

+90
jours

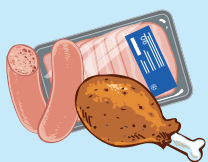
Si surgelés



Produits frais adaptés à la congélation avec date limite de consommation

Lorsqu'ils sont pourvus d'une date limite de consommation (DLC), les aliments adaptés à la congélation peuvent être mis au congélateur jusqu'à la DLC au plus tard. Ils doivent décongeler au réfrigérateur et être consommés dans les 24 heures. Ils ne doivent pas être à nouveau surgelés après décongélation.

De leur côté, les détaillants peuvent également congeler des produits et les vendre ou en faire don dans les 90 jours après la DLC, à condition de les munir d'une nouvelle étiquette avec une nouvelle date.



Viande fraîche et produits de salaison à cuire
Saucisses cuites
saucisses échaudées



Fromage râpé



Produits à base de poissons et fruits de mers

Produits munis d'une date limite de consommation

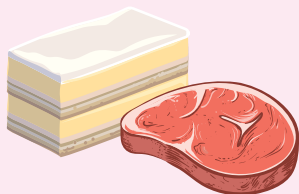
Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au » qui ne sont pas adaptés à la congélation* ou ne peuvent être surgelés avant la date limite de consommation**, doivent être éliminés après la date limite de consommation.

Les produits portant une date limite de consommation ne doivent plus être donnés s'ils ne sont pas congelés en temps voulu.

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

+0
jour

si non
surgelés



P. ex. Pâtisserie*
P. ex. Viande fraîche non emballée**

Profitez des aliments plus longtemps, c'est super simple !

Sur presque tous les aliments emballés figure soit une **date de durabilité minimale (DDM)**, soit une **date limite de consommation (DLC)**. Ces deux dates renvoient toutefois à deux choses tout à fait différentes. Connais-tu cette différence ?

« À consommer de préférence avant le » :

peut le plus souvent être consommé sans crainte au-delà de cette date ; fais appel à tes sens



« À consommer jusqu'au » :

à manger ou congeler sans délai



La date de durabilité minimale (DDM) :

Elle sert à identifier les produits peu périssables. Il s'agit d'un gage de qualité du fabricant. Dans des conditions de conservation appropriées, la qualité du produit (par exemple sa couleur, son odeur ou sa consistance) est garantie contre toute altération jusqu'à la date imprimée. **Si tu conserves ces aliments correctement, tu peux les consommer sans crainte au-delà de la date indiquée**, sauf si tes sens (vue, odorat, goût) te disent le contraire. Tu trouveras la réponse à la question « Pendant combien de temps au minimum ? » dans ce dépliant.

La date limite de consommation (DLC) :

Elle sert à identifier les produits **facilement périssables** d'un point de vue microbiologique. Pour des raisons de sécurité alimentaire, évite de consommer les produits pourvus d'une DLC au-delà de la date indiquée. **Jusqu'à la date imprimée, tu peux toutefois congeler le produit sans crainte et prolonger ainsi sa durée de vie jusqu'à 90 jours supplémentaires.**

Pas encore convaincu ?
Informations complémentaires :



Profiter des aliments plus longtemps et sans risque

Découvre ici comment tu peux consommer les aliments au-delà de la date de durabilité minimale (DDM) et de la date limite de consommation (DLC).

Suis-je encore consommable ?
Ouvre-moi et juge par toi-même.



foodwaste.ch

Partenaire de l'OGG Berne



Life Sciences and Facility Management
Institute of Food and Beverage Innovation

Partenariat scientifique :

Produits munis d'une date de durabilité minimale



Farine

Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante. Utiliser des récipients bien fermés.



Sel, épices, vinaigre

Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés.



Chocolat et produits de confiserie

Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés, à température ambiante. Moins aromatiques, mais non avariés. En cas de perte d'arômes, encore utilisables p. ex. pour cuisiner. Important : le dépôt blanc n'est pas de la moisissure.

Produits congelés

Produits surgelés

Si trop pâles et fades, utiliser pour des soupes et des sauces. Stocker hermétiquement fermés. Après décongélation, les restes de produits doivent être impérativement placés au réfrigérateur et doivent être consommés dans un délai de 24 heures.

+360 jours



Pâtes alimentaires et riz

Crus : stocker à l'abri de la lumière, au sec et hermétiquement fermés. Cuits et fermés, se conservent env. 1 à 2 jours au réfrigérateur. Congeler cuits en portions.



Thé et café

Stocker au frais ou à température ambiante. Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de l'air.



Sucre

Édulcorants, sirops, miels, confitures
Stocker à l'abri de la lumière et au sec. Utiliser toujours des cuillères et des couteaux propres pour faire des portions. Pour les produits liquides : non ouverts à température ambiante ; ouverts : stocker au réfrigérateur.

Produits munis d'une date de durabilité minimale



Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes

Stocker au sec et hermétiquement fermés.



Boîtes de conserve (légumes, viande, fruits) Bocaux en verre (produits marinés dans l'huile) Soupes et sauces déshydratées

Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Les conserves en boîtes ou en bocaux de verre doivent être impérativement conservées au réfrigérateur après ouverture et être consommées dans les jours qui suivent.



Matière grasse, huile

Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante.

+120 Jours

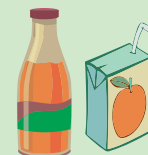


Boissons non réfrigérées

Limonades, eau minérale
Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Ouverts : stocker au réfrigérateur et consommer dans les jours qui suivent.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+30 Jours



Boissons réfrigérées

Jus de fruits, jus de légumes
Stocker toujours au frais.



Snacks

crackers, biscuits, graines, noix
Stocker au sec et à l'abri de la lumière. Conserver dans des récipients fermés.



Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure

Stocker fermés au réfrigérateur. Le lait UHT peut être stocké à température ambiante avant ouverture ; mais il doit être impérativement stocké au frais après ouverture et être consommé dans les jours qui suivent.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+14 Jours



Séré, yogourts, fromage frais et fromage à pâte molle

Le fromage se conserve plus longtemps à la coupe qu'en tranches.



Produits de salaison à manger crus

Jambon cru, salami, saucisse
Le salami et le jambon fumé à la pièce se conservent plusieurs semaines. La conservation est plus longue en entier qu'en tranches.



Produits de boulangerie préemballés

Stocker à l'abri de la lumière et au sec à température ambiante dans la boîte à pain (protection contre le dessèchement). Le pain préemballé hermétiquement (c.-à-d. en sachet plastique) ramollit et peut ainsi moisir facilement.

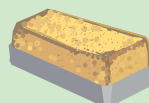


Œufs crus

Stocker au frais.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+6 Jours



Petits fours

Confiseries, gâteaux
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante.



Lait pasteurisé

Stocker au frais et non ouvert. Après ouverture, consommer dans les 2 à 3 jours.



Œufs crus

Stocker au frais.