

EK-B
DEPOLAMA SICAKLIK VE SÜRELERİ

| GIDA | Saklama Yeri | Depolama Sıcaklığı (°C) | Süre (Kapalı Ambalaj) | Süre (Açık Ambalaj) |
|--|-------------------|-------------------------|-----------------------------------|---|
| ÜRÜN GRUBU: TAZE ET VE ET ÜRÜNLERİ | | | | |
| TAZE ET (Parça Et) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 48 saat | 24 saat |
| TAZE VAKUMLU ET | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 2 gün (Orj.SKT aşılmamalı) |
| TAZE KANATLI ETİ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 24 saat (Orj.SKT aşılmamalı) |
| KIRMIZI ET-KIYMA (PİŞMİŞ) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 2 gün |
| KANATLI ETİ (PİŞMİŞ) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 24 saat |
| TAZE BALIK | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 24 saat (Orj.SKT aşılmamalı) |
| KIYMA-SOSLANMIŞ ET-DÖNER-TAVUK-ET İLE İLGİLİ TÜM HAZIRLIK ÜRÜNLERİ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 24 saat (Orj.SKT aşılmamalı) |
| KÖFTE - AMBALAJLI | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 24 saat (Orj.SKT aşılmamalı) |
| KÖFTE - MUTFAK TARAFINDAN YAPILMIŞ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 24 saat |
| ÜRÜN GRUBU: DONMUŞ ÜRÜNLER VE ÇÖZÜNDÜRME SÜRELERİ | | | | |
| DONDURULMUŞ MEYVE-SEBZE-TÜM HAMURLAR | Deepfreeze | -18°C | DGT + 3 ay(Orj.SKT aşılmamalı) | DGT + 3 ay(Orj.SKT aşılmamalı) |
| DONDURULMUŞ ET/ET ÜRÜNLERİ/BALIK/MANTI/DONDURMA/ BÖREKLER/PEYNİR | Deepfreeze | -18°C | DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı) | DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı) |
| DONMUŞ VAKUM DÖNER | Deepfreeze | -18°C | DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı) | DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı) |
| HAZIR GELEN HERTÜRLÜ PIZZA-DONMUŞ LAZANYA | Deepfreeze | -18°C | DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı) | DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı) |
| DONUK MUFFİN (HAZIR ALINMIŞ) | Deepfreeze | -18°C | DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı) | 2 gün (Donuk depodan çözündürmeye alınan ürünün depolama süresi) |
| DONUK SUFFLE (HAZIR ALINMIŞ) | Deepfreeze | -18°C | DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı) | 1 gün (Donuk depodan çözündürmeye alınan ürünün depolama süresi) |
| DONUK KREMALI TATLILAR (CHEESECAKE, PASTA vb.) | Deepfreeze | -18°C | DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı) | Ambalajı açılmış ürün -18°C °C 'de 7 gün, +4 °C'de Çözündürmeye alınan ürün 1 gün |
| | | | | |
| MUTFAK TARAFINDAN ÜRETİLEN PIZZA | Deepfreeze | -18°C | Yalnız Kaşar konarak: 1 ay | ... |
| | | | | |
| POĞAÇA, PEYNİR İÇEREN TÜM BÖREKLER | Deepfreeze | -18°C | 7 gün | ... |
| DÖNER-SEBZE-KÖFTE-BALIK-PARÇA/VAKUMLU ET-KANATLI ÜRÜNLERİ ÇÖZÜNDÜRME | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 1 gün | ... |
| ÜRÜN GRUBU: ŞARKÜTERİ / KAHVALTILIK ÜRÜNLER / SÜT ÜRÜNLERİ | | | | |
| UHT SÜT/UHT KREMA/KAYMAK | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 1 gün |
| YOĞURT | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 2 gün |
| BEYAZ PEYNİR(Salamura içinde) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | Salamura su içinde 15 gün |
| Kaşar Peyniri - Kalıp Beyaz Peynir-Şarküteri Ürünleri (Salam,Sosis,Jambon vb.) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 5 gün |
| Dilimlenmiş Şarküteri-Kaşar ve B.Peynir | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 2 gün |
| SALAM, SOSİS, PEYNİR, MISIR (Mutfak tarafından kesilerek, soslanarak veya işlenerek hazırlık tezgahında bulunan ürünler) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 24 saat |
| LOR PEYNİRİ/TULUM PEYNİRİ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 7 gün |
| TEREYAĞI | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 5 gün |
| ZEYTİN (Salamura su dışında veya soslanmış) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 5 gün |

