Довговічність	Викиньте продукт, якщо відбулися такі зміни	Корисні поради та додаткова інформація
Порошкова їжа (наприклад, пудинговий порошок, швидкорозчинні супи)		
2 місяці	комахи затхлий, гіркий чужорідний	без змін: споживання нешкідливе
Рис		
1 рік	тонка павутина, комахи	якщо є підозра на цвіль/комах, утилізуйте всю упаковку
Листя салату (вимите, нарізане)		
3 дні	втрата кольору, гнилі плями, цвіль гнилий	зів'яле листя і втрата аромату не є проблемою
Вершки		
2 дні	зміна кольору, слизька консистенція, роздута упаковка скислий	без змін: споживання нешкідливе
Шинка		
5 днів	жирна поверхня, сірий або зелений колір, цвіль гнильний, запліснявілий гіркий	зберігати на нижній полиці холодильника краще зберігається не нарізаною, а цілим шматком

Довговічність	Викиньте продукт, якщо відбулися такі зміни	Корисні поради та додаткова інформація
Шоколад, праліне		
14 днів	комахи чужорідний, прогірклий	білий наліт (кристалізоване масло какао або цукор) і втрата смаку не є проблемою
Кондитерські вироби (наприклад, фруктові жувальні цукерки)		
28 днів	цвіль незвичний	втрата аромату не є проблемою
Чай		
кілька місяців	комахи, згустки затхлий нетиповий	втрата аромату не є проблемою
Заморожені страви		
кілька місяців	бліді плями, сухі плями	менша хрусткість, втрата аромату не є проблемою у м'якому вигляді використовувати в супах і соусах
Ковбаса		
5 днів	цвіль, сіре або зелену-ватe забарвлення, жирна поверхня запліснявілий, гнилий гіркий	без змін: споживання нешкідливе краще зберігається не нарізаною, а цілим шматком

Що означає мінімальний термін придатності?

"Мінімальний термін придатності" (німецькою – Mindesthaltbarkeitsdatum, або скорочено MHD) хвилює багатьох споживачів і часто призводить до утилізації продуктів харчування. Його не варто ототожнювати зі "строком придатності" або ж датою "вжити до" (німецькою – Verbrauchsdatum)! Вказуючи дату, виробник гарантує лише те, що, за умов правильного зберігання, продукт збереже такі властивості, як запах, колір і смак. Маркування може вказувати: "найкраще вжити до". Проте їжу все ще можна споживати через кілька днів, тижнів або навіть місяців після того, як буде досягнуто цієї дати?

У чому відмінність між мінімальним терміном придатності і строком придатності?

Строк придатності позначає продукти, які швидко псуються, наприклад деякі сорти риби або м'яса. Маркування у таких випадках вказує дату "вжити до". Після закінчення строку придатності такі продукти повинні утилізовуватись, інакше їх споживання становить небезпеку для здоров'я.

Як можна перевірити придатність продуктів до споживання після закінчення мінімального терміну зберігання?

Після перевищення мінімального терміну придатності ви можете самі перевірити, чи їжа все ще підходить до вживання. Використовуйте власні органи чуття: розглядайте, нюхайте, смакуйте. У таблиці наведено інформацію про зміни, що сприяють утилізації їжі. Якщо ви не помітили жодних змін, ви можете вживати продукт після закінчення мінімального терміну.

= Вигляд = Запах = Смак

Контакти

Tafel Німеччина
Germaniastaße 18 · 12099 Берлін
Телефон: (030) 200 59 76-0
Факс: (030) 200 59 76-16
Електронна пошта: info@tafel.de
www.tafel.de

Рахунок

Tafel Deutschland e. V.
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN DE63 1002 0500 0001 1185 00
BIC BFSWDE33BER

Інформація трактується як довідник, що стосується запакованих продуктів. Головне – це сенсорний тест.

Додаткові деталі про перевірку і терміни споживання харчових продуктів можна знайти тут:

www.tafel.de/mhd

Цей флаєр створено у співпраці з:

TAFEL DEUTSCHLAND
verbraucherzentrale Hamburg
WIENER TAFEL

Джерело:
Центр споживачів Гамбурга: Флаєр "Як можна визначити, чи їжа досі корисна",
Tafel у Відні: Флаєр "Це ще можна їсти?"

Фотографії:
stock.adobe.com, istockphoto.com
Рядок 1 зліва направо: © Etienne Voss, © photocrew, © Levent Konuk
Рядок 2 зліва направо: © PIX Bank, © Picture Partners, © Elena Schweitzer
Рядок 3 зліва направо: © Zerbor, © Josef Müllek, © euthymia
Рядок 4 зліва направо: © adventtr © Splingis, © naotake

TAFEL DEUTSCHLAND

Як довго можна споживати їжу після закінчення терміну придатності?

+2 місяці

+2 місяці

+21 день

+21 день

+21 день

+21 день

+2 дні

+2 дні

+2 дні

+1 рік

+6 місяців

+1 рік

30
Термін придатності перевищено?

