

Comprendre les consignes de conservation

- > Si aucune mention = à conserver à température ambiante.
- > A garder au frais = à conserver à maximum 7°C.
- > Réfrigéré = à conserver à maximum 7°C sauf si présence d'une autre indication.
- > Surgelé = -18°C sauf si présence d'une autre indication.

Des recommandations du fournisseur peuvent se retrouver sur les emballages (conserver les produits hors de ces recommandations provoquera des altérations organoleptiques). Exemples : « Conserver au frais et au sec » (où la conservation dans le frigo est exclue), « De préférence à conserver au frais », « T.opt....°C », « Servir frais », « Entreposer au frais », ...

Est-il dangereux de consommer des denrées alimentaires dont la date de durabilité est dépassée ?

Denrées alimentaires très périssables :

Ces denrées sont reconnaissables par l'indication d'une **date limite de consommation**. Elles doivent être conservées à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ou $\leq 7^{\circ}\text{C}$.

Lorsque la date limite de consommation est passée, les denrées doivent être **JETÉES** car elles présentent un risque pour la santé !

Exemples :
viande, poisson,
plat préparé,...



Denrées alimentaires peu ou pas périssable :

Ces denrées sont reconnaissables par l'indication d'une date de **durabilité minimale**. En principe, vous ne courez pas de risque pour votre santé si vous les consommez peu de temps après la date de durabilité minimale mais les qualités gustatives de l'aliment pourraient être altérées (plus sec ou plus mou, moins de goût, etc.).

Exemples : pâtes, biscuits secs, boîtes de conserve, ...



Dès qu'un emballage a été ouvert, la date de durabilité minimale n'est plus valable !

- > Si une indication de durée de consommation du produit après ouverture est présente sur l'étiquette, veillez à la respecter. (Ex : A consommer dans les 2 jours après ouverture)
- > En l'absence de celle-ci, vous devez donc vous fier à vos sens pour évaluer la fraîcheur du produit : vérifier l'aspect général de la denrée, sa couleur, sa consistance et éventuellement son odeur.

Sources:
www.AFSCA.be
www.mangerbouger.fr



Service Hygiène et Sécurité
des Denrées Alimentaires



Quelles dates pouvons-nous lire sur l'étiquette d'une denrée alimentaire ?

Quels sont les délais de conservation des aliments ?



HAINAUT ANALYSES

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : ha.hainaut.be

Quelle est la différence entre une «Date Limite de Consommation» et une «Date de Durabilité Minimale» ?

A CONSOMMER JUSQU'AU

15.12.2021

Date limite de consommation (DLC) :

DLC = Ne plus utiliser / ne plus consommer après la date indiquée.

- > Présence d'une mention « A consommer jusqu'au ... » ou « A consommer avant le... » suivie de la date exprimée en jour, mois et éventuellement année.
- > OBLIGATOIRE sur les denrées très périssables préemballées (ex: poisson frais, viande crue, plats préparés, etc.).
- > Elle indique de manière précise la fin de la période durant laquelle le producteur garantit la qualité de son produit. Cela signifie que l'aliment peut être consommé en toute sécurité jusqu'à cette date...
à condition qu'il soit correctement conservé.



A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT

04.2022

Date de durabilité minimale (DDM):

DDM= Encore consommable après la date indiquée.

- > Présence d'une mention « A consommer de préférence avant le ou avant fin ».
- > Indiquée sur les denrées pouvant être conservées plus longtemps (farine, biscuits, chocolat, pâtes, riz, ...)
- > L'indication de cette date peut se faire de 3 manières différentes :
 1. Jour + mois pour les denrées qui se conservent moins de 3 mois.
 2. Mois + année pour les denrées qui se conservent entre 3 et 18 mois.
 3. Année pour les denrées qui se conservent plus de 18 mois

REMARQUE : Certaines denrées n'ont pas de date limite de consommation (exemples : les denrées non préemballées ou quelques exceptions comme le vin, le vinaigre, etc.)



Combien de temps peut-on conserver les denrées dont la date de péremption n'est pas indiquée ?

Denrées	Température	Durée
Poissons, viandes hachées, américain	0 à 4°C	1 jour
Volaille, abats, préparation maison		2 jours
Sandwichs, petits pains garnis	0 à 7°C	1 jour
Produits de pâtisserie à base de crème		2 Jours
Viandes fraîches, mollusques vivants, fruits et légumes		2 à 3 jours
Fromages et charcuteries en tranches		4 à 5 jours
Denrées surgelées	-18°C	6 mois (si denrées grasses : 3 mois)