

HACCP lijst voor de diepvries:	Temperatuur diepvriezer: min -18 C/ max -22 C
Invriezen van Vlees & kip	
Rauw Rundvlees	6 tot 12 maanden
Rauw Varkensvlees	4 maanden
Rauwe Kip	9 maanden
Gemalen vlees: hamburgers, gehakt, slavink	2 tot 3 maanden
Gebakken & gebraden vlees	3 maanden
Restant vlees van barbecue	niet meer bewaren
Invriezen van Vleeswaren	
Gezouten vleeswaren: rookvlees, ontbijtspek, bacon, cervelaatworst	1 tot 3 maanden
Gekookte vleeswaren: (boterhamworst, Gelderse worst, gekookte worst, gebraden gehakt e.a.)	3 maanden
Ham, casselerrib, kipfilet	3 maanden
Fricandeau, rosbief	3 maanden
Filet Américan	niet invriezen
Invriezen van Vis	
Magere vis: tonijn, schol en rauwe kabeljauw	6 maanden
Vette vis: makreel, rauwe zalm	3 maanden
Gerookte vis: zalm, makreel en paling	3 maanden
Gebakken vis: lekkerbek, kibbeling	3 maanden
Zoute haring	3 maanden
Rauwe mosselen	niet invriezen
Gekookte mosselen	3 maanden
Garnalen	3 maanden
Invriezen van Zuivel	
Melkproducten (melk, karnemelk, yoghurt, kwark, slagroom e.d.)	niet invriezen
Boter & margarine	1 tot 2 maanden
Halvarine	niet invriezen
Een stuk: jonge kaas, jong-beleggen kaas, beleggen kaas, oude kaas	2 tot 4 maanden
Plakken kaas & geraspte kaas	niet invriezen
Zachte kaas (Brie, camembert)	3 maanden
Smeerkaas	niet invriezen
Ongekookte rauwe eieren & gekookt/gebakken ei	niet invriezen
Invriezen van Groenten	Bij invriezen: eerst blancheren
Gesneden groenten	3 maanden
Bladgroenten: spinazie, andijvie, boerenkool	12 maanden
Sla	niet invriezen
Broccoli, sperziebonen, wortelen	12 maanden
Bloemkool, witlof	12 maanden
Aubergine, courgette, paprika	12 maanden
Komkommer en tomaat (rauwkost)	niet invriezen

Invriezen van babyvoeding	
Moedermelk	6 maanden
Flesvoeding	niet invriezen
Zelfgemaakt: fruithapje, groentehapje	8 maanden
Invriezen overige producten	
Producten uit blik	In bakje of zakje: 3 maanden
Producten uit een pot	In bakje of zakje: 3 maanden
Sauzen uit fles/pot/tube (mayonaise, ketchup, cocktailsaus e.d.)	niet invriezen
Olijven, augurken, zilveruitjes, huzarensalade, eiersalade	niet invriezen
Kant-en-klaar maaltijden	3 maanden
Bereide soep	3 maanden
Gebak met slagroom/ slagroomgebak	1 maand
Vlaai zonder slagroom, gebak zonder slagroom, appelgebak	3 maanden