

OFT LÄNGER GUT

Schweizer Tafel
Essen verteilen – Armut lindern



Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum –

Vertraue
deinen Sinnen:



sehen



riechen



schmecken

Das MHD ist kein Verfallsdatum! Viele Lebensmittel sind – eine entsprechende Lagerung und Unversehrtheit der Verpackung vorausgesetzt – auch längere Zeit nachdem das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist, noch geniessbar! Sie finden auf diesem Flyer Richtwerte, die Ihnen dabei helfen, besser einzuschätzen, wie lange bestimmte Produkte üblicherweise über das MHD hinaus haltbar sind.

Mindesthaltbarkeitsdatum



Mehl



Teigwaren
& Reis



Salz &
Gewürze,
Essig



Zucker
Süssstoffe, Sirup,
Honig, Konfitüre



Schokolade &
Süsswaren



Tee & Kaffee

+360
Tage

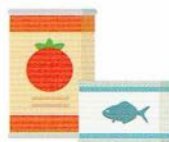


Fett/Öl



Ungekühlt
lagerbare
Getränke
Softdrinks,
Mineralwasser

Dosenkonserven
Gemüse, Fleisch,
Früchte **Gläser** -
in Öl eingelegte
Produkte **Trocken-**
suppen & -saucen



Frühstückscerealien,
Knäkebrot, Zwieback

+120
Tage



Tiefkühl-
produkte

+90
Tage
tiefgekühlt



Getränke gekühlt
Fruchtsaft, Gemüsesaft



UHT-Milch,
Butter, Hartkäse



Salzige Snacks
gebackene Snacks,
Cracker, Samen, Nüsse

+30
Tage



Quark, Joghurt,
Frischkäse,
Weichkäse



Pökelwaren
zum Rohessen
Rohschinken,
Salami, Salsiz



vorverpackte
Backwaren

+14
Tage



Eier gekocht



Eier roh



Pastmilch



Kleingebäck
Blätterteiggebäck,
Konfekt, Kuchen

+6
Tage

Produkte mit Verbrauchsdatum

Verbrauchsdatum (tiefgekühlt)

Möglichkeit:
Einfrieren



Verbrauchsdatum

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

+90
Tage, wenn
tiefgekühlt

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

+0
Tage, nicht
tiefgekühlt



Frischfleisch &
Pökelwaren zum
Kochen Kochschinken,
Brühwürste



Reibkäse



Fisch- &
Meeresfrüchte-
Erzeugnisse



*z.B. Pâtisserie



**z.B. unverpacktes
Frischfleisch

Helfen Sie uns mit, Foodwaste zu vermeiden und spenden Sie ganz einfach mit dem QR-Code.

Jetzt mit TWINT spenden!



AU-DELÀ DE L'ÉTIQUETTE

Table Suisse
récupérer - distribuer - nourrir



Quels aliments peuvent être consommés même une fois la date de l'étiquette passée ?

Date de durabilité minimale des produits

Ecoutez
vos sens:



regarder



sentir



goûter

La date de durabilité minimale n'est pas une date de péremption. S'ils sont conservés correctement et bien emballés, bien des aliments peuvent encore être consommés après la date de durabilité minimale (DDM). Voici quelques repères pour vous orienter et savoir ce que vous pouvez garder et ce que vous devez jeter.

Date de durabilité minimale



Farine



Pâtes &
riz



Sel &
épices,
vinaigre



Sucre
Edulcorant, sirop,
miel, confiture



Chocolat &
bonbons



Thé & café

+360
jours



Huile

Boissons
qui n'ont
pas à être
réfrigérées
softdrinks,
eau minérale



Conserves
de légumes, viande,
fruit au sirop,
conserves à l'huile,
soupes & sauces
lyophilisées



Céréales pour petit-déjeuner,
pain croustillant, biscottes

+120
jours



Produits
congelés

+90
jours
au congélateur



Boissons réfrigérées,
jus de fruits ou de légumes



Lait UHT, beurre,
fromage à pâte dure



Snacks salés
Snacks, crackers,
graines, noix

+30
jours



Fromage blanc,
yogourts, fromage
frais et à pâte molle



Produits de salaison
à consommer cru
Jambon,
salami, saucisse



Produits de
boulangerie
préemballés

+14
jours



Œufs cuits



Œufs crus
pasteurisés



Lait



Pâtisserie
Pâte feuilletée,
friandises, gâteaux

+6
jours

Produits avec date limite de consommation

Date limite de consommation (au congélateur)

Possibilité de
congeler



Date limite de consommation

Les aliments avec une date « à consommer jusqu'au » peuvent, si c'est possible (si le congélateur ne les altère pas), être congelés et dotés d'une nouvelle étiquette.

+90
jours, au
congélateur

Les aliments avec une date « à consommer jusqu'au » qui ne peuvent pas être congelés* ou ne le sont pas jusqu'à la date limite de consommation** doivent être jetés après cette date.

+0
jours, sans
congélateur



Viande fraîche &
produits de salaison
à cuisiner Jambon cuit,
saucisses à cuire



Fromage râpé



Produits à
base de poisson &
de fruits de mer



*p. ex. Pâtisserie



**p. ex. Viande fraîche
non conditionnée

Aidez-nous à lutter contre le gaspillage alimentaire,
faites un don en quelques secondes à l'aide du code QR ci-contre.

Faire un don maintenant avec TWINT



Star / Août 2022 / 5001/E
Design: gormon-papier.ch