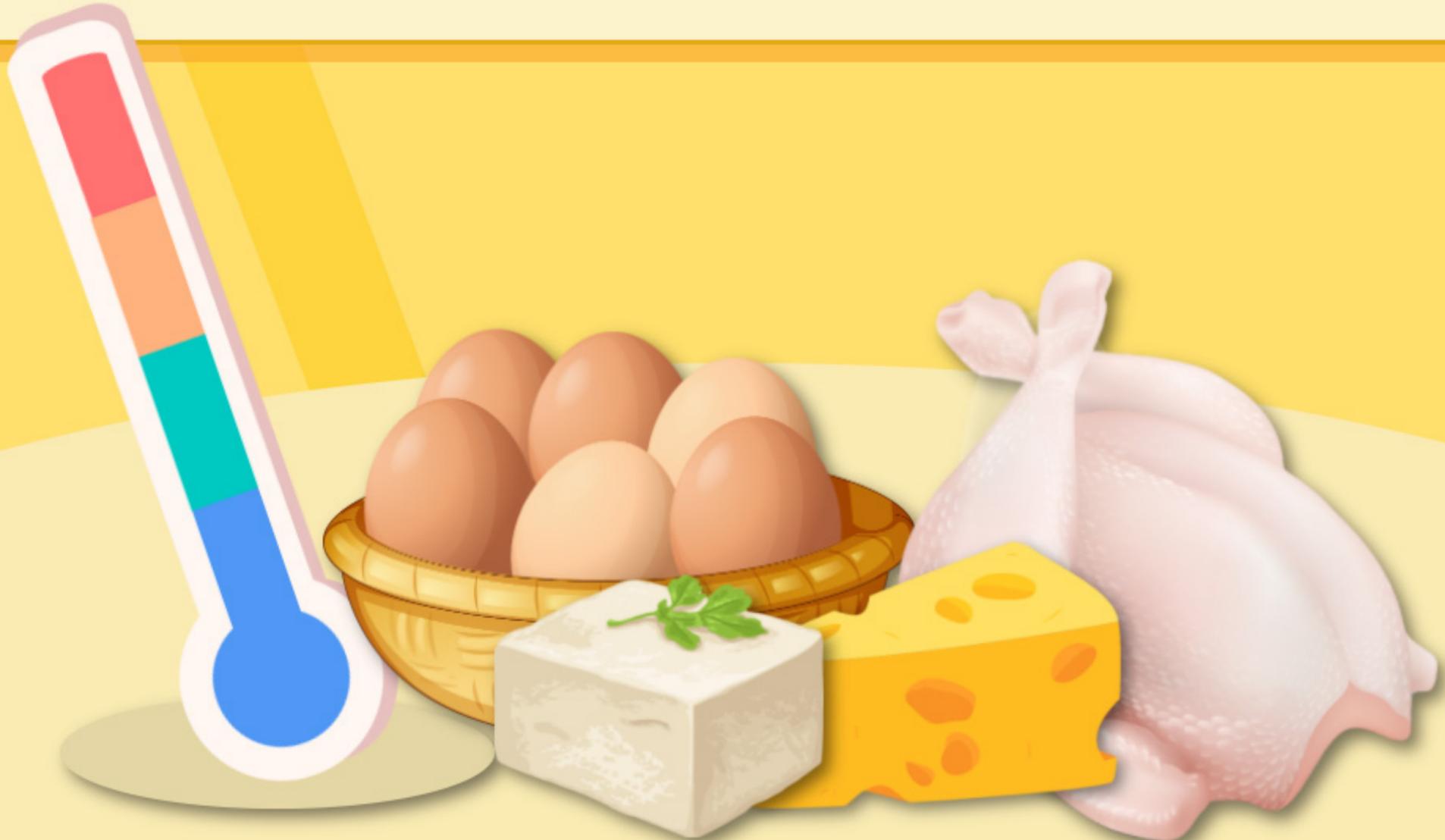


#꼭 #알아야 할
#보존 및 유통
#식품별 온도 #완전 정복



식품일반에 대한 보존 및 유통온도



*실온제품(1~35°C)은 냉장온도(0~10°C)와 겹치는 1~10°C의 온도에서 냉장으로 보존·유통 가능

식품별 보존 및 유통온도

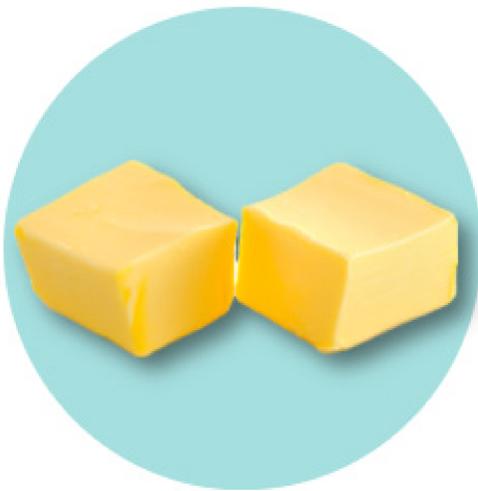
냉장(0~10°C)보관 식품



- ✓ 원유
- ✓ 우유류 · 가공우유류 · 산양유 · 버터유 · 농축우유류 · 유청류의 살균제품
- ✓ 두부, 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)
- ✓ 물로 세척한 달걀

식품별 보존 및 유통온도

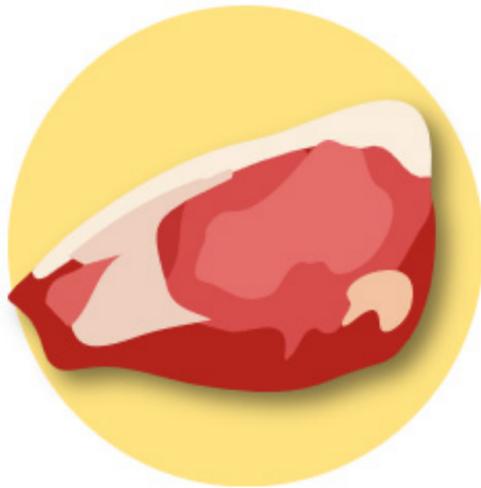
냉장(0~10°C) 또는 냉동(-18°C 이하)보관 식품



- ✓ 양념젓갈류
- ✓ 가공두부
- ✓ 두유류의 살균제품
- ✓ 어육가공품류
- ✓ 원료육 및 원료용 동물성 수산물
