

Was ist bei Eiern, Eiprodukten und Eierspeisen zu beachten?

- Am besten werden Eier trocken, kühl bei 4°C und luftig aufbewahrt, wobei Schutz vor Wärme, Hitze, Sonne und Frost unbedingt garantiert sein muss.
- Bei Eiprodukten darf die Kühlkette auf keinen Fall unterbrochen werden.
- Warme Eierspeisen dürfen maximal 4 Stunden zwischengelagert werden.
- Zubereitete Eierspeisen müssen innerhalb von 2 Stunden auf max. 7°C abgekühlt werden.
- Frischeier sind innert zehn Tagen aufzubrauchen, Eiprodukte und Eierspeisen innert eines Tages.



