

إرشادات لنقل وحفظ اللحوم الطازجة

Instructions to Handle
& Preserve Fresh Meat

اللحم من المنتجات الغذائية سريعة التلف، يحتاج إلى عناية خاصة عند النقل والتخزين:

- تأكد من سلامة وجودة اللحوم عند استلامها.
- عند نقل اللحوم يجب الالتزام بعدم تعريضها للحرارة، ونقلها مباشرة إلى المنزل.
- لا تضعها في صندوق السيارة.
- يجب تهوية اللحوم في درجة حرارة الغرفة والتأكد من برودتها قبل التخزين.
- يجب توزيع اللحوم في أطباق أو أكياس قبل تخزينها.
- من الأفضل أن تستهلك اللحوم التي تمت إذابتها في نفس اليوم.
- لا تعيد تجميد اللحوم بعد إذابتها.
- **للتجميد:** يجب أن تحفظ اللحوم في درجة حرارة (ناقص ١٨) درجة سيليزية.
- **للتبريد:** يجب أن تحفظ اللحوم في درجة حرارة من (صفر إلى ٥) درجات سيليزية.

Meat is perishable food stuff, and requires specific handling:

- Check the quality of the meat upon receiving it.
- Avoid exposing fresh meat to heat while in transportation, and transport directly to home.
- Do not place in car trunk.
- Ventilate the meat in room temperature before packing and storing in fridge.
- Portion the meat into plates or bags before storing in fridge.
- Once de-frosted, it's recommended to consume meat in the same day.
- Once de-frosted, do not refreeze meat again.
- **To freeze:** keep in (-18) Degrees Celsius.
- **To Chill:** keep in (0 to 5) degrees Celsius.



Available on the
App Store



GET IT ON
Google Play

1888822
almawashi.com.kw