

Genuss ohne Risiko

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

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

(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.



+360 Tage



Mehl
Teigwaren & Reis



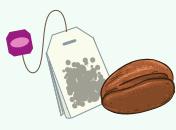
Salz & Gewürze,
Essig



Zucker
Süßstoffe, Sirup,
Honig, Konfitüre



Schokolade & Süßwaren



Tee & Kaffee



Fett/Öl
Ungekühlte lagerbare Getränke
Softdrinks, Mineralwasser



Dosen-konserven
Gemüse, Fleisch, Früchte
Gläser in Öl eingelegte Produkte
Trockensuppen & -sauen



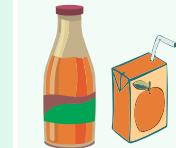
Frühstückscerealien,
Knäckebrot, Zwieback

+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
Rohschinken, Salami, Salsiz



vorverpackte
Backwaren

+14 Tage



Eier
roh

+6 Tage



Past-milch



Kleingebäck
Konfekt, Kuchen

Mindesthaltbarkeitsdatum

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.

Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste



Reibkäse



Fisch- &
Meeresfrüchte-
Erzeugnisse

+90 Tage

wenn
eingefroren

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 (fial).

Noch
unsicher?
Weitere
Infos:



foodWaste.ch
Aus Liebe zum Essen