SZAVATOSSÁGI IDŐ VS. MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐ

Minőségmegőrzési idő

Azt jelzi, hogy egy adott élelmiszer meddig fogyasztható el biztonságosan.

Ez a dátum **NINCS** feltüntetve a tojásokon.

Szavatossági idő

Az az optimális időtartam, amely alatt a tojás megőrzi minőségét.

Ez a dátum a tojásokon **fel van tüntetve**, a tojásrakástól számított 28. napot jelöli.

A tojások elfogyaszthatók a minőségmegőrzési idő után is, feltéve, ha:

- Megfelelően vannak tárolva (vásárlás után a hűtőszekrényben)
- Héjuk ép és tiszta, nem található rajtuk sem repedés, sem sérülés.
- 70 fok feletti hőmérsékleten főzik meg őket.

ÉS NE FELEDD: A TOJÁS AKKOR FRISS, HA...

- A tojássárgáját körülvevő fehérje sűrű és szilárd. Minél hígabb a fehérje, annál kevésbé friss a tojás.
- A sárgája gömb alakú, és kiemelkedik a fehérjéből. A lapos sárgája azt jelzi, hogy a tojás már nem friss.
- A légkamra (a buborék a héj belsejében, a tojás széles végén) kicsi. Minél nagyobb ez a légtér, annál kevésbé friss a tojás.
- A tojásban a sárgája mellett megtalálható fehér vonal, a jégzsinór szilárd és jól felismerhető, amelynek feladata, hogy a sárgáját a héjhoz rögzítse, annak érdekében hogy az középen maradjon.
- A tojás vízbe merítése és annak ellenőrzése, hogy lebeg-e, **NEM** megbízható vizsgálat, és kockázatot jelent, ha a tojást a vízbe merítés után tárolják.

Az Európai Unió társfinanszírozásával

EURÓPAI TOJÁS 3-SZOR IS JÓ

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy az Európai Kutatási Végrehajtó Ügynökség (REA) hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk. #EUAgriPromo

- Ismerje meg az „Élelmiszeralapú táplálkozási irányelveket Európában” az Európai Unió egyes tagállamaiban: https://mdosz.hu/uj-taplalkozasi-ajanlasok-okos-tanyer/
- Az 1924/2006/EK rendelet mellékletének megfelelően.