

<b>Temperaturat e mbrendshme të gatimit(duke përdorur termometrin për mish)</b>			
Produkti	Varieteti I ushqimit	Celsius	Fahrenheit
Mishi I bluar dhe mishërat e përziera	Pula dhe gjeli I detit	74	165
	Mishi I viqit,gjedhit,qengjit dhe derrit	71	160
gjedhit	Gjitha pjesët	60 - 74	140 - 165
viqit	Gjitha pjesët	60 - 74	140 - 165
qengjit	Gjitha pjesët	60 - 74	140 - 165
derrit	Gjitha pjesët	71	160
shpezëve	Pulës,e tëra	82	180
	Gjeli i detit,i tëri	82	180
	Mishi i bardhë i pulës(gjoksi)	74	165
	Kofshët dhe krahët e pulës	Të gatuhet deri sa të rrjedhin lëngjet	Të gatuhet deri sa të rrjedhin lëngjet
	Patat dhe rosat	82	180
Ushqimet e detit(Seafoods)	Peshku,guacat dhe të tjera	70	158
<b>Ruajtja në të ftohet</b>			
Produkti	Varieteti	frigorifer (4°C)	ngjirës(-18°C)
vezët	Të freskëta në gëzhojë	3 javë	Mos të ngrihen.
	Të barrdhët dhe të verdhët e vesë	2-4 ditë	4 muaj
Majonezi	komercial (të ftohet pas hapjes)	2 muaj	Mos të ngrihen.
Ushqimet e gatuar të gatshme	Gjitha llojet	Mbahen të ngrira deri në përdorim	3-4 muaj
Ushqimet ditore dhe vakumuara nga tregu apo vetë të pregaditura	Vezët,mishi i pulës,tuna saladat,makaronat ...	2-3 ditë	Këto produkte nuk ngrihen mirë
	Mishërat e mbushura(gjedhit,qengjit derrit apo shpezëve)	1 ditë	Këto produkte nuk ngrihen mirë
	Ushqimet e gatshme Komerciale të vakumuara	2 javë të pahapura	Këto produkte nuk ngrihen mirë
Supat dhe gjellërat	Perime apo me mish	3-4 ditë	2-3 muaj

Hamburgerët,mishi I grirë ose për gjellë	Hamburgerët,mishi për gjellë	1-2 ditë	3-4 muaj
	Ground turkey, veal, pork, lamb and mixture of them	1-2 days	3-4 months
Salsiqet(Hot Dogs)	Salsiqet ,paketimet e hapura dhe të mbyllura	1 javë,të hapura 2javë të mbyllura	Të ngrira dhe mbështjellura, 1-2 muaj
Ushqimet e detit(Seafoods)	Peshku,guacat dhe të tjera	1-2 ditë	4-6 muaj