Сенсорна перевірка є ключовою:
зовнішній вигляд
запах
смак

Довговічність	Викиньте продукт, якщо відбулися такі зміни	Корисні поради та додаткова інформація
Хліб, булочки, кондитерські вироби		
2 дні	цвіль (починається з маленьких білих цяток, потім поширюється і стає синьо-зеленуватою)	особливо м'яка або хрустка консистенція не є проблемою використовуйте черствий хліб для грінок або панірувальних сухарів
Масло		
21 день	гіркий, чужорідний прогірклий, нетиповий	зберігати закритим в холодильнику на середньому рівні
Яйця		
21 день	неприємний волокнистість (для варених яєць)	перевірка: помістіть яйце у склянку з водою. свіже яйце опиниться на дні, а зіпсуте – на поверхні
Оцет		
кілька місяців	каламутний, із цвіллю ферментовани гіркий	флокуляція з охолодженими рослинними оліями не є проблемою
Фруктовий сік		
28 днів	пліснява, утворення бульбашок ферментований затхлий	зберігати в закритому вигляді при кімнатній температурі у темному місці; відкритим зберігати у дверцятах холодильника

Довговічність	Викиньте продукт, якщо відбулися такі зміни	Корисні поради та додаткова інформація
Злакові пластівці		
2 місяці	тонка павутина, комахи гіркий	зберігати герметично закриту упаковку в сухому приміщенні при кімнатній температурі
Спеції (перець, сіль, прянощі)		
1 рік	утворення грудочок, комахи затхлий чужорідний	зберігайте у закритому, темному, сухому приміщенні, регулярно перевіряйте відкриті контейнери, якщо вони часто контактують з водяною парою
Мед		
1 рік	утворення "пухирів" кислий	утворення "пухирів" знову розм'якшується приблизно при 40°C на водяній бані
Кава і какао		
1 рік	комахи, тонка павутина затхлий, нетиповий	захищати від вологи
Сир (напівтвердий сир, окрім сиру з сирого молока)		
21 день	пліснява різних кольорів: зеленувато-сіра, рожево-біла, біла затхлий, ферментований	зберігати на середньому рівні в холодильнику, довше зберігається не нарізаним, а цілим шматком

Довговічність	Викиньте продукт, якщо відбулися такі зміни	Корисні поради та додаткова інформація
Сир (м'який сир, вершковий сир, крім сиру з сирого молока)		
10 днів	пліснява різних кольорів: зеленувато-сіра, рожево-біла, біла затхлий, нетиповий	зберігати на середньому рівні в холодильнику, довше зберігається не нарізаним, а цілим шматком
Сир (сирий молочний сир, завжди позначений як такий)		
0 днів	утилізувати після закінчення строку придатності, оскільки існує ризик зараження лістеріями	
Печиво		
декілька місяців	прогірклий гіркий	зберігати в сухому і темному місці при кімнатній температурі
Перекус (картопляні чіпси, арахісові чіпси, крекери)		
2 місяці	цвіль прогірклий згірклий, нетиповий	зберігати в сухому і темному місці при кімнатній температурі
Консерви (овочеві, фруктові, готові страви)		
1 рік	цвіль, протікання, іржаві банки, сильно пом'яті банки (метали змішуються з вмістом) кислий кислий, металевий	злити рідину, зберігати в холодильнику приблизно 2-4 дні; дотримуватись інструкцій щодо зберігання, надрукованих на упаковці

Довговічність	Викиньте продукт, якщо відбулися такі зміни	Корисні поради та додаткова інформація
Варення, джем		
1 рік	цвіль нетиповий, ферментований нетиповий, ферментований	втрата кольору не є проблемою відкрите варення зберігати в холодильнику
Майонез		
28 днів	цвіль неприємний запах, прогірклий неприємний	зберігати в холодильнику після відкриття
Борошно, розпушувач		
1 рік	комахи, наприклад, борошняні хробаки, кліщі, пилові воші затхлий, прогірклий	перевірка на комах: розкладіть на поверхню, розгладьте, якщо через 30 хвилин з'являються борозни, ймовірне зараження кліщем
Свіже молоко		
2 дні	з утворенням луски чи згустків кислий кислий	без змін: споживання нешкідливе
Молоко з довгим терміном придатності		
28 днів	слизький, здуття упаковки гіркий	не флокулюється, не скисає (!)

Довговічність	Викиньте продукт, якщо відбулися такі зміни	Корисні поради та додаткова інформація
Молочні продукти (наприклад, йогурт), крім масла/сиру		
5 днів	цвіль, роздута упаковка нетиповий, кислий кислий	без змін: споживання нешкідливе
Мюслі (фруктові, зернові, кукурудзяні пластівці, амарант, кіноа)		
28 днів	тонка павутина, ко-махи, легкий наліт на сухофруктах прогірклий	зберігати в сухому приміщенні при кімнатній температурі
Локшина (суха)		
1 рік	тонка павутина, комахи	якщо є підозра на цвіль або комах, утилізуйте всю упаковку
Горіхи (волоські, арахіс, фісташки)		
28 днів	комахи, чорні плями, цвіль затхлий, прогірклий гіркий	увага: розвиток цвілі особливо небезпечно для горіхів, оскільки можуть утворитися токсичні речовини
Рослинні жири/олії (маргарин, оливкова олія, соняшникова олія)		
28 днів	помутніння прогірклий гіркий	лущення не означає зниження якості