

Сроки хранения продуктов в обычных условиях и в вакуумной упаковке

Условия хранения	Продукты	Температура хранения	Срок хранения в обычной упаковке	Срок хранения в вакуумной упаковке
Охлажденные продукты (хранение в холодильном отделении)	Свежее мясо	5 ± 3 °С	2 ~ 3 дня	8 ~ 9 дней
	Свежая рыба / морепродукты		1 ~ 3 дня	4 ~ 5 дней
	Вареное мясо		4 ~ 6 дней	10 ~ 14 дней
	Овощи		3 ~ 5 дней	7 ~ 10 дней
	Фрукты		5 ~ 7 дней	14 ~ 20 дней
	Яйца		10 ~ 15 дней	30 ~ 50 дней
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере)	Мясо	-16 °С ~ -20 °С	3 ~ 5 мес.	> 1 года
	Рыба			
	Морепродукты			
Хранение продуктов при комнатной температуре	Хлеб	25 ± 2 °С	1 ~ 2 дня	6 ~ 8 дней
	Бисквит/печенье		4 ~ 6 мес.	> 1 года
	Рис/крупы/мука		3 ~ 5 мес.	
	Орехи/бобовые		3 ~ 6 мес.	
	Чай		5 ~ 6 мес.	

Эксплуатация

1. Отмерьте кусок пленки необходимой длины и отрежьте его от рулона.
2. Используя вакуумный упаковщик, запаяйте пленку с одной стороны, не откачивая воздух.
3. Положите пакет на ровную поверхность и убедитесь, что продукт/блюдо помещается в него полностью.
4. С помощью вакуумного упаковщика откачайте воздух через оставшуюся не запаянную сторону пакета, после чего запаяйте ее.
5. Вакуумированный продукт в пакете готов к длительному хранению или к приготовлению по технологии Sous Vide.

Внимание! При температуре +100 °С не рекомендуется выдерживать вакуумные пакеты дольше 1 часа.