

Liste di magazzino

Per tutti i prodotti vengono stabiliti dei valori indicativi per i tempi e le temperature di stoccaggio. Sono ammessi degli adattamenti individuali della durata dello stoccaggio. Le liste non sono esaustive.

Prodotti a base di carne	Tipo di confezione	Temperatura	Interna	Cliente	
Prodotti salmistrati cotti			giorni		
Salsiccia di fegato da spalmare	budello artificiale	2 – 5°C	20	10	
Soppressata			5	3	
Sanguinaccio e salsiccia di fegato	budello naturale		30	10	
Prosciutto cotto al pezzo	sottovuoto		6		
Prodotti salmistrati cotti affettati	con gas protettivo		8		
Prodotti salmistrati cotti affettati	sottovuoto		40	20	
Salsicce scottate					
Salsicce scottate affumicate	sottovuoto	2 – 5°C	5	10	
Salsicce scottate affumicate	sfuse		3		7
Salsicce scottate non affumicate	sottovuoto			3	3
Salsicce scottate non affumicate	sfuse			30	10
Salsicce scottate pastorizzate	sottovuoto		6		7
Salsicce scottate affettate	con gas protettivo		8		
Prodotti salmistrati crudi					
Salsiccia cruda intera	sottovuoto	2 – 5°C	60	20	
Salsiccia cruda affettata	sottovuoto/gas protettivo		30		
Prodotti salmistrati crudi					
Prodotti salmistrati crudi interi	sottovuoto	2 – 5°C	60	20	
Prodotti salmistrati crudi affettati	sottovuoto/gas protettivo		30		
Carne fresca					
Carne di manzo intera	sottovuoto	2 – 5°C	30	10	
Carne di vitello a pezzi interi			14		
Carne di maiale a pezzi interi			7		
Carne di agnello e di selvaggina a pezzi interi			14	10	
Pollame a pezzi interi	con gas protettivo		7	5	
Pesce	sottovuoto		2		
Coniglio		7	5		
Alimenti in parte precotti e crudi, Convenience					
Pasta, riso, patate, Spätzli precotti	vakuumiert	2 – 5°C	3	–	
Verdure precotte			3	–	
Conservate aperte	sfuso		5	–	
Macedonia			5 – 10	–	
Involtoni di prosciutto, gelatine ecc.	vasetto		3 – 4	–	

Prodotti surgelati	Tipo di confezione	Temperatura	Mesi
Kochpökelfwaren			
Salsiccia di fegato da spalmare	budello artificiale	-18°C	6
Salsiccia di fegato	budello naturale		
Prosciutto cotto	sottovuoto		
Prodotti salmistrati cotti			
Salsicce scottate			
Salsicce scottate affumicate	sottovuoto	-18°C	6
Salsicce scottate non affumicate			
Salsicce scottate non affumicate past.			
Salsicce scottate affettaate			
Salsicce crude			
Landjäger, Bauernschüblig ecc.	sottovuoto	-18°C	6
Salame intero			
Salsiccia cruda affettata			
Mettwurst			
Prodotti salmistrati crudi			
Prodotti salmistrati crudi al pezzo	sottovuoto	-18°C	12
Prosciuttino arrotolato, Spalletta ecc.			6
Prodotti salmistrati crudi affettati			
Carne fresca			
Carne di manzo a pezzi interi	sottovuoto	-18°C	12
Carne di vitello a pezzi interi			6 – 8
Carne di maiale magra			4 – 5
Carne di maiale piuttosto grassa			12
Carne di agnello / carne di selvaggina			10 – 12
Pollame			
Pesce			
Coniglio			
Blocco di cotenne / blocco di testina di vitello	confezionato		12