

Vejledende temperatur -og opvarmningstider for godkendt fødevareemballage, leveret fra Det Gode Køkken.



C-PET-produkter uden lukkefilm.

C-PET-produkter er velegnede til alle typer fødevarer. C-PET produkter er særligt gode til brug i ovn ved temperaturer op til 220°C.

C-PET produkter er genkendelig på, at de er fremstillet i gennemfarvet plast.

Kan bruges til alle typer fødevarer ved temperatur -40°C til +40°C i ubestemt tid, ved temperatur op til +200°C i max 2 timer og op til +220°C i max 30 minutter.



A-PET-produkter uden lukkefilm

A-PET-produktet kan anvendes til alle fødevarer. A-PET har dog en klarhed som gør den særligt egnet til indhold der præsenterer sig pænt, såsom salater m.m.

Brugsanvisning: Temperaturtolerance: Til alle typer fødevarer ved temperatur -40°C til +40°C i ubestemt tid og op til +70°C i max 2 timer.

Må ikke anvendes i almindelig ovn og mikrobølgeovn.

Kogeposer



Kogeposer er velegnede til at tilberede fødevarer efter Sous vide metoden. Metoden er velegnet til at holde på fødevarernes væske, så man dermed undgår at det bliver tørt. Temperaturtolerance: Til alle typer fødevarer ved temperaturer op til +40 C i ubestemt tid og op til +100°C i max 2 timer.

Lukkefilm



Kontakttemperatur/tid:
Min. - 20 gr.C Max. + 200 gr.C

+5 gr.C	+25 gr.C	+65 gr.C	+70-100 gr.C	+200-350 gr.C		
Frysning ✓	Køl ✓	Stue-temperatur ✓	Varm-holdelse ✓	Hot-fill* ✓	Mikroovn ✓	Konventionel ovn ✓

*Hot-fill definition: 70-100 gr.C/max 15 min. Afkøling til +50 gr.C/max 1 time eller afkøling til +30 gr.C/max 2,5 timer.

Op til + 40 gr.C / ingen tidsbegrænsning.
Op til +40-85 gr.C / max 12 timer.
Op til +85-100 gr.C / max 1,5 time.
Op til +100-200 gr.C / max 30 min.

Bemærkning:
Ved brug i mikroovn og ovn skal filmen perforeres, kan benyttes til max 130 gr.C. I forbindelse med frysning anbefales det at udføre egen kvalitetstest.

Ved evt. spørgsmål, kontakt Det Gode Køkken på dgk@holstebro.dk eller 96114150