

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum –
Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|---|--|---|--|--------------------------------|--|--------------------------|--|--|
| <p>Mehl</p> | | <p>Teigwaren & Reis</p> | | <p>Salz & Gewürze, Essig</p> | | <p>Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</p> | | <p>Schokolade & Süßwaren</p> | | <p>Tee & Kaffee</p> | | Mindesthaltbarkeitsdatum | | |
| <p>Fett/öl</p> | | <p>Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser</p> | | <p>Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte</p> | | <p>Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -sauen</p> | | <p>Frühstückscerealien, Knäckebrötchen, Zwieback</p> | | +360 Tage | | | | |
| <p>Tiefkühlprodukte</p> | | <p>Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft</p> | | <p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</p> | | <p>Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</p> | | +120 Tage | | +30 Tage | | | | |
| <p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</p> | | <p>Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</p> | | <p>Eier gekocht</p> | | <p>vorverpackte Backwaren</p> | | <p>Eier roh</p> | | <p>Pastmilch</p> | | | <p>Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p> | |
| <p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</p> | | <p>Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</p> | | <p>Eier gekocht</p> | | <p>vorverpackte Backwaren</p> | | <p>Eier roh</p> | | <p>Pastmilch</p> | | | <p>Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p> | |

← Möglichkeit: Einfrieren
→ Produkte mit Verbrauchsdatum

Verbrauchsdatum
(tiefgekühlt)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen
Kochschinken, Brühwürste

Reibkäse

Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

+90
Tage, wenn tiefgekühlt

Verbrauchsdatum

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

*z.B. **Patisserie**

z.B. **unverpacktes Frischfleisch

+0
Tage nicht tiefgekühlt

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepaxis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.

foodwaste.ch
Partner der OGG Bern

Mehr Infos:

TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Mehr Infos:

zhaw
Life Sciences und Facility Management
ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Vzo | 18.11.2021