

+90  
Tage

wenn  
tiefgekühlt



## Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum

Geeignete Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Erreichen des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlschrank aufgetaut und innerhalb von 24 Stunden konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen Sie nicht wieder eingefroren werden.

Auch Detailhändler dürfen Produkte einfrieren und bis zu 90 Tage über das VD verkaufen oder spenden, sofern diese mit einer neuen Etikette datiert worden sind.



Frischfleisch &  
Pökelwaren  
zum Kochen  
Kochwürste, Brühwürste



Reibkäse



Fisch- &  
Meeresfrüchte-  
Erzeugnisse

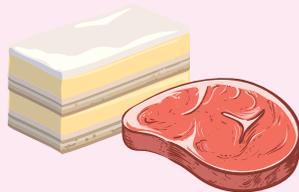
## Produkte mit Verbrauchsdatum

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen\* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden\*\*, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden, wenn sie nicht rechtzeitig eingefroren werden.

+0  
Tage

wenn nicht  
tiefgekühlt



z.B. Pâtisserie\*  
oder unverpacktes  
Frischfleisch\*\*

foodwaste.ch  
T 031 306 17 60  
info@foodwaste.ch  
www.foodwaste.ch  
www.foodwaste.ch/haltbarkeit

## Länger geniessen geht ganz einfach!

Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** oder einem **Verbrauchsdatum (VD)** versehen. Die beiden unterscheiden sich jedoch wesentlich voneinander. Kennst du den Unterschied?

«Mindestens  
haltbar bis»  
meist länger gut;  
nutze deine Sinne



«zu verbrauchen bis»  
sofort essen  
oder einfrieren



## Das Mindest- haltbarkeits- datum (MHD)

Damit werden Produkte gekennzeichnet, die nur schwer verderben. Es ist eine Qualitätsgarantie des Herstellers. Bis zum aufgedruckten Datum wird sich die Qualität des Produktes – wie Farbe, Geruch oder Konsistenz – bei richtiger Lagerung garantiert nicht verändern. Du kannst solche Lebensmittel **bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums essen**, wenn deine Sinne (Auge, Nase, Mund) nicht dagegensprechen. Wie lange mindestens, erfährst du in diesem Faltprospekt.

## Das Verbrauchs- datum (VD)

Damit werden aus mikrobiologischer Sicht **leicht verderbliche Produkte** gekennzeichnet. Produkte mit VD solltest du aufgrund der Lebensmittelsicherheit nach Ablauf dieses Datums nicht mehr konsumieren. **Bis zum aufgedruckten Datum** kannst du das Produkt jedoch problemlos **einfröieren und so seine Lebensdauer um bis zu 90 Tage verlängern**.

Noch unsicher?  
Weitere Infos:



## Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie Du Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwendest.

Bin ich noch gut?  
Öffne mich und  
finde es raus.



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



Wissenschaftliche  
Partnerschaft:  
Life Sciences and  
Facility Management  
Institute of Food and  
Beverage Innovation

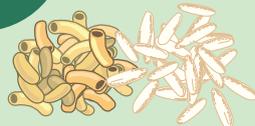
## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+360 Tage



### Mehl

Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.



### Teigwaren und Reis

Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Gekocht und verschlossen im Kühlschrank ca. 1 bis 2 Tage haltbar. Gekocht portionsweise einfrieren.



### Salz, Gewürze, Essig

Dunkel, trocken und verschlossen lagern.



### Tee & Kaffee

Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.



### Schokolade und Süssigkeiten

Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Weniger aromatisch, aber nicht verdorben. Bei Aromaverlust z. B. noch zum Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schimmel.



### Zucker

Süssstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre  
Dunkel und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssiges: Ungeöffnet bei Zimmertemperatur; geöffnet: im Kühlschrank lagern.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+90 Tage



### Tiefkühlprodukte

Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Nach dem Auftauen sind Reste der Produkte unbedingt im Kühlschrank zu lagern und müssen innerhalb von 24 Stunden gegessen werden.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+120 Tage



### Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback

Trocken und luftdicht verschlossen lagern.



### Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser (in Öl eingelegte Produkte) Trockensuppen & -saucen

Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert und innert wenigen Tagen gegessen werden.



### Ungekühlt lagerbare Getränke

Softdrinks, Mineralwasser  
Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern und innert wenigen Tagen zu verbrauchen.

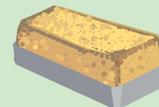


### Fett, Öl

Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+6 Tage



### Kleingebäck

Konfekt, Kuchen  
Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.



### Pastmilch

Ungeöffnet und kühl lagern. Nach dem Öffnen innert 2 bis 3 Tagen verbrauchen.



### Eier, roh

Kühl lagern.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+30 Tage



### Getränke gekühlt

Fruchtsaft, Gemüsesaft  
Immer gekühlt lagern.



### Snacks

gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse  
Trocken und dunkel lagern. In geschlossenem Behälter aufbewahren.



### UHT-Milch, Butter, Hartkäse

Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden; muss aber nach dem Öffnen unbedingt kühl gelagert und innert wenigen Tagen gegessen werden.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+14 Tage



### Quark, Joghurts, Frisch- & Weichkäse

Käse hält am Stück länger als in Scheiben.



### Pökelwaren zum Rohessen

Rohschinken, Salami, Salsiz  
Salami und geräucherter Schinken am Stück mehrere Wochen haltbar. Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben geschnitten.



### Vorverpackte Backwaren

Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Plastikbeutel) wird weich und kann so leicht verschimmeln.



### Eier, gekocht

Kühl lagern.