

# DEPOLAMA SICAKLIKLARI TALİMATI

## 1. AMAÇ

Gıdaların uygun sıcaklıklarda depolanarak bozulmasını ve mikrobiyal üremeleri engellemektir.

## 2. SORUMLULAR

Aşçıbaşı

Mutfak Personeli

## 3. UYGULAMA

GIDA	SICAKLIK ( °C )	SÜRE
KIYMA	0 - (+4)	1 GÜN
ET ( Parça Et )	0 - (+4)	3 GÜN
ET ( Karkas )	0 - (+4)	5 GÜN
TAVUK	0 - (+4)	1 GÜN
SAKATATLAR	0 - (+4)	1 GÜN
DONDURULMUŞ MEYVE-SEBZE	( -16) - ( - 18)	S.K.T.'ne kadar
DONDURULMUŞ ET - BALIK	( -16) - ( - 18)	1 AY
TAZE BALIK	( 0 ) - ( +2 ) (Buz içinde)	1 - 2 GÜN
YOĞURT	( +2 ) - ( +4 )	S.K.T.'ne kadar
BEYAZ PEYNİR, KAŞAR PEYNİRİ ( Teneke Ambalaj - Açılmamış ) Ambalajı Açılmış	( +2 ) - ( +6 )	S.K.T.'ne kadar 5 gün
MARGARİN, TEREYAĞI	0 - (+4)	S.K.T.'ne kadar
YUMURTA	( +2 ) - ( +7 )	<b>7 GÜN</b>
MAYONEZ ( Ambalajı açılmış )	( +2 ) - ( +4 )	3 GÜN
MEYVE / SEBZE	( +4 ) – ( +10 )	*
SALATA SOSLAR ( Mayonezli )	( +2 ) - ( +4 )	3 GÜN
ÖN HAZIRLIĞI YAPILMIŞ YEMEKLER	( +2 ) - ( +4 )	1 GÜN
ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER	( +2 ) - ( +4 )	2 GÜN
<b>SÜTLÜ TATLILAR</b>	( +2 ) - ( +4 )	2 GÜN
HAMUR TATLILAR	oda sıcaklığında	2 GÜN
PASTALAR	( +2 ) - ( +4 )	1 GÜN

(\* ) Etiketleme yapılmaz. Saklama süresi ürüne göre değişir.

( S.K.T.) Son Kullanma Tarihi

<b>HAZIRLAYAN</b>	<b>ONAY</b>
<b>KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ</b>	<b>YÖN.KUR.BŞK.</b>