

# LES DATES DE PEREMPTION

## DDM

= Date de Durabilité Minimale

*“A consommer de préférence avant le ...”*

Consommable après la date si : bien conservé, emballage intact, aspect et odeur correcte

Un produit dont la DDM est dépassée peut encore être donné à l'aide alimentaire



## DLC

= Date de Limite de Consommation

*“A consommer jusqu'au ...”*

Ne peut pas être consommé après la date indiquée

Doit être consommé au plus tard à la date de la DLC. Le produit est consommable après sa DLC s'il a été congelé avant sa DLC.



Dans une même famille d'aliment, certains peuvent avoir une DLC et d'autres une DDM.

Par exemple, certaines marques de yaourts ont une DLC et d'autres ont une DDM. C'est assez fréquent aussi pour la charcuterie et le fromage.

Certains produits ne sont soumis ni à DLC, ni à DDM. C'est par exemple le cas des fruits et légumes en vrac



**Les conditions de conservation (principalement la température), telles que mentionnées sur l'étiquette, doivent toujours être respectées, en particulier pour les denrées alimentaires qui doivent respecter la chaîne du froid**

Denrée alimentaire	Description	Caractéristiques d'un produit avarié	Directives en matière de conservation
<b>Durée de conservation très longue</b>			
Sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de moisir possible après une très longue période.	Jusqu'à 1 an (voire plus) après la DDM, à condition que les caractéristiques spécifiques de l'aliment soient conservées et qu'aucune altération de l'aliment ou de l'emballage ne soit visible
Pâtes sèches	Nouilles, macaronis, spaghetti...	Également faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	
Couscous, semoule			
Café, thé			
Riz			
Poudre instantanée (pauvre en graisse)	Café, mélange d'épices, pudding		
Eau (en bouteilles), boissons rafraîchissantes et boissons UHT (par ex. lait, jus de fruit)		Dégénération du goût, altération de la couleur (cf. brunissement enzymatique), réactions d'oxydation, eau : formation d'algues	
Conerves (boîte en métal/bocal en verre)	Légumes, fruits, soupe, viande, poisson, crème à café, confiture...	Oxydation de la boîte/couvercles. Formation de gaz (attention, les conserves qui gonflent peuvent être dangereuses pour la santé), altération de la couleur ou de l'odeur	
Sirop, mélasse, miel		Saccharification	
Friandises (dures)	Sucettes, bonbons acidulés		
Produits surgelés		Dessèchement, rancissement des	

		graisses	Respecter la température des produits surgelés (-18°C ou moins)
<b>Durée de conservation longue</b>			
Biscuits secs		Goût de moisi, perte de goût, altération du goût, dessèchement, changement de texture, présence de mites et d'insectes	Jusqu'à 2 mois (voire plus) après la DDM, à condition que les caractéristiques spécifiques de l'aliment soient conservées et qu'aucune altération de l'aliment ou de l'emballage ne soit visible
Muesli, céréales pour petit-déjeuner, cornflakes			
Garniture pour le pain (beurre de cacahuètes, vermicelles de chocolat, pâtes à tartiner)		Rancissement des graisses, altération de l'odeur et de la couleur, oxydation, moisissure, présence d'insectes	
Chips, biscuits salés, cacahuètes			
Huile, graisse pour friture			
Poudre instantanée (riche en graisses)	Soupe, lait en poudre		
Margarine			
Fromages à pâte dure	Par ex. Emmental, Parmesan		
Friandises (molles)	Avec fourrage, chocolat, réglisse		
Sauces	Par ex. sauce pour frites, mayonnaise, ketchup...		
Lait stérilisé en bouteille et produits laitiers		Altération ou perte du goût	
<b>Durée de conservation limitée</b>			
Pain, pain précuit		Goût de moisi, moisissures, rancissement des graisses, présence d'insectes	Pour des produits avec une DLC : Ne JAMAIS accepter ou redistribuer ce type de produits après la DLC. Le consommateur doit encore pouvoir utiliser l'aliment au plus tard le jour de la DLC. Une chaîne du froid ininterrompue est primordiale (stockage, transport, distribution) ; si la chaîne du froid n'est pas garantie, ces produits ne peuvent PAS être redistribués !
Fromages à pâte molle	Ces aliments sont parfois pourvus d'une date limite de consommation (DLC).	Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement	
Beurre		Fermentation	Pour des produits avec une DDM : Respecter la DDM ; des exceptions sont possibles, mais à bien évaluer ! Le pain frais peut être congelé, et doit de préférence être consommé dans les 2 à 3 semaines
Yaourt			
Desserts lactés			
Gâteau, biscuits fourrés, biscuits mous			
Semi-conserves (hareng, moules, ...)	Conservation au réfrigérateur		
<b>Durée de conservation courte</b>			
VIANDE fraîche, poulet, poisson, charcuteries	Ces aliments sont souvent pourvus d'une date limite de consommation (DLC) et doivent presque toujours être réfrigérés (à moins de 7°C). Dans certains cas, le produit doit	Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement	Pour des produits avec une DLC : Ne JAMAIS accepter ou redistribuer ce type de produits après la DLC. Le consommateur doit encore pouvoir utiliser l'aliment au plus tard le jour de la DLC. Une chaîne du froid ininterrompue est primordiale (stockage, transport, distribution) ; si la chaîne du froid n'est pas garantie,
Pâtisseries			
Plats réfrigérés, salades			
Jus de fruit fraîchement pressé			
Oeufs			
Fruits et légumes frais			

coupés	même être réfrigéré à une t° inférieure à 4°C (par ex. poisson)		ces produits ne peuvent PAS être redistribués !  Pour des produits avec une DDM : Respecter la DDM ; des exceptions sont possibles, mais à bien évaluer !
--------	---	--	---