

Combien de temps les aliments peuvent-ils être consommés après la date de durabilité minimale ?



La date de durabilité minimale n'est pas une date limite de consommation ! Les aliments peuvent se conserver pendant plusieurs jours ou semaines, voire plusieurs mois après cette date. C'est pourquoi il est nécessaire que le consommateur les contrôle lui-même.

Contact

Tafel Deutschland e.V.
Germaniastr. 18, 12099 Berlin
Téléphone : (030) 200 59 76-0
Fax : (030) 200 59 76-16
E-Mail: info@tafel.de | www.tafel.de

Compte de collecte des dons

Tafel Deutschland e.V.
Bank für Sozialwirtschaft
BIC: BFSWDE33BER
IBAN: DE63100205000001118500

Les délais sont fournis à titre indicatif. Certains aliments peuvent se conserver plus longtemps. Pour plus d'informations sur l'examen et la durée de conservation des aliments, veuillez consulter le site www.tafel.de/mhd

Le présent dépliant a été rédigé en collaboration avec la Wiener Tafel et la Verbraucherzentrale Hamburg e.V.



Quellen: Verbraucherzentrale Hamburg: Flyer „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“, Wiener Tafel: Flyer „Ist das noch gut?“
Fotos: stock.adobe.com
Zeile 1 von l. nach r.: © Moving Moment, © photocrew, © uwimages
Zeile 2 von l. nach r.: © A_Bruno, © Picture Partners, © Elena Schweitzer
Zeile 3 von l. nach r.: © Zerbor, © Digitalpress, © euthymia
Zeile 4 von l. nach r.: © Ljupco Smokovski, © Splingis, © Schlierner

Que désigne la date de durabilité minimale (DDM) ?

La DDM désoriente de nombreux consommateurs et conduit souvent à ce que des aliments encore parfaitement comestibles finissent à la poubelle. La DDM n'est pas une date limite de consommation ! Par cette date, le fabricant garantit simplement que le produit, s'il est stocké correctement, conserve ses propriétés spécifiques telles que son apparence, son odeur, sa consistance ou sa valeur nutritive. Elle est indiquée par la mention : « à consommer de préférence avant le... »

























Quelle est la différence entre la DDM et la date limite de consommation ?

La date limite de consommation est utilisée pour des produits alimentaires très périssables telles que la viande ou le poisson frais. Elle est indiquée par la mention : « à consommer jusqu'au... » Seuls les produits portant une date limite de consommation doivent être jetés une fois celle-ci dépassée, car ils représentent un risque pour la santé du consommateur.





















Comment évaluer la durée de conservation des aliments une fois la DDM dépassée ?























Une fois la DDM dépassée, vous pouvez déterminer vous-même si un aliment est encore comestible. Pour cela, utilisez vos sens : regardez, sentez, goûtez ! Ce tableau indique les changements de couleur, d'odeur ou de goût des aliments en présence desquels il est préférable de jeter les aliments. Si vous ne constatez aucun changement, vous pouvez consommer le produit bien que sa DDM soit dépassée.


















 = apparence;  = odeur;  = goût

























Durée de conservation	Jeter le produit si ces changements se produisent	Conseils utiles et informations supplémentaires
Chocolat, pralinés		
 14 jours	 Parasites  Moisié, rance  Altéré, rance	 Les dépôts blancs (beurre de cacao cristallisé ou sucre) et la perte de saveur ne posent pas de problème
Confiseries (p. ex. : bonbons gélifiés aux fruits)		
 28 jours	 Moisissure  Altérées, inhabituelles	 La perte de saveur ne pose pas de problème
Thé		
 Plusieurs mois	 Parasites, fortement agglutiné  Moisi  Altéré	 La perte de saveur ne pose pas de problème
Produits surgelés		
 Plusieurs mois	 Zones claires, brûlure de congélation (zones desséchées)	 La perte de croustillant ou de saveur ne pose pas de problème  Utiliser pour les soupes et les sauces en cas d'affadissement
Charcuterie		
 5 jours	 Moisissure, taches grises ou vertes, surface grasseuse  Pourrie ou moisie  Amère	 Aucun changement : la consommation est sans danger  Se conserve plus longtemps entier qu'en tranches Scheiben























Durée de conservation	Jeter le produit si ces changements se produisent	Conseils utiles et informations supplémentaires
Nourriture en poudre (ex. : soupe instantanée)		
 2 mois	 Parasites  Moisié, rance  Altérée	 Aucun changement : la consommation est sans danger
Riz		
 1 an	 Toiles fines, parasites	 En cas de soupçon de moisissure/parasites, jeter le paquet entier
Salade (lavée, coupée)		
 3 jours	 Taches, zones de pourrissement, moisissure  Pourrie	 Les feuilles flétries et la perte de saveur ne posent pas de problème
Sahne		
 2 jours	 Taches, consistance visqueuse, floconneuse, affaïssement important, emballage gonflé  Aigre, huileuse	 Aucun changement : la consommation est sans danger
Jambon		
 5 jours	 Surface grasseuse, taches grises ou vertes, moisissure  Pourri ou moisi  Amer	 Stocker dans le compartiment le plus bas du réfrigérateur  Se conserve plus longtemps entier qu'en tranches

