

## TIEMPOS ORIENTATIVOS DE CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE ALIMENTOS

FRESCOS	TIPO	AMBIENTE NORMAL	RECIPIENTE FIZPÍLAR		FRIGORÍFICO
			Tiempo máximo	Conservación máxima recomendada	
		<b>E.R. = Especialmente Recomendado</b> <b>N.M. = No Madura</b> <b>N.C. = No Conviene</b>			
<b>VERDURAS</b>					
VAINAS	Vaina-Judías verde	4	8	N.M.	15
RAIZ	Nabo, Rábano, Zanahoria, Yuca	10	15	N.M.	20
TUBERCULO	Patata, Batata, Ñame	21	30	N.M.	NC
BULBOS	Ajo, Cebolla	15	30	N.M.	NC
	Colirrábano, Hinojo	7	10	N.M.	10
TALLOS	Espárrago verde, Puerro E.R.	3	7	N.M.	7
HOJA	Alcachofa E.R.	3	7	N.M.	7
	Coliflor, Brécol	3	7	N.M.	08 - 10
	Verdura de hoja blanda	2	5	N.M.	15
FRUTO	Tomate, E.R.	6	12	7	15
	Berenjena, Pepino, E.R.	7	12	N.M.	NC
	Calabacín	5	12	N.M.	15
	Pimiento Verde, Rojo, E.R.	3	15	N.M.	10
<b>FRUTAS</b>					
POMOS	Manzana, Membrillo (fruta de pepita) E.R.	15	30	15	21
	Pera E.R.	7	15	8	15
DRUPAS	Albaricoque, Melocoton, etc. (fruta con hueso) E.R.	4	10	7	7
BAYAS	Con piel ( Uva, Arándano ) E.R.	4	7	4	7
	Con pepita o de grano exterior ( fresa, frambuesa )	3	4	2	7
TROPICALES	Naranja, Limón, Lima -Cítricos-, Piña E.R.	7	30	15	15
	Qíwi E.R.	10	15	7	15
	Plátano, Banana, E.R.	5	14	7-10	NC
SILVESTRES	Sauco, castaña.	21	30	15-20	NC
FRUTOS SECOS	Cacahuete, Avellana, Nuez. -peladas o sin pelar- E.R.	10	30	15-20	NC
<b>LEGUMBRES</b>					
SEMILLAS	Frescas (Guisante, Haba) E.R.	3	10	6	7

**TIEMPOS ORIENTATIVOS DE CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE ALIMENTOS**

SECOS	TIPO	AMBIENTE NORMAL	RECIPIENTE FIZ P Í L A R	FRIGORÍFICO
	<b>E.R. = Especialmente Recomendado</b> <b>S.F. = Según Fabricante</b> <b>N.C. = No Conviene</b>	Tiempo máximo	Conservación máxima recomendada	Tiempo máximo

<b>PAN</b>				
BARRA	Todo tipo ( precocinado, precongelado, del día) E.R.	1	3	2
PANES	Todo tipo (Molde, Hogaza, Candéal, Roscas) E.R.	4	10	4
PAN ESPECIAL	Pan al que se han incorporado aditivos, tipo harina enriquecida u otros ingredientes tales como leche, huevos, gluten etc. E.R.	4	10	4

<b>CEREALES</b>				
ARROZ	Todo tipo	S.F.	S.F.	NC
DESAYUNO	Trigo, Maiz, Compuestos.	S.F.	S.F.	NC

<b>LEGUMBRES</b>				
SECAS	Judías blancas, garbanzos, lentejas	S.F.	S.F.	NC

<b>PASTA</b>				
SECA	Tallarines, Espaguetti, Macarrones, etc.	S.F.	S.F.	NC

<b>INFUSIONES</b>				
CAFÉ	En grano.	S.F.	S.F.	NC
TE	En hojas, en bolsas, Mate, etc. E.R.	S.F.	S.F.	NC

LACTEOS	TIPO	AMBIENTE NORMAL	RECIPIENTE FIZ P Í L A R	FRIGORÍFICO
	<b>E.R. = Especialmente Recomendado</b> <b>S.F. = Según Fabricante</b> <b>N.C. = No Conviene</b>	Tiempo máximo	Conservación máxima recomendada	Tiempo máximo

<b>QUESOS</b> ( una vez abiertos)				
SEMICURADOS	Vaca, Oveja, Mezcla, Cabra (abierto) E.R.	10	17	S.F.
CURADOS	Vaca, Oveja, Mezcla, Cabra (abierto) E.R.	15	21	S.F.
AZULES	Vaca (abierto) E.R.	5	10	S.F.
FRESCOS	Vaca (abierto) E.R.	1	NC	5

VARIOS	TIPO	AMBIENTE NORMAL	RECIPIENTE FIZ P Í L A R	FRIGORÍFICO
	<b>E.R. = Especialmente Recomendado</b> <b>F.H : Funciona como Humidor</b> <b>N.C. = No Conviene</b>	Tiempo máximo	Conservación máxima recomendada	Tiempo máximo

<b>TABACO</b>				
CIGARRO PURO	Habanos, Dominicanos, Canarios, etc. E.R.	7	F.H.	NC
PIPA	Rubio, Aromatizado, etc. -bolsa o lata- E.R.	14	F.H.	NC
PICADURA	Para cigarrillo, etc E.R.	14	F.H.	NC