

## Всему свой срок

Новогодний стол по традиции самый обильный и разнообразный. Однако, чтобы не испортить себе праздничные дни отравлениями и кишечными расстройствами, следует знать сроки хранения продуктов и готовых блюд.

Зачастую заботливые хозяйки готовят горы салатов, чтобы на последующие дни были запасы. Людмила Бакшеева, заведующая отделением гигиены питания Центра Госсанэпиднадзора Иркутска, поясняет: "Домашние салаты без заправки могут храниться в холодильнике до 6 часов, а вот винегреты, салаты, студни, заливные, соусы, кремовые блюда и безалкогольные напитки собственного приготовления нельзя оставлять на следующий день. Срок их хранения не более 12 часов".

Приводим сроки хранения наиболее популярных продуктов:

Советское шампанское - 6 месяцев со дня выпуска с предприятия; водки особые - 12 месяцев; ликеры крепкие и кремы ликерные, десертные наливки и пунши - 6 месяцев со дня выработки; настойки сладкие, полусладкие слабо-градусные и аперитивы - 3 месяца со дня выработки; напитки десертные - 2 месяца; настойки горькие - 6 месяцев; вина плодово-ягодные - 1 месяц; вина виноградные: столовые ординарные - 3 месяца со дня розлива, крепленные ординарные, ароматизированные, столовые марочные - 4 месяца со дня розлива, крепленные марочные - 5 месяцев со дня розлива; пиво непастеризованное - 8 дней; пиво непастеризованное высокого качества - 10-17 дней; пиво пастеризованное - 3 месяца.

Сигареты, папиросы, табак курительный - 12 месяцев; табак трубочный - 6 месяцев.

Кофе в зернах в бумажной упаковке - 3 месяца; в термосваривающихся материалах - 6 месяцев; кофе натуральный растворимый - 8 месяцев; молотый упакованный - 3 месяца; чай черный фасованный - 8 месяцев. Шоколад обыкновенный и десертный без добавок и начинок хранится 6 месяцев; шоколад с начинкой - 3 месяца; белый шоколад хранится всего 1 месяц; зефир - 1 месяц; ракат-лукум весовой - 1 месяц, в коробках - 2 месяца; шоколадные конфеты типа "Ассорти" - 2 месяца; "трюфели", шоколадные бутылочки с ликером и коньяком - 1 месяц; заспиртованные ягоды и фрукты в шоколаде - 1 месяц; конфеты типа "Коровка" - 15-20 дней; конфеты с корпусом из взорванных круп - 3 месяца; торты, пирожные с масляным кремом или основой - 36 часов, с белковым - 72 часа. Порошок горчичный - 7 месяцев; готовая горчица - 45 дней; хрень столовый - 15 дней; дрожжи хлебопекарные прессованные - 12 суток; соль йодированная - 6 месяцев, после реализуется, как обычная пищевая.

Колбасы сырокопченые - 4-6 месяцев; варенокопченные - 2-3 месяца; колбасы полукопченные - 1-2 месяца; изделия сырокопченые - 3-4 месяца; масло подсолнечное в бутылках - 4 месяца; масло соевое дезодорированное в бутылках - 45 суток. На майонезе, как правило, имеется маркировка по срокам. Сыры хранятся по-разному, все зависит от марки.

Сроки хранения должны быть указаны на всех продуктах. Советуем внимательно смотреть на этикетку и внешний вид продукта.

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

**НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: @babr24\_link\_bot

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

**ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:**

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

**КОНТАКТЫ**

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24\_link\_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24\_link\_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24\_link\_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24\_link\_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24\_link\_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

**ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot\_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

**СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)