Durée de conservation	Jeter le produit si ces changements se produisent	Conseils utiles et informations supplémentaires
Pain, petits pains, pâtisseries		
 2 jours	 Moisissure (la formation de moisissure commence par des petits points blancs, puis s'étend et prend une teinte bleu-vert)	 Une consistance particulièrement molle ou dure ne pose pas de problème
Beurre		
 21 jours	 Rance, altéré  Rance, âcre, altéré	 Stocker dans un compartiment fermé à mi-hauteur du réfrigérateur
Œufs		
 21 jours	 Pourris  Fibreux (œufs cuits)	(Test) : Mettre un œuf dans un verre rempli d'eau. S'il est frais : l'œuf coule. S'il est périmé : l'œuf remonte
Vinaigre		
 Plusieurs mois	 Moisissure, apparition de bulles d'air  Fermentation  Moisi, fermentation	 Fermé : stocker à température ambiante et à l'abri de la lumière ; après ouverture : dans la porte du réfrigérateur
Jus de fruit		
 28 jours	 Moisissure, apparition de bulles d'air  Fermentation  Moisi, fermentation	 Fermé : stocker à température ambiante et à l'abri de la lumière ; après ouverture : dans la porte du réfrigérateur

Durée de conservation	Jeter le produit si ces changements se produisent	Conseils utiles et informations supplémentaires
Céréales		
 2 mois	 Toiles fines, parasites  Rances	 Stocker au sec et à température ambiante dans un récipient hermétique
Condiments (poivre, sel, préparations d'épices)		
 1 an	 Aspect grumeleux, parasites  Moisi  Altérés	 Stocker au sec et à l'abri de la lumière dans un récipient fermé ; en cas de contact fréquent avec la vapeur, contrôler régulièrement les récipients ouverts
Miel		
 1 an	 Formation de bulles  Fermentation, aigre	 La cristallisation ne pose pas de problème  Redevient onctueux dans un bain-marie à env. 40 °C
Café et cacao		
 1 an	 Parasites, toiles fines  Moisi, altéré	 Préserver de l'humidité
Fromage (en tranches, à pâte dure, sauf fromage au lait cru)		
 21 jours	 Moisissure de différentes couleurs : verdâtre-gris, rose-blanc, blanc  Moisi, fermentation	 Stocker à mi-hauteur du réfrigérateur ; se conserve plus longtemps entier qu'en tranches

Durée de conservation	Jeter le produit si ces changements se produisent	Conseils utiles et informations supplémentaires
Fromage (à pâte molle, à pâte fraîche, sauf fromage au lait cru)		
 10 jours	 Moisissure de différentes couleurs : verdâtre-gris, rose-blanc, blanc	 Stocker à mi-hauteur du réfrigérateur ; se conserve plus longtemps entier qu'en tranches
Fromage (au lait cru, toujours désigné comme tel)		
0 jours	Jeter après la DDM en raison du risque d'infection alimentaire dû à la listériose.	
Biscuits		
 Plusieurs mois	 Âcres, rances, altérés  Amers, rances	 Stocker à l'abri de la lumière et au sec à température ambiante
Snacks (chips, flips, crackers)		
 2 mois	 Moisissure  Rances, âcres  Rances, altérés	 Stocker à l'abri de la lumière et au sec à température ambiante
Conserves (légumes, fruits, plats préparés)		
 1 an	 Moisissure, fuites, rouille ou déformation de la boîte (contamination du contenu par le métal)  Fermentation, aigre  Aigres, métalliques, pourris	 Transvaser les restes de la boîte après ouverture ; ils se conservent au réfrigérateur pendant 2 à 4 jours ; respecter les consignes de stockage

Durée de conservation	Jeter le produit si ces changements se produisent	Conseils utiles et informations supplémentaires
Confiture/marmelade		
 1 an	 Moisissure  Altérée, fermentation  Fermentation, altérée	 La décoloration ne pose pas de problème  Conserver les marmelades ouvertes au réfrigérateur
Mayonnaise		
 28 jours	 Moisissure  Mauvaise, altérée, rance  Pourrie	 Stocker au réfrigérateur après ouverture
Farine, levure chimique		
 1 an	 Parasites (p. ex. vers, acariens, psocoptères)  Moisie, rance	 Test anti-parasites : répandre, aplatis la surface ; si la surface est ridée après 30 minutes, la présence d'acariens est probable
Lait frais		
 2 jours	 Floconneux, caillé  Aigre  Aigre	 Aucun changement : la consommation est sans danger
Lait longue conservation		
 28 jours	 Visqueux, Gonflement de la brique de lait  âpre	 Ne flocule pas, ne devient pas aigre (!)

Durée de conservation	Jeter le produit si ces changements se produisent	Conseils utiles et informations supplémentaires
Produits laitiers (ex. : yaourt, babeurre) sauf beurre/fromage		
 5 jours	 Moisissure, emballage gonflé  Altérés, aigres  Aigres	 Aucun changement : la consommation est sans danger
Muesli (aux fruits, aux céréales, cornflakes, amarante, quinoa)		
 2 mois	 Toiles fines, parasites, dépôt clair sur les fruits secs  Rance	 Stocker au sec et à température ambiante dans un récipient hermétique
Pâtes (sèches)		
 1 an	 Toiles fines, parasites	 En cas de soupçon de la présence de moisissure/parasites, jeter le paquet entier
Noix (noix, noisettes, pistaches)		
 28 jours	 Parasites, zones noires, moisissure  Moisies, rances  Amères	 Attention : La formation de moisissure sur les noix est particulièrement dangereuse car elle peut produire des substances toxiques.
Graisses/huiles végétales (margarine, huile d'olive/de tournesol)		
 28 jours	 Opaque  Rances, fortes, piquantes, âcres  Rances, amères	 La floculation n'implique pas de baisse de qualité