

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		+90 Tage tiefgekühlt				
<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>			+30 Tage	
<p>Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p>		+14 Tage		+6 Tage		+6 Tage		+6 Tage		+6 Tage				

← 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.

Vzo | 18.11.2021