























Shranjevanje V HLADILNIKU

Kuhana hrana	v vakuumu	 10 dni
	brez vakuuma	 2 dneva
Sveže meso	v vakuumu	 6 dni
	brez vakuuma	 2 dneva
Kuhano meso	v vakuumu	 10 dni
	brez vakuuma	 4 dni
Sveže ribe	v vakuumu	 5 dni
	brez vakuuma	 2 dneva
Trdi siri	v vakuumu	 30 dni
	brez vakuuma	 10 dni
Mehki siri	v vakuumu	 15 dni
	brez vakuuma	 7 dni
Sveža zelenjava	v vakuumu	 20 dni
	brez vakuuma	 5 dni
Sveža zelišča	v vakuumu	 14 dni
	brez vakuuma	 3 dni
Oprana solata	v vakuumu	 8 dni
	brez vakuuma	 3 dni
Sveže sadje	v vakuumu	 20 dni
	brez vakuuma	 5 dni
Sladice	v vakuumu	 15 dni
	brez vakuuma	 5 dni

Po podatkih Statusovega razvojnega oddelka. V preglednici je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3 °C / +5 °C v hladilniku in -18 °C v zamrzovalniku.