

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 & Süswaren</p>	<p>Tee & Kaffee</p>	<p>+360 Tage</p>
<p>Fett/Öl</p>	<p>Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser</p>	<p>Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte</p>	<p>Gläser in Öl eingelegte Produkte</p>	<p>Trockensuppen & -saucen</p>	<p>Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback</p>	<p>+120 Tage</p>
<p>Tiefkühlprodukte</p>	<p>Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft</p>	<p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</p>	<p>Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</p>	<p>+90 Tage tiefgekühlt</p>	<p>+30 Tage</p>	
<p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</p>	<p>Pökelwaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</p>	<p>Eier gekocht</p>	<p>vorverpackte Backwaren</p>	<p>+14 Tage</p>	<p>Eier roh, Pastmilch, Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p>	<p>+6 Tage</p>

Mindesthaltbarkeitsdatum

Vz | 11.03.2022



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.

+90
Tage, wenn tiefgekühlt

Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen
Kochschinken, Brühwürste

Reibkäse

Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

Produkte mit 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.

+0
Tage nicht tiefgekühlt

*z.B. Patisserie

**z.B. unverpacktes Frischfleisch

Verbrauchsdatum

Herausgeberin: ©Tischlein deck dich

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

Gemeinsam gegen Foodwaste:

