

+90
Tage

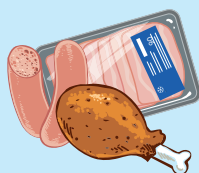
wenn
eingefroren



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

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?

«Mindestens haltbar bis»:

meist länger gut,
nutze Deine Sinne



«zu verbrauchen bis»:

bis zum Verbrauchsdatum
essen oder einfrieren



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.

+0
Tage

wenn nicht
eingefroren



z. B. Convenience-
Salate

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

04/2023 foodwaste.ch

Das Mindest- haltbarkeits- datum (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.

Bin ich noch gut?
Öffne mich und
finde es raus.



foodWaste.ch
Aus Liebe zum Essen

Wissenschaftliche Partnerschaft:

zh
aw
Life Sciences and
Facility Management
Institute of Food and
Beverage Innovation

Produkte mit
Mindesthalt-
barkeitsdatum

+360
Tage

Mehl

Dunkel, trocken bei Zimmer-
temperatur lagern. Gut ver-
schlossene Behälter verwenden.



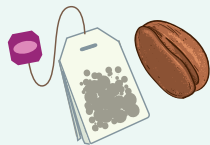
Teigwaren und Reis

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



Salz, Gewürze, Essig

Dunkel, trocken und ver-
schlossen lagern.



Tee und Kaffee

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



**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.



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.

Tiefgekühlte
Produkte mit
Mindesthaltbar-
keitsdatum

+90
Tage



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

Produkte mit
Mindesthalt-
barkeitsdatum

+120
Tage



**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. Dosenkon-
serven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen
unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.



**Ungekühlt
lagerbare Getränke**

Softdrinks, Mineralwasser,
Fruchtsäfte
Kühl oder bei Zimmertemperatur,
verschlossen, trocken und licht-
geschützt lagern. Geöffnet: im
Kühlschrank lagern.

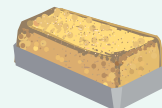


Fett, Öl

Dunkel, bei Zimmer-
temperatur lagern.

Produkte mit
Mindesthalt-
barkeitsdatum

+6
Tage



Kleingebäck

Konfekt, Kuchen
Lichtgeschützt und
trocken bei Zimmer-
temperatur lagern.



Pastmilch

Kühl lagern.

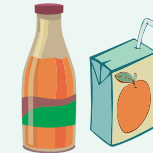


Eier, roh

Kühl lagern.

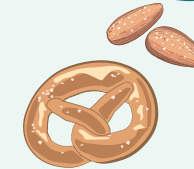
Produkte mit
Mindesthalt-
barkeitsdatum

+30
Tage



**Getränke
gekühlt**

Fruchtsaft,
Gemüsesaft
Immer gekühlt
lagern.



Snacks

gebackene Snacks,
Guetzli, Biskuits,
Samen, Nüsse
Trocken und dunkel
lagern. In geschlos-
senem Behälter
aufbewahren.

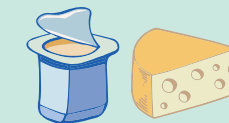


**UHT-Milch,
Butter, Hartkäse**

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

Produkte mit
Mindesthalt-
barkeitsdatum

+14
Tage



**Quark, Joghurt,
Frisch- und Weichkäse**

Käse hält am Stück länger
als in Scheiben.



Pökelwaren 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.