

Наименование продукта	Условия хранения продукции		
	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Допустимый срок хранения
Баранина	0...-1	85...90	2 недели
Говядина	0...-1	85...90	2 недели
Колбасы варено-копченые	0...+4		до 1 мес
	-7... -9		до 4 мес
	+5...+8		8 дн
Мясо мороженное	-14...-18	80...90	10...12 мес
Мясо мороженное фасованное	-12...-8	80...85	3 сут
Мясо охлажденное	0...+6	80...90	3 сут
Птица домашняя	-15...-18	85...90	10-12 мес
Птица домашняя охлажденная	+ 1...+5	80...85	1-2 сут
Свинина	-1...-2	85...90	2 недели
Икра зернистая	-2	85...90	3-4 мес
Икра зернистая	0...-2	85...90	1 мес
Рыба мороженная	-18...-23	90...95	4-5 мес
Рыба мороженная	-14...-10	90...95	3 нед
Рыба горячего копчения	+ 1...-1	70...75	2 сут
Рыба охлажденная	0...-2	90...95	5-6 сут
Рыба средне- и слабосоленая	-2...-5		7-8 мес
Рыба сухая и вяленая	+8...+10	75	6-8 мес
Рыба холодного копчения	0...-5	75...80	2 мес
Майонез	0...+18	не более 75%	
Маргарин	-20...-10		60-90 дн
Масло коровье, сливочное	-10...-12		5-10 мес
не выше 6°С		не более 80%	10 дн . (в монолите)
Масло коровье, топленое	-5...-7		10-15 мес
Молоко, сливки	+4...+8		длительное
Мороженое (все виды) при хранении в холодильниках оптовых баз	не выше -24°С	-	до 1 месяца
	не выше -18°С		до 20 дн.
	не выше -12°С		от 7 дн.
Сыры	+8...+12	85...87	длительное
	+2...+10		торговая сеть
Сыры мягкие	0...+3	85...87	15 дней
Творог жирный	-8...-12	75...80	длительное
Творог нежирный	-14...-18	75...80	длительное
Творог нежирный/жирный	0...+1	75...80	2 мес
Абрикос, слива	0...+0.5	90	1 мес
Апельсины	2	85...90	2-4 мес
Апельсины желтые	+3...+4	85...90	до 5 мес
Банан, ананас (зрелый)	+8...+11	85...95	1 нед
Виноград	0...+1	85...90	1-6 мес
Вишня, черешня	-1...0	90	10 сут
Груши	-1...+4	85...95	1-6 мес
Дыня	0...+2	90	14-30 дней
Капуста	0...-1	90...95	7-8 мес
Картофель	+2...+4	90...95	6-9 мес
Лимон	+2...+3	85...90	4-6 мес
Лук и чеснок	-1...-3	75...80	6-8 мес
Мандарин, апельсин	+ 1...+2	85...90	2-5 мес
Яблоки зимние	-1...0	90...95	3-9 мес
Яблоки летние/осенние	0...-0.5	90...95	1.5...3 мес