

+90
Tage

wenn
eingefroren



Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum

Geeignete Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Erreichen des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlschrank aufgetaut und sofort konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen sie nicht wieder eingefroren werden.

Auch Detailhändler dürfen Produkte einfrieren und bis zu 90 Tage über das VD verkaufen oder spenden, sofern diese mit einer neuen Etikette datiert worden sind.



Frischfleisch &
Pökelwaren
zum Kochen

Kochwürste, Brühwürste



Reibkäse



Fisch &
Meeresfrüchte

Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (nicht eingefroren)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, sind nach Ablauf dieses Datums zu entsorgen.

Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden, wenn sie nicht rechtzeitig eingefroren werden.

+0
Tage

wenn nicht
eingefroren



z. B. Convenience-
Salate

foodwaste.ch
T 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch
www.foodwaste.ch/haltbarkeit

Länger geniessen geht ganz einfach!

Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** oder einem **Verbrauchsdatum (VD)** versehen. Die beiden unterscheiden sich jedoch wesentlich voneinander. Kennst du den Unterschied?

«Mindestens haltbar bis»:

meist länger gut,
nutze deine Sinne



«zu verbrauchen bis»:

bis zum Verbrauchsdatum
essen oder einfrieren



Das Mindest- haltbarkeits- datum (MHD)

Damit werden Produkte gekennzeichnet, die nur schwer verderben. Es ist eine Qualitätsgarantie des Herstellers. Bis zum aufgedruckten Datum wird sich die Qualität des Produktes – wie Farbe, Geruch oder Konsistenz – garantiert nicht verändern. Du kannst solche Lebensmittel **bei richtiger Lagerung und verschlossener Verpackung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums essen**, solange sie gut aussehen, riechen und schmecken. Wie lange mindestens, erfährst du in diesem Faltprospekt

Das Verbrauchs- datum (VD)

Damit werden aus mikrobiologischer Sicht **leicht verderbliche Produkte** gekennzeichnet. Produkte mit VD solltest du aufgrund der Lebensmittelsicherheit nach Ablauf dieses Datums nicht mehr konsumieren. **Bis zum aufgedruckten Datum** kannst du das Produkt jedoch problemlos **eingefrieren und so seine Lebensdauer um bis zu 90 Tage verlängern**.

Noch unsicher?
Weitere Infos:



Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie du Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwendest.

Bin ich noch gut?
Öffne mich und
finde es raus.



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Wissenschaftliche
Partnerschaft:

zhaw
Life Sciences and
Facility Management
Institute of Food and
Beverage Innovation

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+360 Tage



Mehl

Dunkel, trocken und bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.



Teigwaren und Reis

Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Gekocht und verschlossen im Kühlschrank einige Tage haltbar. Tipp: gekocht portionsweise einfrieren.



Salz, Gewürze, Essig

Dunkel, trocken und verschlossen lagern.



Tee und Kaffee

Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.



Schokolade und Süssigkeiten

Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Bei Aromaverlust z. B. noch zum Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schimmel.



Zucker

Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre
Dunkel und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssiges: Ungeöffnet bei Zimmertemperatur aufbewahren; geöffnet im Kühlschrank lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+90 Tage



Tiefkühlprodukte

Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Im Kühlschrank auftauen und sofort konsumieren.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+120 Tage



Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback

Trocken und luftdicht verschlossen lagern.



Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser (in Öl eingelegte Produkte) Trockensuppen und -saucen

Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.



Ungekühlt lagerbare Getränke

Softdrinks, Mineralwasser, Fruchtsäfte
Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern.

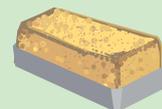


Fett, Öl

Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+6 Tage



Kleingebäck

Konfekt, Kuchen
Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.



Pastmilch

Kühl lagern.



Eier, roh

Kühl lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+30 Tage



Getränke gekühlt

Fruchtsaft, Gemüsesaft
Immer gekühlt lagern.



Snacks

gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse
Trocken und dunkel lagern. In geschlossenem Behälter aufbewahren.



UHT-Milch, Butter, Hartkäse

Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden, muss aber nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+14 Tage



Quark, Joghurt, Frisch- und Weichkäse

Käse hält am Stück länger als in Scheiben.



Pökelwaren zum Rohessen

Rohschinken, Salami, Salsiz
Salami und geräucherter Schinken am Stück sind sogar mehrere Wochen haltbar.



Vorverpackte Backwaren

Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Plastikbeutel) kann leicht verschimmeln.



Eier, gekocht

Kühl lagern.