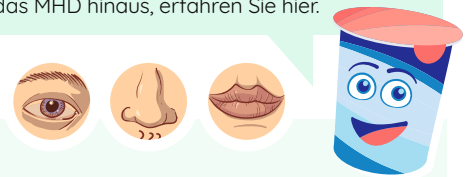


Genuss ohne Risiko

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		Teigwaren & Reis					+360 Tage
		Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser					+120 Tage
		+90 Tage					+30 Tage
		Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz					+14 Tage
		Pastmilch					+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

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.

+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