

Shranjevanje V ZAMRZOVALNIKU

Sveže neso	v vakuumu		18 mesecev
	brez vakuuma	6 mesecev	
Mleto meso	v vakuumu		12 mesecev
	brez vakuuma	4 mesece	
Perutnina	v vakuumu		18 mesecev
	brez vakuuma	6 mesecev	
Ribe	v vakuumu		18 mesecev
	brez vakuuma	6 mesecev	
Sveža zelenjava	v vakuumu		24 mesecev
	brez vakuuma	8 mesecev	
Gobe	v vakuumu		24 mesecev
	brez vakuuma	8 mesecev	
Zelišča	v vakuumu		12 mesecev
	brez vakuuma	4 mesecev	
Pekarski proizvodi	v vakuumu		18 mesecev
	brez vakuuma	8 mesecev	
Kavna zrna	v vakuumu		18 mesecev
	brez vakuuma	6 mesecev	

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.