

Lagerlisten

Für alle Produkte werden Lagerzeiten und -temperaturen als Richtwert festgelegt. Individuelle Anpassungen der Lagerdauer sind möglich. Die Listen sind nicht abschliessend.

Frischprodukte	Verpackungsart	Temperatur	Intern	Kunde
Kochpökelwaren			Tage	
Streichleberwurst	Kunstdarm	2 – 5°C	20	10
Schwartenmagen			5	3
Blut- und Leberwurst	Naturdarm		30	10
Kochschinken am Stück	vakuumiert		6	
Geschnittene Kochpökelwaren			8	
Geschnittene Kochpökelwaren	schutzbegast		40	20
Rollschinkli pasteurisiert	vakuumiert			
Brühwurstwaren				
Geräucherte Brühwurstwaren	vakuumiert	2 – 5°C	5	10
Geräucherte Brühwurstwaren	offen		3	
Ungeräucherte Brühwurstwaren	vakuumiert		30	10
Ungeräucherte Brühwurstwaren	offen		6	7
Brühwurstwaren pasteurisiert	vakuumiert		8	
Geschnittene Brühwurstwaren			schutzbegast	
Geschnittene Brühwurstwaren				
Rohwurstwaren				
Rohwurst ganz	vakuumiert	2 – 5°C	60	20
Rohwurst geschnitten	vakuumiert/schutzbegast		30	
Rohpökelwaren				
Rohpökelwaren ganz	vakuumiert	2 – 5°C	60	20
Rohpökelwaren geschnitten	vakuumiert/schutzbegast		30	
Frischfleisch/Fisch				
Rindfleisch in ganzen Stücken	vakuumiert	2 – 5°C	30	10
Kalbfleisch in ganzen Stücken			14	
Schweinefleisch in ganzen Stücken			7	
Lamm-/Wildfleisch in ganzen Stücken			14	10
Geflügel in ganzen Stücken	schutzbegast		7	5
Fisch (ganz und filetiert)	offen		3 – 4	
Krusten-/Weichtiere				
Kaninchen	vakuumiert	7	5	
Teils vorgekochte und rohe Lebensmittel, Convenience				
Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Spätzli vorgekocht	vakuumiert	2 – 5°C	3	–
Gemüse vorgekocht			3	–
Konserven im Anbruch	offen		5	–
Obstsalat			5 – 10	–
Schinkenrollen, Sülzli etc.			3 – 4	–

Tiefkühlprodukte	Verpackungsart	Temperatur	Monate
Kochpökelfwaren			
Streichleberwurst	Kunstdarm	-18°C	6
Leberwurst	Naturdarm		
Kochschinken	vakuumiert		
Geschnittene Kochpökelfwaren			
Brühwurstware			
Geräucherte Brühwurstwaren	vakuumiert	-18°C	6
Ungeräucherte Brühwurstwaren			
Ungeräucherte Brühwurstwaren past.			
Geschnittene Brühwurstwaren			
Rohwurstwaren			
Landjäger, Bauernschübli etc.	vakuumiert	-18°C	6
Salami ganz			
Rohwurst geschnitten			
Mettwurst			
Rohpökelfwaren			
Rohpökelfwaren am Stück	vakuumiert	-18°C	12
Rollschinkli, Schüfeli etc.			6
Rohpökelfwaren geschnitten			6
Frischfleisch/Fisch			
Rindfleisch in ganzen Stücken	vakuumiert	-18°C	12
Kalbfleisch in ganzen Stücken			6 – 8
Schweinefleisch mager			4 – 5
Schweinefleisch eher fett			12
Lamm-/Wildfleisch			12 – 14
Geflügel			12
Fisch (ganz und filetiert)			12
Kaninchen			12
Schwarten-Kalbskopfblock	verpackt		12