S.K.T. : Son Kullanma Tarihi

D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi

| GIDA | Saklama Yeri | Depolama Sıcaklığı(°C) | Süre (Kapalı Ambalaj) | Süre (Açık Ambalaj) |
|--|---|------------------------|--|---|
| ÜRÜN GRUBU: KONSERVE - SALAMURA ÜRÜNLER | | | | |
| ZEYTİN - TURŞU | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | Salamura su içinde 1 AY |
| SALAMURA MANTAR | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | Salamura su içinde 10 gün |
| SALÇA | Kapalı: Oda sıcak. Açık: Soğuk hava dep. | +4°C | Orijinal SKT geçerli | Üzeri sıvıyağ ile kaplanmış halde 7 gün |
| KONSERVE(BALIK VE SEBZE) | Kapalı: Oda sıcak. Açık: Soğuk hava dep. | +4°C | Orijinal SKT geçerli | BALIK: 24 SAAT SEBZE: 2 GÜN |
| Hazır Salatalar (Göbek,Çoban,Mercimek, Patlıcan salata vb.) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT'sine kadar (Ürünün görünüşü kontrol edilmelidir) | 2 gün (Ürünün görünüşü kontrol edilmelidir) |
| Mutfak tarafından hazırlanmış Sirkeli Ürünler (Kırmızı Lahana, Pancar) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 7 gün |
| ÜRÜN GRUBU: TATLILAR | | | | |
| SÜTLÜ TATLILAR / AŞURE VB. BAKLAGİL İÇERİKLİ TATLILAR | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 48 saat | ... |
| ŞERBETLİ TATLILAR Mutfak Tarafından hazırlanmış ve Hazır alınmış) | Kuru Gıda Deposu | | | 2 gün (Kapalı ambalajda Orj.SKT aşılmamalı) |
| MEYVE TATLILARI (Ayva, Kabak vb.) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 3 gün | ... |
| YUFKA | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | ... |
| KOMPOSTO | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 4 gün | ... |
| PASTA-KREMA-KREM ŞANTİ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 1 gün |
| PİZZA, TATLI HAMURLARI (Mutfak tarafından üretilen) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 1 gün | Yanda belirtilen değerler dolaptan çıkmamak koşulu ile geçerlidir. |
| | Deepfreeze | -18°C | 1 ay | |
| PANDİSPANYA-KURU PASTA-KEK | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 4 gün | ... |
| | Oda Sıcaklığında | Oda Sıcaklığında | 2 gün | ... |
| TATLICI SOSU - SÜTLÜ (Mutfak tarafından üretilen) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 48 saat | Ürünün hazırlandığı gün ve saat yazılmalıdır. |
| TATLICI SOSU - SÜTLÜ (Hazır Alınmış Ambalajı Açılmış) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 48 saat | Ürünün açıldığı gün ve saat yazılmalıdır. |
| TATLICI SOSU - ÇİKOLATALI (Mutfak tarafından üretilen) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 2 gün | Sos süt ile hazırlandıysa sütlü tatlı sosu gibi değerlendirilmelidir. |
| TATLICI SOSU - ÇİKOLATALI (Hazır Alınmış Ambalajı Açılmış) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 10 gün | Ürünün üzerinde soğukta saklanmalı ibaresi varsa ortam sıcaklığında tutulmamalıdır. |
| TATLICI SOSU - MEYVELİ (Mutfak tarafından üretilen) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 2 gün | Ürünün hazırlandığı gün ve saat yazılmalıdır. |
| TATLICI SOSU - MEYVELİ (Hazır Alınmış Ambalajı Açılmış) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 10 gün | Ürünün açıldığı gün ve saat yazılmalıdır. |
| ÜRÜN GRUBU: KETÇAP - MAYONEZ - SALATA SOSLARI | | | | |
| KETÇAP-HARDAL-BBQ SOS | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 7 gün |
| MAYONEZ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 5 gün |
| ORJINAL AMBALAJI İÇİNDE SERVİSE ÇIKAN ÜRÜNLER (Ketçap, Mayonez, Hardal-Akrobat Kiloluk Ambalaj) | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 2 gün |
| MUTFAK TARAFINDAN HAZIRLANMIŞ SALATA SOSLARI | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Süt, Krema, Mayonezli soslar : 1 gün | ... |
| | | | Mayonezsiz soslar : 2 gün | ... |

