

醋有保质期吗

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678020444149712.html>

范文网，为你加油喝彩！

汤芳纯白-青岛旅行



2023年3月5日发(作者：怎么画眼线)

18种食品保质期一览表

1、肉食保质期：

2天—1周。鱼、牛肉、猪肉和禽肉等新鲜肉食冷藏时间不要超过两天。肉末买回家后，

应尽快做成食品。熟肉冷藏时间稍长些，但是最好一周内吃完。熟猪排应该在三天内吃完，

非冷冻的火腿、熏肉或腊肉的保质期最多1周。

2、调味品保质期：

3个月—1年。番茄酱保质期为8—12个月；蛋黄酱可保存6个月；调味品可在冰箱中

保质1年；芥末在冰箱中可保质8个月。沙拉酱可储存9个月；酱油开启后最好3个月用完；

黄油可冷藏1年不变质；果酱保质期一般为1年。

3、煮熟的蔬菜和谷类保质期：

3—7天。蔬菜煮熟后保质期更短，熟的西兰花放入冰箱别超过三天。米饭、高汤及剩

菜在冰箱中放置时间不可超过一周。

4、乳品保质期：

新鲜乳品冷藏保质期通常是7天，如果暴露在常温下，几小时就会腐败变质。

5、奶粉类食品保质期：

马口铁罐装密封充氮包装为24个月，非充氮包装为12个月，玻璃瓶装为9个月，塑料

袋装为6个月。

6、食用油保质期：

通常的保质日期是18个月，这是以包装未开封为前提的。开封后食用油的保质期会相

应缩短，最好3个月内食用完。

7、米面保质期：

米面的保质期常温下是6个—12个月不等。如果在北方，只要不放在高温潮湿的地方，

储藏条件也正常，可以延长到24个月。但米面一旦发霉，绝不可食用。

8、酒类保质期：

11度—12度的省优级熟啤酒为4个月，普通熟啤酒为2个月；10.5度的熟啤酒为50

天；果酒为6个月；汽酒为3个月。

9、面包糕点保质期：

一般冬天7天，春季3天—5天，夏季1天—2天。因为含有水分，如果保存不当，面

包糕点也许隔天就会发霉，一旦发霉，必须弃食。

10、蛋类保质期：

没有固定的保质期，3周—5周内一般都是没有问题的，但蛋类每过一个星期，质量就

会下降一个等级，必须尽快使用。

11、麦乳精保质期：

镀锡铁罐装为12个月；玻璃瓶装为9个月；塑料袋装为3个月。

12、糖果保质期：

第一、四季度生产的为3个月；第二、三季度生产的为2个月（梅雨季节生产的为1个月）。

13、罐类保质期：

鱼类、禽类罐头为24个月；水果、蔬菜罐头为15个月；易拉罐、玻璃瓶装果汁、蔬菜汁饮料为6个月。罐装食品打开后，如果发出酸味，应立即扔掉。如果罐子鼓起，就表示已经变质了。

14、饮料保质期：

果汁汽水、果味汽水、可乐汽水玻璃瓶装为3个月；罐装为6个月。

15、酒类保质期：

11-12度熟啤酒省优以上为4个月，普通为2个月；14度啤酒为3个月；10.5度熟啤酒为50天；葡萄酒、果酒为6个月；汽酒为3个月；瓶装黄酒暂定为3个月；露酒为6个月。红葡萄酒在阴暗凉爽处可储藏几十年，但是一旦开启，葡萄酒最好放入冰箱储存。朗姆酒、杜松子酒、伏特加、威士忌和白兰地则没有保质期限制。

16、冷冻食品保质期：

1个月—1年。冷冻食品并非可无限期保质。冰激凌和雪糕保质期为1个月。全鸡冷冻，

保质期可达1年。冷冻蔬菜和冷冻面包保质期为3个月，牛肉末冷冻保质期为4个月，鸡胸和鸡翅等可冷冻保鲜9个月。

17、饼干保质期：

镀锡铁罐装为3个月；塑料袋装为2个月；散装为1个月。

18、其它保质期：

塑料袋装方便面为3个月；夹心巧克力为3个月；纯巧克力为6个月；油炸干果、番茄

酱铁罐装、玻璃瓶装为12个月；酱油和食醋为6个月。

延伸阅读：“保质期”、“保存期”您能分清楚吗？

保质期是食品的最佳食用期，而保存期则是食品的最终食用期，所以消费者在采购食品时，要看清包装上标注的日期。

在市内一家大型超市，记者看到一些食品包装上清楚写着“保质期”或“保存期”字样；但

也有一些包装上含糊不清地写着“最好在×月×日前食用”等。记者询问了一些消费者，很少有人说得清保质期和保存期的区别。

食品标签上的保质期和保存期仅一字之差，但不能混淆。据了解，保质期是食品质量

的最佳期间，但并不意味着过了时限，产品就一定会变质。因此，超过保质期的食品，如果

色、香、味没有改变，仍然可以食用。但保存期则是硬性规定，指在标注条件下，食品可食用的最终日期。超过了保存期，食品则不能食用，更不能出售。

食品安全专业人士提醒消费者，选购食品时应注意销售环境是否符合标签上规定的条

件，比如冷藏贮存、避光保存、阴凉干燥处保存等。如果不符合规定，即使食品没有超出保存期，也可能变质。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发