



Invriezen van voedseldonaties

Praktische fiche om op te hangen in de diepvrieszone

Wel invriezen

- Producten die ten laatste op de TGT-datum ingevroren worden
- Producten die nooit eerder ingevroren zijn

Wanneer invriezen?

- Zo snel mogelijk en nooit na de TGT-datum

Gemengde batches

- Zich baseren op de kortste TGT-datum

Hoe invriezen?

Bewaring

- -18°C of kouder
- Kortstondige afwijking: max. +3°C

Maximale bewaartijd

Vlees en gevogelte: 4 maanden

Vis en kant-en-klare gerechten: 2 maanden

Zo snel mogelijk uitdelen

Niet invriezen

- Producten die al ingevroren en nadien ontdooid zijn
- Producten die mogelijk niet meer veilig zijn
- Producten waarbij de koudeketen onderbroken is
- Streeftemperatuur: -18°C in de kern
- Producten niet stapelen zolang ze niet volledig bevroren zijn
- Pas stapelen zodra -18°C bereikt is
- Minstens 48 uur wachten alvorens de producten opnieuw uit te delen

Verplichte vermeldingen op het etiket

- Product ingevroren op xx/xx/xxxx
- Na ontdooiing onmiddellijk consumeren
- Het oorspronkelijk etiket blijft zichtbaar

Invriezen in batches

- Dezelfde invriesdatum
- Batch verzegeld
- Elk product afzonderlijk etiketteren voordat het aan de consument meegegeven wordt

Gouden regel

Slecht
ingevroren
=
niet geschikt
voor uitdeling