

A DOBOZBA ZÁRT TEJ

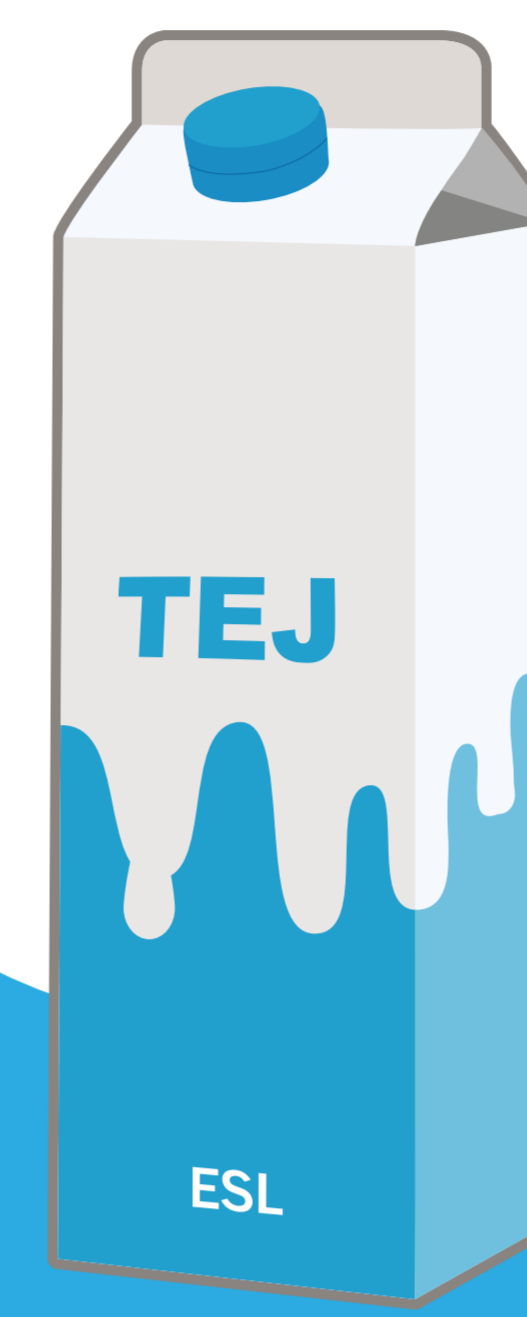
UHT



**UHT tej,
vagyis ultra magas
hőmérsékleten
hőkezelt tej**

- 2-3 mp 135°C feletti hőkezelt aszeptikus (csíramentes) technológia
- Eltartható: 3-6 hónap

ESL



**ESL tej,
vagyis nagyon
magas
hőmérsékleten
hőkezelt tej**

- Minimum 0,1 mp 100-135°C közötti hőkezelt
- Eltartható: 21 nap

PASZTÓRÖZÖTT



Pasztörözött tej

- 15 -30 mp 65-100°C közötti hőkezelt
- Eltartható: 3-5 nap



Hűtve tárolandó!
Fogyaszthatósági idővel rendelkeznek.



Hűtve tárolandó!
Fogyaszthatósági idővel rendelkeznek.



Hűtés nélkül tárolható!
Minőség megőrzési idővel rendelkeznek.

MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐ

Azt a dátumot jelöli, amelynek lejárata után az élelmiszer ugyan már **veszít minőségéből**, de elfogyasztása élelmiszerbiztonsági kockázattal nem jár.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

Azt a dátumot jelöli, amelynek lejárata után az élelmiszer elfogyasztása már **nem biztonságos**.



Felbontás után hűtve tárolandó és pár napon belül elfogyasztandó!

TUDDTAD?

A tartós tej nem a tartósítószernek köszönheti, hogy sokáig eláll, hanem az alapos hőkezeltnek, amely lassítja a romlás folyamatát.

TUDDTAD?

A tejnek különböző lejárati ideje lehet, attól függően, hogy milyen típusú a tej.

