

Tabelle 3: *MHD+ Abgabegrenzen* für verschiedene Produktgruppen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder einem Verbrauchsdatum (VD). Die Liste ist nicht abschliessend. **Für nicht aufgeführte Produkte mit einem MHD gilt der Grundsatz MHD +6 Tage.** Vorschlag für entsprechende Etikette siehe Abbildung 6 in Anhang J.

ESL = Extended Shelf Life, LM = Lebensmittel, TK = Tiefkühlen, ZT = Zimmertemperatur

Kategorien	Unterkategorien (Beispiele nicht abschliessend)	Lagerung bei	Abgabegrenzen für unbedenklichen Konsum	
			MHD oder VD	Tage
Alkoholfreie Getränke	Frucht-, Gemüsesäfte, pflanzl. Milchalternativen mit Kühlung	5°C	MHD	+30
	Frucht-, Gemüsesäfte, pflanzl. Milchalternativen ohne Kühlung	ZT	MHD	+120
	Süssgetränke, Mineralwasser	ZT	MHD	+120
	Kaffee (Bohnen, Trockenpulver); Tee (trocken in Beutel oder offen)	ZT	MHD	+360
Gemüse und Früchte	sterilisiert (Konserven)	ZT	MHD	+360
	sterilisiert oder hocherhitzt, in Öl oder Marinade	ZT	MHD	+120
	getrocknet	ZT	MHD	+120
	fermentiert und/oder in Lake (salzig oder sauer)	5°C	MHD	+30
	roh und/oder verarbeitet, ohne Haltbarmachung		<i>ohne Datierung: optisch prüfen</i>	
Getreide u.a. getrocknete Lebensmittel	Mehle und Stärke	ZT	MHD	+360
	Teigwaren, Reis, (Pseudo-) Getreideprodukte getrocknet	ZT	MHD	+360
	Kartoffelprodukte u.a. Produkte getrocknet	ZT	MHD	+360
Brote, Flocken und Frühstückscerealien	Müeslimischungen, Frühstückscerealien, Cornflakes, Flocken	ZT	MHD	+120
	Knäckebrote, Zwieback, Crackers und Waffeln	ZT	MHD	+120
	Brote und Backwaren	ZT	MHD	+14
Fette und Öle	Fette und Öle	ZT	MHD	+120
	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) ohne Kühlung	ZT	MHD	+120
	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) mit Kühlung	5°C	MHD*	+30
Milch und Milch(ersatz)produkte	Milchpulver, Kondensmilch	ZT	MHD	+120
	Schmelzkäse	ZT	MHD	+120
	UHT Milch und UHT-Milchgetränke, ungekühlt	ZT	MHD	+30
	Butter, Butterersatzprodukte	5°C	MHD*	+30
	UHT und hocherhitzte Milchprodukte, gekühlt	5°C	MHD*	+30
	Pasteurisierte Milch (ESL)	5°C	MHD*	+6
	Pasteurisierte Milch und Milchprodukte	5°C	VD	0
	Gesäuerte Milch- und Rahmprodukte, Joghurt	5°C	MHD*	+14
	pflanzliche Joghurtalternativen	5°C	MHD*	+14
	Hard- und Halbhartkäse	5°C	MHD*	+30
	<i>Ausnahmen:</i> Reibkäse, Fondueemischung	5°C	VD	mit TK +90
	Weichkäse mit Haltbarkeit >1 Monat	5°C	MHD*	+14
	Frischkäse, Quark mit Haltbarkeit > 1 Monat	5°C	MHD*	+30
<i>Ausnahmen:</i> Frisch-, Weichkäse mit Haltbarkeit < 1 Monat -> Mozzarella, Ricotta, Rohmilch-Weichkäse	5°C	VD	mit TK +90	
Eier	Schaleneier ungekocht, in Schalen	5°C	MHD	+6
	Schaleneier gekocht	ZT	MHD	+14
Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren	Fleischkonserven ungekühlt	ZT	MHD	+120
	Getrocknete, langhaltbare Fleischwaren	ZT	MHD	+30
	Rohpökelfleisch, am Stück	ZT	MHD	+30
	Rohwürste, schnitt- oder streichfähig (zum Rohessen)	5°C	MHD	+30
	Rohpökel- und Rohwurstwaren, geschnitten (zum Rohessen)	5°C	MHD	+14
	Rohwürste (z.B. Schübli), zum Kochen	5°C	VD	mit TK +90
	Kochpökelfleisch, am Stück oder geschnitten	5°C	VD	mit TK +90
	Kochwürste und Kochwurstwaren, Brühwürste	5°C	VD	mit TK +90
	Frischfleisch und Innereien, roh	5°C	VD	mit TK +90
Fisch und Fischwaren, Meeresfrüchte	Fisch und Meeresfrüchte Konserven	ZT	MHD	+360
	Fisch- und Meeresfrucht-Erzeugnis, m/o Erhitzung oder Lake	5°C	VD	mit TK +90
	Fisch und Meeresfrüchte roh	5°C	VD	mit TK +90
Fertiggerichte und Convenience (inkl. vegetarische und vegane Fertiggerichte)	küchenfertig (muss nicht mehr zugeschnitten oder portioniert werden)	5°C	VD	mit TK +90
	garfertig (muss noch gebraten, gekocht, frittiert gebacken werden)	5°C	VD	mit TK +90
	aufbereitetfertig (noch mit weiteren LM, oft heisser Flüssigkeit zu mischen)	5°C	VD	mit TK +90
	regenerierfertig (kann direkt erhitzt und dann verzehrt werden)	5°C	VD	mit TK +90
	verzehrfertig (kann direkt gegessen werden)	5°C	VD	mit TK +90
Süsswaren	Zucker, Süsstoffe, Honig, Konfitüren, süsse Brotaufstriche, Sirup, Caramel, zuckerbasierte Massen	ZT	MHD	+360
	<i>Ausnahmen:</i> Massen auf Nussbasis, Marzipan	ZT	MHD	+30
	Schokolade und Kakaoprodukte	ZT	MHD	+360
	<i>Ausnahmen:</i> Schokolade mit Cremefüllungen	ZT	MHD	+30
	Dauerbackwaren (Kekse, Biskuit, Lebkuchen, Waffeln) (i.d.R. ohne Füllungen, bei sachgemässer Lagerung mind. 1 Monat lagerbar)	ZT	MHD	+30
	Feine Backwaren ohne oder mit zuckerbasierten Füllungen (Kuchen, Stollen, Kleingebäck, Konfekt, Blätterteiggebäck)	ZT	MHD	+6
	Patisseriewaren (Torten, Törtchen, Tartelettes gefüllt) (Füllungen nicht durchgebacken, meist auf Creme-/Rahmbasis)	5°C	VD	mit TK +90
	Cremen und Puddings	5°C	VD	mit TK +90
Verschiedenes	Tiefkühlprodukte	TK	MHD	mit TK +90
	Salz und Gewürze	ZT	MHD	+360
	Essig	ZT	MHD	+360
	(Gesalzene) Nüsse, Samen, Kerne, salzige Brotaufstriche	ZT	MHD	+30
	Chips und gebackene Snacks, Salzgebäck, Laugendauergebäck	ZT	MHD	+30

* Umdatierung auf MHD angestrebt, aktuell aber teilweise noch mit VD datiert