

## CONSOMMATION SANS RISQUE



Nouveau :  
définition scientifique  
des limites de vente  
officielles pour les  
aliments dont la DLC  
est dépassée.

Combien de temps après l'expiration  
de la date puis-je consommer  
des aliments en toute sécurité ?

## Date

Les denrées alimentaires portent soit  
une date limite de consommation  
soit une date de durabilité minimale.

### À consommer de préférence avant le :

Les denrées alimentaires avec une date de durabilité minimale (DM) peuvent être conservées au-delà de la date indiquée. La date de durabilité minimale indique seulement la date jusqu'à laquelle la qualité d'un produit est irréprochable en termes d'odeur, de couleur ou de consistance, mais sans préjuger de la sécurité alimentaire. Stockés correctement, ces aliments peuvent être consommés sans crainte au-delà de la date de durabilité minimale. Pour être tout à fait sûr, nous vous recommandons de vérifier l'aspect, le goût et l'odeur avant de les consommer.

### À consommer jusqu'au :

Les denrées périssables portent une date limite de consommation et doivent être conservées au réfrigérateur. Stockés au congélateur, ces produits peuvent même être consommés sans problème pendant 90 jours supplémentaires. Les aliments dont les propriétés sensorielles ne changent pas à la suite de la congélation sont appropriés, comme par exemple la viande fraîche, le fromage râpé ou les produits à base de poisson et de fruits de mer. Les aliments ne supportant pas la congélation (par exemple la pâtisserie ou la viande fraîche non emballée) doivent être jetés après la date limite de consommation.

Les cases vertes au verso fournissent des informations sur le nombre de jours que vous pouvez conserver certains groupes de produits au-delà de la date de durabilité minimale. Vous trouverez également des conseils sur la meilleure façon de stocker les aliments. Les informations sont basées sur un rapport scientifique de la ZHAW.

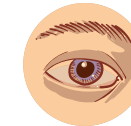
Contact :



Produits munis d'une date  
de durabilité minimale

## Fie-toi à tes sens

Comment évaluer  
si un produit alimentaire  
est encore comestible :



### voir

Regarde ton produit pour vérifier s'il a changé visuellement: modification flagrante de la couleur, moisissure, visqueux, texture filante, mat, floconneux, insectes, asticots, cocons, etc.



### sentir

Sens le produit pour déterminer s'il ne dégage pas une mauvaise odeur, par ex. odeur de moisi, putride, rance, souffrée, âcre, piquante, odeur d'alcool, etc.



### goûter

Si aucune modification d'aspect ou d'odeur n'est constatée, goûte un peu du produit pour vérifier si le goût n'a pas changé. En cas d'altération du goût, p. ex. acide, amer, piquant ou autres saveurs inhabituelles (différentes du goût habituel), l'aliment ne devrait plus être consommé.



### communiquer

Pour éviter toute tromperie, tu es tenu de communiquer à tes clients ton engagement en faveur de la prévention du gaspillage alimentaire et ta prolongation de date.

Si tu prolonges la date des produits conformément à ce concept\*, indique le résultat du contrôle des sens et la nouvelle limite de distribution à un endroit approprié sur le produit ou dans tes documents de stockage.

\* voir lettre d'information de l'OSAV 2021/9.1

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 360 jours



### Farine

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



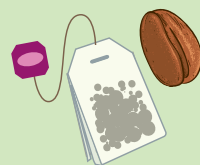
### Pâtes alimentaires et riz

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.



### Sel, épices, vinaigre

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



### Thé et café

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



### 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.



### 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 + 90 jours



### Produits surgelés

Si trop pâles et fades, utiliser pour des soupes et des sauces. Stocker hermétiquement fermés. Après décongélation, les restes des produits doivent être impérativement placés au réfrigérateur et doivent être consommés dans un délai de 1 à 2 jours.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 120 jours



### Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes

Stocker au sec et hermétiquement fermés.



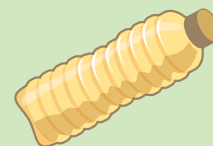
### Boissons non réfrigérées

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.



### 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.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 6 jours



### Petits fours

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



### Lait pasteurisé

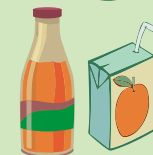
Stocker au frais et non ouvert. Après ouverture, consommer dans les 2 à 3 jours.



### Œufs crus

Stocker au frais.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 30 jours



### Boissons réfrigérées

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



### Snacks salés

en-cas cuits au four, 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, salsiz  
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, cuits

Stocker au frais.