**Spôsob skladovania**

**Múke prospieva skladovanie v suchu a v chlade. Papierové obaly zaručujú, že múka môže „dýchať“.**

**Z papierového vrecka ju môžete pre istotu presypať do uzatvárateľnej nádoby. Tým zabránite napadnutiu škodcami, zvlhnutiu a nestane sa, že by múka absorbovala zápach z iných aromatických potravín. Ďalej múku nevystavujte ani slnečnému žiareniu.**

**Správne uskladnená múka vám vydrží minimálne 1 rok**.

Ak v špajze nájdete múku, ktorá má už niekoľko týždňov po odporúčanom dátume spotreby, môžete ju pokojne skonzumovať, ak sa vám nezdá, že má inú farbu alebo inú konzistenciu ako bežne zakúpená nová múka.

Aj múka, ktorá má ďaleko do dátumu spotreby, môže byť na použitie nevhodná, pokiaľ ju skladujete vo vlhku, teple alebo v prípade, že ju napadli škodcovia. Príkladom môžu byť drobné pavučinky, ktoré dokazujú prítomnosť molí v múke. Ak zistíte v múke škodcov treba ju preosiať do čistých vreciek.