

Памятка о правильном хранении хлеба

Место хранения хлеба

Срок хранения

Температурный режим

Влажность

Место хранения хлеба



Место хранения хлеба должно быть:

- * Постоянным
- * Сухим
- * Хорошо освещенным
- * Не заражено плесенью и грибками
- * Вдали от источников ярких запахов
- * Вдали от химических веществ

Срок хранения хлеба

- * Ржаной хлеб: 36 часов
- * Пшеничный дрожжевой: 29 часов
- * Небольшие дрожжевые изделия: 16 часов

**Хлеб на закваске
хранится дольше!**



Влажность

Рекомендуется поддерживать
влажность в районе 18%



Рекомендации для вашей безопасности

- * Хлеб следует брать чистыми руками
- * При изменении внешнего вида, вкуса и запаха, рекомендуется прекратить употребление