S.K.T. : Son Kullanma Tarihi
D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi

| GIDA | Saklama Yeri | Depolama Sıcaklığı(°C) | Süre (Kapalı Ambalaj) | Süre (Açık Ambalaj) |
|----------------------|--------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
| DİĞER ÜRÜNLER | | | | |

| | | | | |
|---|--------------------------|------------------|---|--|
| YUMURTA | Soğuk Hava Deposu | +4°C | DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı) | DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı) |
| PASTÖRİZE YUMURTA | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 1 gün |
| TAZE MEYVE-SEBZE | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Yalnız DGT tarihi yazılır ve ürünün tazeliği kontrol edilir | ... |
| ÇİĞ SEBZE ÖN HAZIRLIK | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 2 gün | ... |
| DİĞER TÜM HAZIRLIK ÜRÜNLERİ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | 1 gün | ... |
| KRUTON | Oda Sıcaklığında (serin) | Oda Sıcaklığında | Yağlı: 1 gün Yağsız : 7 gün | ... |
| ÇAY, KAHVE vb.(Bitki Çayları dahil) Toz Baharat grubu, Bakliyat grubu | Oda Sıcaklığında | | Orijinal SKT geçerli | 60 gün (Orj.SKT aşılmamalı) |
| Süttozu, kahve, krema tozu vb., un, nişasta vb. | Oda Sıcaklığında | | Orijinal SKT geçerli | 30 gün (Orj.SKT aşılmamalı) |
| ÇORBA ÇEŞİTLERİ | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 24 saat(Mutfak tarafından hazırlanan tüketime hazır çorbalar soğutulup depoya kaldırılacak, ısıtılan ve servis sonunda tüketilmeyenler imha edilecektir) |
| HAŞLANMIŞ SEBZELER | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | 48 saat(Mutfak tarafından hazırlanan tüketime hazır sebzeler soğutulup depoya kaldırılacak, ısıtılan ve servis sonunda tüketilmeyenler imha edilecektir) |
| LİMONATA | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 48 saat (Ürün hazırlandıktan sonra hazırlandığı gün ve saat yazılacaktır) |
| AYRAN | Soğuk Hava Deposu | +4°C | Orijinal SKT geçerli | 24 saat(Ürün hazırlandıktan sonra hazırlandığı gün ve saat yazılacaktır) |
| TAZE SIKMA MEYVE SULARI | Soğuk Hava Deposu | +4°C | | Günlük (Gün sonunda kalan ürünler imha edilmelidir) |
| LISTEDE YER ALMAYAN KURU GIDALAR | Oda Sıcaklığında | Oda Sıcaklığında | Orijinal SKT geçerli | Orijinal SKT geçerli |

S.K.T. : Son Kullanma Tarihi

D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi