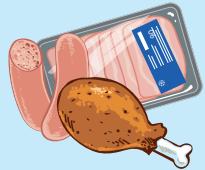




Tiefkühlfähige
Frischprodukte mit
Verbrauchsdatum

Geeignete Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Erreichen des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlschrank aufgetaut und sofort konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen sie nicht wieder eingefroren werden.

Auch Detailhändler dürfen Produkte einfrieren und bis zu 90 Tage über das VD verkaufen oder spenden, sofern diese mit einer neuen Etikette datiert worden sind.



Frischfleisch &
Pökelwaren
zum Kochen
Kochwürste, Brühwürste



Reibkäse



Fisch & Meeresfrüchte

Lebensmittel mit
Verbrauchsdatum
(nicht eingefroren)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, sind nach Ablauf dieses Datums zu entsorgen.

Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden, wenn sie nicht rechtzeitig eingefroren werden.



z. B. Convenience-Sqlate

foodwaste.ch
T 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch
www.foodwaste.ch/haltbarkeit

21/00000



Länger geniessen
geht ganz einfach!

Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** oder einem **Verbrauchsdatum (VD)** versehen. Die beiden unterscheiden sich jedoch wesentlich voneinander. Kennst du den Unterschied?



Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Damit werden Produkte gekennzeichnet, die nur schwer verderben. Es ist eine Qualitätsgarantie des Herstellers. Bis zum aufgedruckten Datum wird sich die Qualität des Produktes – wie Farbe, Geruch oder Konsistenz – garantiert nicht verändern. Du kannst solche Lebensmittel bei richtiger Lagerung und verschlossener Verpackung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums essen, solange sie gut aussehen, riechen und schmecken. Wie lange mindestens, erfährst du in diesem Faltprospekt.

Das Verbrauchs- datum (VD)

Damit werden aus mikrobiologischer Sicht **leicht verderbliche Produkte** gekennzeichnet. Produkte mit VD solltest du aufgrund der Lebensmittelsicherheit nach Ablauf dieses Datums nicht mehr konsumieren. **Bis zum aufgedruckten Datum** kannst du das Produkt jedoch problemlos einfrieren und so seine Lebensdauer um bis zu 90 Tage verlängern.

Noch unsicher?
Weitere Infos:



Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie du Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwendest.



foodWaste.ch

Wissenschaftliche Partnerschaft:

zhaw Life Sciences and Facility Management
Institute of Food and Beverage Innovation

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum



Mehl

Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.



Salz, Gewürze, Essig

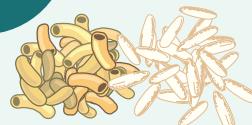
Dunkel, trocken und verschlossen lagern.



Schokolade und Süßigkeiten

Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Bei Aromaverlust z. B. noch zum Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schimmel.

+360 Tage



Teigwaren und Reis

Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Gekocht und verschlossen im Kühlschrank einige Tage haltbar. Tipp: gekocht portionsweise einfrieren.



Tee und Kaffee

Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.



Zucker

Süßstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre Dunkel und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssiges: Ungeöffnet bei Zimmertemperatur aufbewahren; geöffnet im Kühlschrank lagern.

+90 Tage



Tiefgekühlte Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Im Kühlschrank auftauen und sofort konsumieren.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum



Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback

Trocken und luftdicht verschlossen lagern.



Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte)

Gläser (in Öl eingelegte Produkte)

Trockensuppen und -saucen

Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.

+120 Tage



Ungekühlt lagerbare Getränke

Softdrinks, Mineralwasser, Fruchtsäfte

Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern.

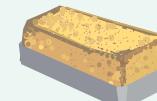


Fett, Öl

Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+6 Tage



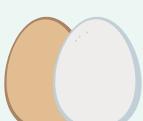
Kleingebäck

Konfekt, Kuchen
Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.



Pastmilch

Kühl lagern.



Eier, roh

Kühl lagern.

+30 Tage



Getränke gekühlt

Fruchtsaft, Gemüsesaft

Immer gekühlt lagern.



Snacks

gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse

Trocken und dunkel lagern. In geschlossenem Behälter aufbewahren.



UHT-Milch, Butter, Hartkäse

Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden; muss aber nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+14 Tage



Quark, Joghurt, Frisch- und Weichkäse

Käse hält am Stück länger als in Scheiben.



Pökeliwaren zum Rohessen

Rohschinken, Salami, Salsiz
Salami und geräucherter Schinken am Stück sind sogar mehrere Wochen haltbar.



Vorverpackte Backwaren

Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Plastikbeutel) kann leicht verschimmeln.



Eier, gekocht

Kühl lagern.