

# Houdbaarheid vlees<sup>1</sup>

Soort vlees	Houdbaarheidstermijn
Vers varkensvlees	liefst na maximaal 4 dagen (liefst minder) na slachtdatum in de winkel en dan binnen de 2 dagen verkopen
Vers rundvlees	liefst na maximaal 7 dagen (liefst minder) na slachtdatum in de winkel en dan binnen de 2 dagen verkopen
Kip	dient slachtvers in de winkel aan te komen en dan binnen de 3 à 5 dagen verkopen
Diepvriesvlees varken, paard, rund, wild	6 maanden
Diepvriesvlees rund	12 maanden
<b>Gehakt (verkoop binnen de 24u)</b>	
<b>Gemaakt uit vers vlees aan het been</b>	
Varken en paard	vlees mag max 4 dagen 'oud' zijn
Rund	vlees mag max 7 dagen 'oud' zijn
<b>Gemaakt uit voorgesneden vlees of verse snijlingen</b>	vlees mag max 2 dagen oud zijn
<b>Gemaakt uit vacuüm bewaard vlees</b>	vlees mag max 3 dagen 'oud' zijn
<b>Gemaakt uit diepvries vlees</b>	vlees mag max 4 maanden 'oud' zijn (varken), vlees mag max 10 maanden 'oud' zijn (rund)

<sup>1</sup> De houdbaarheidsgegevens zijn enkel geldig wanneer het vlees op een ideale manier (temperatuur) bewaard wordt:

Vers vlees (rund, varken, paard): max 7°C

Vers vlees (pluimvee): max 4°C

Diepvries: bij max. -18°C