



Conseils pour les dates de péremption

Produits frais avec la mention «A consommer jusqu'au...»

Viande, produits finis	Jusqu'à 24 heures après la date mentionnée
Viande hachée, poisson, fruits de mer	Respectez impérativement la date limite de consommation
Jambon cuit, terrine, pâté	Respectez la date. Une fois le produit ouvert, consommez-le dans les deux jours
Saucisses, fromage à pâte dure	Jusqu'à deux semaines après la date limite de consommation (après l'achat pour les produits à la coupe)
Fromage frais, lait pasteurisé, yaourt	Deux jours à une semaine après la date limite de consommation
Œufs	Jusqu'à deux semaines après la date s'ils sont bien cuits (par ex. pâtisserie)
Plats faits maison, viande cuite	Deux à trois jours

Produits à conservation plus longue avec la mention «A consommer de préférence avant...»

Pâtes, riz, semoule, farine, café, épices, huile végétale, sucre, boissons en poudre, boissons en bouteille (limonade gazeuse, boissons alcoolisées), moutarde	Ces produits se conservent longtemps sans risques. Vérifiez la consistance par rapport à l'humidité ou à l'agréation, le goût (rancissement) ou l'odeur
Conserves, bocaux ou produits en brique	Se conservent plusieurs années après la date. Vérifiez que l'emballage n'est pas abîmé
Biscuits, chocolat	Se conservent plusieurs mois après la date de péremption
Lait UHT	Se conserve jusqu'à dix jours après la date
Produits surgelés	Se conservent plusieurs mois après la date