



BÄHNCKE

1-2-3

**FAST
FOOD
PRO**

**TJEK
DATOEN**

KONTAKT DIN KONSULENT

Vi er aktive partnere i din udvikling og står klar til en snak om, hvilke produkter og løsninger der passer til dig og dit Fastfood Pro køkken.



Jørn Midtgaard
Account Manager
Foodservice

Vest-, Midt- & Sydsjælland
40 44 30 10

joern.midtgaard@orkla.dk



Louise Børglum
Account Manager
Foodservice

Midt- & Nordjylland
22 49 39 52

louise.boerglum@orkla.dk



Mette Dolleris
Account Manager
Foodservice

Sydjylland & Fyn
26 14 41 83

mette.dolleris@orkla.dk



Michael Frost
Account Manager
Foodservice

Storkøbenhavn & Nordsjælland
28 10 38 24

michael.frost@orkla.dk

**food
solutions**
ORKLA DANMARK



Når en dressing åbnes, afhænger holdbarheden af, hvordan den opbevares og håndteres.

Uanset om der er angivet en holdbarhedsperiode efter åbning på emballagen, bør du altid vurdere, om produktet stadig er egnet til brug.

Kondimenter holder sig længere, hvis de opbevares køligt og ikke forurenes. Hvis de derimod udsættes for varme, står utildækket i længere tid eller forurenes ved brug (f.eks. ved brug af skeer), kan holdbarheden reduceres til få dage.

TJEK DATOEN

Følg denne vejledning for at tage den rigtige beslutning



KIG



Produktet ser ud som normalt og kan derfor anvendes som normalt.



Produktet har ændret farve, konsistens eller har synlig mug og skal derfor kasseres.



DUFT



Produktet har den forventede duft og kan derfor anvendes som normalt.



Produktet har en ny, kraftig eller syrlig lugt og skal derfor kasseres.



SMAG



Produktet smager som det plejer og kan derfor anvendes som normalt.



Produktet smager surt eller harskt og skal derfor kasseres.

Produkter, der har overskredet "Bedst før"-datoen, bør vurderes.

Produkter, der har ændret sig i udseende, lugt eller smag skal kasseres.

Produkter, der ser normale ud, dufter normalt og smager normalt kan anvendes.