

Warenart	Max. Alter der Ware bei Anlieferung	Lagerungsbedingungen im ambulanten Handel	Max. Aufbewahrungsfrist im ambulanten Handel	Bemerkungen /
11. Ganze Tierkörper am Spieß	vorgegart: 24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 24 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
12. Geflügel	frisch: 24 Std. gefroren: 4 Monate	a) gefroren —18 °C <sup>2)</sup> b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std. c) 2 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
13. Geflügel, gebraten	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °G b) ungekühlt	a) 12 Std. b) 6 Std.	
14. Geflügel, geräuchert	72 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 12 Std.	
15. Rohwurst, frisch und Rohwurst-Halbdauerware (z. B. Knacker) (auch vakuumverpackt)	72 Std.	a) gekühlt max. 8 °C, b) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std.	
16. Koch- und Brühwurst (auch vakuumverpackt)	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 4 Std.	
17. Rohwurstdauerware (auch vakuumverpackt)	3—6 Monate je nach Sorte	a) gekühlt max. 12 °C b) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std.	
18. Eier, gekocht	24 Std.	a) ungekühlt	a) 24 Std.	Eier mit beschädigter Schale sind nicht lagerfähig
19. Fisch	Rohware frisch: 36 Std. gefroren: 6 Wochen	a) gefroren —18 °C <sup>5)</sup> b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 48 Std. b) 8 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
20. Fischräucherwaren	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 8 Std. b) 2 Std.	
21. Fischmarinaden (Kalt-, Brat-, Kochmarinaden), Fischpräserven in Öl	Koch- und Bratmarinaden: 48 Std. Kaltmarinaden, Fischpräserven in Öl: 96 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 12 Std.	
22. Heringssalat, Fleischsalat, Italienischer Salat	6 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 6 Std.	
23. Hart-, Schnitt-, Schmelzkäse	gemäß Gütegewähr nach TGL	a) gekühlt max. 12 °C b) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std.	