AU-DELÀ DE L'ÉTIQUETTE





Quels aliments peuvent être consommés même une fois la date de l'étiquette passée ?

Date de durabilité minimale des produits

vos sens:







La date de durabilité minimale n'est pas une date de péremption. S'ils sont conservés correctement et bien emballés, bien des aliments peuvent encore être consommés après la date de durabilité minimale (DDM). Voici quelques repères pour vous orienter et savoir ce que vous pouvez garder et ce que vous devez jeter.

Date de durabilité minimale



Farine





Sel & épices, vinaigre



Sucre Edulcorant, sirop, miel, confiture



Chocolat &



Thé & café



Huile

Boissons qui n'ont réfrigérées softdrinks, eau minérale



Conserves de légumes, viande, fruit au sirop, conserves à l'huile,

lyophilisés

soupes & sauces



Céréales pour petit-déjeuner, pain croustillant, biscottes



Produits congelés





Boissons réfrigérées, jus de fruits ou de légumes



Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure



Snacks salés Snacks, crackers, graines, noix



Fromage blanc, yoghourts, fromage frais et à pâte molle



Produits de salaison à consommer cru Jambon, salami, saucisse



Produits de boulangerie préemballés



Œufs cuits



Œufs crus



Lait



Pâtisserie Pâte feuilletée, friandises, gâteaux

Produits avec date limite de consommation

Les aliments avec une date « à consommer jusqu'au » peuvent, si c'est possible (si le congélateur ne les

altère pas), être congelés et dotés d'une nouvelle étiquette.

OUTS, au congélateur

Possibilité de congeler

> Les aliments avec une date « à consommer jusqu'au » qui ne peuvent pas être congelés* ou ne le sont pas jusqu'à la date limite de consommation** doivent être jetés après cette date.





Viande fraîche & produits de salaison à cuisiner Jambon cuit. saucisses à cuire



Fromage râpé



Produits à base de poisson & de fruits de mer



*p. ex. Pâtisserie



^kp. ex. **Viande fraîche** non conditionnée



