wochen USDA FoodKeeper	3 Monate USDA FoodKeeper: 3–5 Monate Tarım ve Orman	Nicht der übliche Ort	
Käse — Hartkäse, ungeöffnet	6 Monate USDA FSIS	6 Monate USDA FSIS	In den Kühlschrank	
Käse — Hartkäse, geöffnet	3–4 Wochen USDA FSIS	6 Monate USDA FSIS	In den Kühlschrank	
Käse — Weichkäse	1 Woche USDA FoodKeeper: 1–2 Wochen USDA FSIS	Friert nicht gut	In den Kühlschrank	

Lebensmittel	Welcher Zustand	Kühlschrank	Gefrierfach	Vorrat
Käse — Gerieben	1 Monat USDA FoodKeeper	3–4 Monate USDA FoodKeeper	In den Kühlschrank	
Käse — Hüttenkäse und Ricotta	1 Woche USDA FSIS	Friert nicht gut	In den Kühlschrank	
Hähnchen — Rohes ganzes Hähnchen	1–2 Tage Tarım ve Orman (Bayburt): 3 Tage USDA FSIS	9–12 Monate USDA FSIS: 12 Monate Tarım ve Orman	Nicht sicher	
Hähnchen — Rohe Teilstücke	1–2 Tage Tarım ve Orman (Bayburt): 3 Tage USDA FSIS	9 Monate Tarım ve Orman: 9–12 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	
Hähnchen — Rohes Hähnchenhack	1–2 Tage USDA FSIS	3–4 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	
Hähnchen — Gekartes Hähnchen	2 Tage USDA FSIS: 3–4 Tage UK FSA	4 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	
Hähnchen — Grillhähnchen oder frittiert	2 Tage USDA FoodKeeper: 3–4 Tage UK FSA	4 Monate USDA FoodKeeper	Nicht sicher	
Gekochter Reis — Gekochter Reis	1 Tag USDA FoodKeeper: 3–4 Tage USDA FoodKeeper: 4–6 Tage UK FSA	1–2 Monate Tarım ve Orman: 2–4 Monate USDA FoodKeeper: 6 Monate USDA FoodKeeper	Nicht sicher	
Gekochter Reis — Trockener weißer Reis, ungeöffnet	Nicht der übliche Ort	Nicht der übliche Ort	2 Jahre USDA FoodKeeper	
Gekochter Reis — Trockener weißer Reis, geöffnet	6 Monate USDA FoodKeeper	Nicht der übliche Ort	1 Jahr USDA FoodKeeper	
Gekochter Reis — Trockener Naturreis	6 Monate USDA FoodKeeper	Nicht der übliche Ort	1 Jahr USDA FoodKeeper	
Eier — Rohe Eier in der Schale	3–5 Wochen USDA FSIS	Nicht in der Schale einfrieren	In den Kühlschrank	

Lebensmittel	Welcher Zustand	Kühlschrank	Gefrierfach	Vorrat
Eier — Rohes Eiweiß	2–4 Tage USDA FSIS	12 Monate USDA FSIS	In den Kühlschrank	
Eier — Rohes Eigelb	2–4 Tage USDA FSIS	Eigelb allein friert schlecht	In den Kühlschrank	
Eier — Hartgekochte Eier	1 Woche USDA FSIS	Hartgekochte Eier frieren schlecht	In den Kühlschrank	
Eier — Gekochte Eierspeisen	2 Tage USDA FSIS: 3–4 Tage UK FSA	2–3 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	
Fisch — Fetter Fisch, roh	1–2 Tage FoodSafety.gov: 1–3 Tage USDA FSIS	2–3 Monate Tarım ve Orman: 2–4 Monate FoodSafety.gov	Nicht sicher	
Fisch — Magerer Fisch, roh	1–2 Tage FoodSafety.gov: 1–3 Tage USDA FSIS	4–8 Monate FoodSafety.gov: 6–8 Monate FoodSafety.gov	Nicht sicher	
Fisch — Gegerarter Fisch	2 Tage USDA FSIS: 3–4 Tage UK FSA	3 Monate Tarım ve Orman: 2–4 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	
Hackfleisch — Rohes Hackfleisch	1 Tag USDA FSIS: 1–2 Tage Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	
Hackfleisch — Gegerartes Hackfleisch	2 Tage USDA FSIS: 3–4 Tage UK FSA	2–3 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	
Milch — Pasteurisiert, ungeöffnet	1 Woche USDA FSIS	1 Monat USDA FSIS: 3 Monate Tarım ve Orman	Nicht sicher	
Milch — Nach dem Öffnen	1 Woche USDA FSIS	1 Monat USDA FSIS: 3 Monate Tarım ve Orman	Nicht sicher	
Milch — H-Milch, ungeöffnet	Nicht der übliche Ort	Nicht einfrieren	Datum auf der Packung	

Lebensmittel	Welcher Zustand	Kühlschrank	Gefrierfach	Vorrat
Kartoffeln — Roh, ganz	1–2 Wochen USDA FoodKeeper	Gekocht oder gestampft, nicht roh	1–2 Monate USDA FoodKeeper	
Kartoffeln — Gekocht oder geröstet	2 Tage USDA FoodKeeper: 3–4 Tage UK FSA	1–2 Monate USDA FoodKeeper	Nicht sicher	
Kartoffeln — Püree	2 Tage USDA FoodKeeper: 3–4 Tage UK FSA	10–12 Monate USDA FoodKeeper	Nicht sicher	
Joghurt — Joghurt	1–2 Wochen USDA FSIS	1–2 Monate USDA FSIS	Nicht sicher	

Die Monate im Gefrierfach gelten der Qualität. Das USDA sagt, Lebensmittel bei durchgehend -18°C (0°F) bleiben sicher; das Ministerium erinnert daran, dass Einfrieren Bakterien nicht abtötet.

Die Tabellen sind sich nicht einig. Die große Zahl ist das kürzere veröffentlichte Fenster.

Häufige Fragen

► Kann ich das drucken?

► Woher kommen die Zahlen?

► Warum sind manche Zellen Sätze?

► Ist das PDF eine andere Tabelle?