

JEDZ, DZIEL SIĘ I CZĘSTUJ! NIE MARNUJ JEDZENIA!

Jeśli również chcesz postawić taką lodówkę, dostrzegłeś jakieś usterki lub masz uwagi związane z lodówką, skontaktuj się z nami:

Tel. nr +48 512 344 519

TAK, MOŻESZ TU PRZYNIIEŚĆ:

1. Produkty, które nie przekroczyły daty minimalnej trwałości.
2. Produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości („najlepiej spożyć przed”), ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia („należy spożyć do”).
3. Produkty zapakowane lub w pojemnikach.
4. Produkty suche, napoczęte – starannie zapakowane, np. torebka ciastek, słoje mąki lub ryżu.
5. Wyroby własne, na przykład ciasto lub zupę – starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym krótkim opisem potrawy i datą przygotowania.
6. Produkty, które wymagają schłodzenia, dostarcz w przenośnej lodówce lub torbie termicznej (takie produkty są opisane na etykiecie: „przechowywać w temperaturze od +2 do +8 stopni Celsjusza” lub „przechowywać w warunkach chłodniczych”) – na przykład sałatki, ciastka z kremem czy śmietaną lub innym podatnym na zepsucie nadzieniem.
7. Produkty, które sam mógłbyś zjeść.

NIE, TYCH PRODUKTÓW TU NIE ZOSTAWIAJ:

1. Produktów przeterminowanych, którym skończył się termin przydatności do spożycia „należy spożyć do”.
2. Produktów z oznakami zepsucia, nietypowym zapachem lub kolorem, nadgniętych, nadpleśniałych, opakowań z wyдутym wieczkiem.
3. Produktów, które miały kontakt z pleśnią, odpadami spożywczymi lub komunalnymi.
4. Produktów wymagających warunków chłodniczych, które znajdowały się poza lodówką ponad 30 minut.
5. Otwartych puszek, konserw, słoików z przetworami itp.

6. Produktów zawierających surowe jaja (w tym budynie, kremy, majonezy domowej roboty itp.).
7. Wyrobów z niepasteryzowanego mleka (ale możesz zostawić sery, jogurty, twarogi).
8. Surowego mięsa.