

LES DATES DE PEREMPTION

**" A consommer de
préférence avant le "
" Ten minste Houdbaar
Tot "**

DDM = Date de
Durabilité Minimale

Peut être donné à l'aide
alimentaire après la date ...

... seulement si : emballage
intact, aspect et odeur corrects



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



**" A consommer
jusqu'au "**

"Te Gebruiken Tot"

DLC = Date de Limite
de Consommation

Ne peut pas être donné à
l'aide alimentaire après la date

...

... SAUF s'il a été congelé avant
sa DLC.



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
Durée de conservation très longue			
Sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de moisi possible après une très longue période. Également faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	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, spaghettis...		
Couscous, semoule			
Café, thé			
Riz			
Poudre instantanée (pauvre en graisse)	Café, mélange d'épices, pudding		Respecter la température des produits surgelés (-18°C ou moins)
Eau (en bouteilles), boissons rafraîchissantes et boissons UHT (par ex. lait, jus de fruit)		Dégradation du goût, altération de la couleur (cf. brunissement enzymatique), réactions d'oxydation, eau : formation d'algues	
Conserves (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	
Durée de conservation longue			
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	

Durée de conservation limitée			
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 ! 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
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			
Yaourt			
Desserts lactés			
Gâteau, biscuits fourrés, biscuits mous		Fermentation	
Semi-conserves (hareng, moules, ...)	Conservation au réfrigérateur		
Durée de conservation courte			
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 même être réfrigéré à une t° inférieure à 4°C (par ex. poisson)	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, ces produits ne peuvent PAS être redistribués ! Pour des produits avec une DDM : Respecter la DDM ; des exceptions sont possibles, mais à bien évaluer !
Pâtisseries			
Plats réfrigérés, salades			
Jus de fruit fraîchement pressé			
Œufs			
Fruits et légumes frais coupés			