

6.2 ÉTIQUETAGE DES PRODUITS APRÈS DÉPASSEMENT DE LA DDM

| Catégories | Sous-catégories | Conserver à | Limites de distribution pour une consommation sans risque | |
|--|---|-------------|---|------------|
| | | | DDM ou DLC | jours |
| Boissons sans alcool | Jus de fruits/de légumes, alternatives végétaux du lait , réfrigérés | 5° C | DDM | +30 |
| | Jus de fruits/de légumes, alternatives végétaux du lait , non réfrigérés | TA | DDM | +120 |
| | Boissons sucrées, eaux minérales | TA | DDM | +120 |
| | Café (en grains, en poudre) ; thé et infusions (matière sèche en sachet ou en vrac) | TA | DDM | +360 |
| Fruits et légumes | stérilisés (conserves) | TA | DDM | +360 |
| | stérilisés ou chauffés à haute température, dans de l'huile ou en marinade | TA | DDM | +120 |
| | séchés | TA | DDM | +120 |
| | fermentés et/ou en saumure (salée ou acide) | 5° C | DDM | +30 |
| | <i>crus et/ou transformés, sans conservation</i> | | <i>sans date : contrôle visuel</i> | |
| Céréales et autres aliments secs | Farines, fécule et amidon | TA | DDM | +360 |
| | Pâtes, riz, (pseudo-)produits céréaliers, séchés | TA | DDM | +360 |
| | Produits à base de pommes de terre et autres produits, séchés | TA | DDM | +360 |
| Pains, flocons de céréales et céréales pour petit-déjeuner | Mélanges muesli, céréales pour petit-déjeuner, cornflakes, flocons de céréales | TA | DDM | +120 |
| | Pains croustillants, biscottes, crackers et galettes | TA | DDM | +120 |
| | Pains et produits de boulangerie | TA | DDM | +14 |
| Graisses et huiles | Graisses et huiles | TA | DDM | +120 |
| | Sauces contenant des matières grasses (épaisses et fluides), non réfrigérées | TA | DDM | +120 |
| | Sauces contenant des matières grasses (épaisses et fluides), réfrigérées | 5° C | DDM* | +30 |
| Lait et produits laitiers (et alternatives) | Lait en poudre, lait condensé | TA | DDM | +120 |
| | Fromage fondu | TA | DDM | +120 |
| | Lait UHT et boissons lactées UHT, non réfrigérés | TA | DDM | +30 |
| | Beurre, succédanés du beurre | 5° C | DDM* | +30 |
| | Produits laitiers UHT et chauffés à haute température, réfrigérés | 5° C | DDM* | +30 |
| | Lait pasteurisé (ESL) | 5° C | DDM* | +6 |
| | Lait et produits laitiers pasteurisés | 5° C | DLC | 0 |
| | Produits à base de lait ou de crème acidifiés, yogourts | 5° C | DDM* | +14 |
| | Alternatives végétales au yogourt | 5° C | DDM* | +14 |
| | Fromage à pâte dure ou mi-dure | 5° C | DDM* | +30 |
| | <i>Exceptions : fromage râpé, mélange pour fondue en fonction de la méthode de production</i> | 5° C | DDM ou DLC | avec C +90 |
| | Fromage à pâte molle avec une durée de conservation > 1 mois | 5° C | DDM* | +14 |
| | Fromage frais, séré avec une durée de conservation > 1 mois | 5° C | DDM* | +30 |
| <i>Exceptions : fromages avec une durée de conservation < 1 mois, par exemple mozzarella, ricotta, fromage à pâte molle au lait cru</i> | 5° C | DLC | avec C +90 | |
| Œufs | Œufs en coquille non cuits | 5° C | DDM | +6 |
| | Œufs en coquille cuits | TA | DDM | +14 |
| Viande, produits carnés et de charcuterie | Conserves de viande non réfrigérées | TA | DDM | +120 |
| | Produits carnés séchés à longue conservation | TA | DDM | +30 |
| | Produits de salaison crus, non tranchés | TA | DDM | +30 |
| | Saucisses crues à trancher ou à tartiner (à manger crues) | 5° C | DDM | +30 |
| | Produits de salaison crus et produits de charcuterie crus, tranchés (à manger crus) | 5° C | DDM | +14 |
| | Saucisses crues (p. ex. schübli), à cuire | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | Produits de salaison cuits, tranchés ou non tranchés | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | Saucisses à chair cuite et produits de charcuterie à chair cuite, saucisses échaudées | 5° C | DLC | avec C +90 |
| Viande fraîche et abats, crus | 5° C | DLC | avec C +90 | |
| Poisson et produits à base de poisson, fruits de mer | Conserves de poisson et de fruits de mer | TA | DDM | +360 |
| | Produits à base de poisson et de fruits de mer, chauffés / non chauffés ou en saumure | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | Poisson et fruits de mer crus | 5° C | DLC | avec C +90 |
| Plats préparés et Convenience (y c. végétariens et végétaliens) | prêts à cuisiner (ne doivent plus être divisés en portions) | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | prêts à cuire (doivent encore être cuits à la poêle ou au four, bouillis ou frits) | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | instantanés (doivent encore être mélangés à d'autres aliments, généralement un liquide chaud) | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | prêts à réchauffer (peuvent être directement réchauffés puis consommés) | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | prêts à consommer (peuvent être mangés directement) | 5° C | DLC | avec C +90 |
| Sucrieries | Sucre, édulcorants, miel, confitures, pâtes à tartiner sucrées, sirop, caramel, pâtes à base de sucre | TA | DDM | +360 |
| | <i>Exceptions : pâtes à base de fruits à coque, massepain</i> | TA | DDM | +30 |
| | Chocolat et produits à base de cacao | TA | DDM | +360 |
| | <i>Exceptions : chocolat fourré à la crème</i> | TA | DDM | +30 |
| | Articles de biscuiterie et de biscotterie (biscuits, pain d'épices, galettes) (en général sans fourrage, se conservent au moins 1 mois s'ils sont dûment stockés) | TA | DDM | +30 |
| | Produits de boulangerie fine avec ou sans fourrage à base de sucre (gâteau, stollen, petits biscuits, confiseries, pâtisseries en pâte feuilletée) | TA | DDM | +6 |
| | Pâtisseries (tartes, tartelettes, tartelettes fourrées) (fourrages non cuits, généralement à base de crème) | 5° C | DLC | avec C +90 |
| | Crèmes et puddings | 5° C | DLC | avec C +90 |
| Divers | Produits surgelés | C | DDM | avec C +90 |
| | Sel et épices | TA | DDM | +360 |
| | Vinaigre | TA | DDM | +360 |
| | Fruits à coque (salés), graines, pâtes à tartiner salées | TA | DDM | +30 |
| | Chips et encas cuits, biscuits salés, biscuits salés à la saumure | TA | DDM | +30 |

* DDM envisagée, mais encore partiellement pourvus d'une DLC

Légende :

DDM: Date de durabilité minimale

DLC: Date limite de consommation

TA: température ambiante

cong.: congelé

C: congélation