- ✓ 간편조리세트 중 식육, 기타식육 또는 수산물을 구성재료로 포함하는 제품
- ✓ 버터류
- ✓ 신선편의식품
- ✓ 알가공품
- ✓ 치즈류
- ✓ 생식용 굴
- ✓ 발효유류

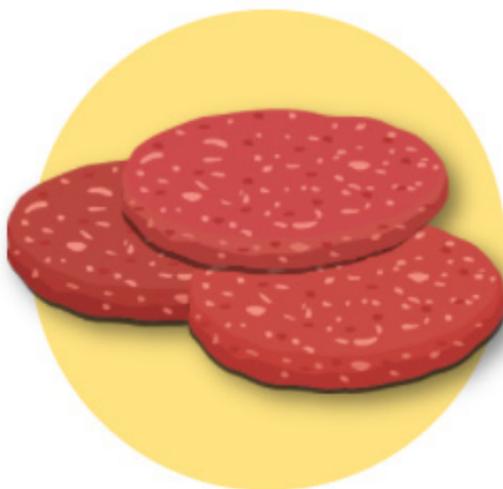
식품별 보존 및 유통온도

(-2°C~10°C) 또는 냉동(-18°C 이하)보관 식품



- ✓ 식육(분쇄육, 가금육 제외)
- ✓ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외)
- ✓ 식육가공품(분쇄가공육제품 제외)
- ✓ 기타식육

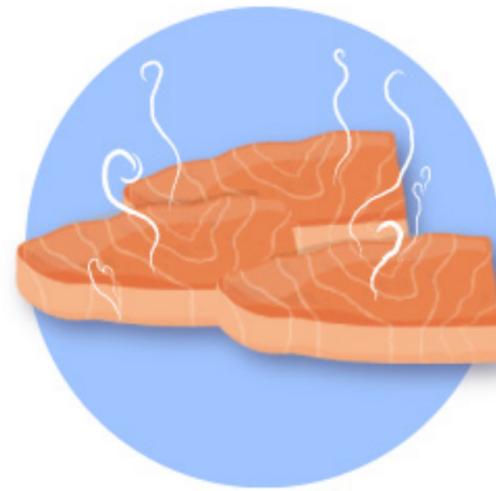
(-2~5°C) 또는 냉동(-18°C 이하)보관 식품



- ✓ 식육(분쇄육, 가금육 한함)
- ✓ 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함)
- ✓ 분쇄가공육제품

식품별 보존 및 유통온도

(0~5°C) 또는 냉동(-18°C 이하)보관 식품



- ✓ 신선편의식품(샐러드 제품에 한함)
- ✓ 훈제연어
- ✓ 알가공품(액란제품에 한함)