

## Durées de stockage

Les durées et températures de stockage indiquées pour tous les produits sont indicatives. Des adaptations individuelles de la durée de stockage sont possibles. Les indications ne sont pas définitives.

Produits frais	Type de conditionnement	Température	Interne	Client	
<b>Salaisons cuites</b>			<b>Jours</b>		
Saucisse au foie à tartiner	Boyaux artificiel	2 – 5°C	20	10	
Tête marbrée					
Boudin et boudin blanc	Boyaux naturels		5	3	
Jambon cuit à la pièce	Sous vide		30	10	
Salaisons cuites tranchées			6		
Salaisons cuites tranchées	Gaz protecteur		8		
Jambonneau roulé	Sous vide		40	20	
<b>Charcuteries échaudées</b>					
Charcuteries échaudées fumées	Sous vide	2 – 5°C	5	10	
Charcuteries échaudées fumées	Ouvert				
Charcuteries échaudées non fumées	Sous vide		3	7	
Charcuteries échaudées non fumées	Ouvert			3	
Charcuteries échaudées pasteurisées	Sous vide		30	10	
Charcuteries échaudées tranchées			6		
Charcuteries échaudées tranchées	Gaz protecteur		8	7	
<b>Charcuteries crues</b>					
Saucisse crue entière	Sous vide	2 – 5°C	60	20	
Saucisse crue tranchée	Sous vide/gaz protecteur		30		
<b>Salaisons crues</b>					
Salaisons crues entières	Sous vide	2 – 5°C	60	20	
Salaisons crues tranchées	Sous vide/gaz protecteur		30		
<b>Viande fraîche</b>					
Viande de bœuf en morceaux entiers	Sous vide	2 – 5°C	30	10	
Viande de veau en morceaux entiers			14		
Viande de porc en morceaux entiers				7	
Viande d'agneau/gibier en morceaux entiers			14	10	
Volaille en morceaux entiers	Gaz protecteur		7	5	
Poissons	Sous vide			2	
Lapin			7	5	
<b>Denrées alimentaires partiellement précuites et crues, convenience</b>					
Pâtes alimentaires, riz, pommes de terre, spätzli précuits	Sous vide	2 – 5°C	3	–	
Légumes précuits			3	–	
Conserves entamées	Ouvert		5	–	
Salade de fruits			5 – 10	–	
Rouleaux de jambon, aspic, etc.			Gobelet	3 – 4	–

Produits surgelés	Type de conditionnement	Température	Mois
<b>Salaisons cuites</b>			
Saucisse au foie à tartiner	Boyau artificiel	-18°C	6
Boudin blanc	Boyau naturel		
Jambon cuit	Sous vide		
Salaisons cuites tranchées			
<b>Charcuteries échaudées</b>			
Charcuteries échaudées fumées	Sous vide	-18°C	6
Charcuteries échaudées non fumées			
Charcuteries échaudées non fumées past.			
Charcuteries échaudées tranchées			
<b>Charcuteries crues</b>			
Gendarme, schublig paysan, etc.	Sous vide	-18°C	6
Salami entier			
Charcuterie crue tranchée			
Mettwurst			
<b>Salaisons crues</b>			
Salaisons crues à la pièce	Sous vide	-18°C	12
Jambon roulé, palette, etc.			6
Salaisons crues tranchées			
<b>Viande fraîche</b>			
Viande de bœuf en morceaux entiers	Sous vide	-18°C	12
Viande de veau en morceaux entiers			6 – 8
Viande de porc maigre			4 – 5
Viande de porc plutôt grasse			12
Viande d'agneau / gibier			10 – 12
Volaille			
Poissons			
Lapin			
Bloc de couenne – de tête de veau	Conditionné		12