

Profiter des aliments plus longtemps et sans risque

Découvre ici comment tu peux consommer les aliments au-delà de la date de durabilité minimale (DDM) et de la date limite de consommation (DLC).

Les produits portant une date de durabilité minimale (DDM) ne se détériorent que difficilement. S'ils sont stockés correctement, ils peuvent être consommés sans risque même après la date limite indiquée sur l'emballage si vos sens (œil, nez, bouche) ne vous alertent pas. Découvrez ci-dessous après combien de temps vous pouvez continuer de consommer les aliments sans risque.



<p>Farine</p>	<p>Pâtes alimentaires et riz</p>	<p>Sel, épices, vinaigre</p>	<p>Sucre Édulcorants, sirops, miels, confitures</p>	<p>Chocolat et produits de confiserie</p>	<p>Thé et café</p>	<p>+360 jours</p>		
<p>Matière grasse, huile</p>	<p>Boissons non réfrigérées Limonades, eau minérale</p>	<p>Boîtes de conserve (légumes, viande, fruits) Bocaux en verre (produits marinés dans l'huile) Soupes et sauces déshydratées</p>	<p>Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes</p>	<p>+120 jours</p>				
<p>Produits munis d'une date de durabilité minimale</p>	<p>Boissons réfrigérées Jus de fruits, jus de légumes</p>	<p>Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure</p>	<p>Snacks crackers, biscuits, graines, noix</p>	<p>+90 jours</p>				
<p>Séré, yogourts, fromage frais et fromage à pâte molle</p>	<p>Produits de salaison à manger crus Jambon cru, salami, salsiz</p>	<p>Œufs, cuits</p>	<p>Produits de boulangerie préemballés</p>	<p>+14 jours</p>	<p>Œufs crus</p>	<p>Lait pasteurisé</p>	<p>Petits fours Confiseries, gâteaux</p>	<p>+6 jours</p>

Date de durabilité minimale

Faites appel à vos sens : observer, sentir, goûter



Date limite de consommation (congelés)

Les produits frais congelés portant une date limite de consommation (DLC) sont très périssables. Ils doivent être consommés ou congelés jusqu'à la date imprimée. Cela vaut également pour les détaillants, à condition que les produits aient été réétiquetés et datés correctement.

+90 jours

Si congelés

Viande fraîche et produits de salaison à cuire
Saucisses cuites saucisses échaudées

Fromage râpé

Produits à base de poissons et fruits de mers

Les produits portant une date limite de consommation (DLC), qui ne sont pas adaptés à la congélation* ou qui ne peuvent pas être congelés avant cette date**, doivent être éliminés à la fin de la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

+0 jours

si non congelés

*P. ex. Pâtisserie

**P. ex. Viande fraîche non emballée

Date limite de consommation

