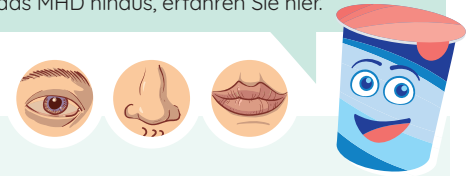


Genuss ohne Risiko

Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwenden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verderben nur schwer. Solange sie gut aussehen, riechen und schmecken, können solche Lebensmittel bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums gegessen werden. Wie lange mindestens über das MHD hinaus, erfahren Sie hier.



Mindesthaltbarkeitsdatum



Mehl



Teigwaren & Reis



Salz & Gewürze, Essig



Zucker
Süssstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre



Schokolade & Süswaren



Tee & Kaffee

+360 Tage



Fett/Öl

Ungekühlt lagerbare Getränke
Softdrinks, Mineralwasser



Dosenkonserven

Gemüse, Fleisch, Früchte
Gläser in Öl eingelegte Produkte
Trockensuppen & -saucen



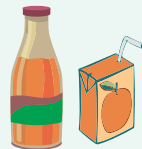
Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback

+120 Tage



Tiefkühlprodukte

+90 Tage



Getränke gekühlt
Fruchtsaft, Gemüsesaft



UHT-Milch, Butter, Hartkäse



Snacks
gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse

+30 Tage



Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse



Pökelwaren zum Rohessen
Rohschinken, Salami, Salsiz

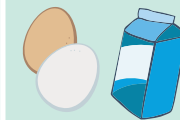


Eier gekocht



vorverpackte Backwaren

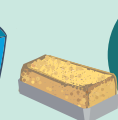
+14 Tage



Eier roh



Pastmilch



Kleingebäck
Konfekt, Kuchen

+6 Tage



Verbrauchsdatum (eingefroren)

Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum (VD) sind leicht verderblich; schädliche Bakterien sind mit den Sinnen nicht feststellbar. Sie sollten deshalb bis zum aufgedruckten Datum (VD) konsumiert oder eingefroren werden. Detailhandel und Lebensmittelhilfen müssen solche Produkte vor dem Einfrieren neu etikettieren und datieren.

+90 Tage

wenn eingefroren



Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen
Kochschinken, Brühwürste



Reibkäse



Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse



Verbrauchsdatum (nicht eingefroren)

Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD), die nicht eingefroren werden können oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden, sind nach Ablauf zu entsorgen.



z.B. Convenience-Salate

+0 Tage

wenn nicht eingefroren

Gemeinsam gegen Food Waste: MHD+ ist eine Initiative von: foodwaste.ch, zhaw, *Tischlein deck dich*, Schweizer Tafel, United Against Waste und Foederation der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fiel).

Noch unsicher?
Weitere Infos:



foodWaste.ch
Aus Liebe zum Essen