



FAUT-IL TOUT JETER ?





!!! Pour autant que les conditions de conservation soient respectées !!!
(voir les consignes sur l'emballage)



Attention à toujours respecter les conditions de conservation telles que mentionnées sur l'étiquette

- DDM = Date de durabilité minimale : encore consommable après la date indiquée
- DLC = Date limite de consommation : ne plus consommer après la date indiquée

Recommandations de l'Afssa, 2020

Produit	Peut être consommé jusque...	SAUF SI : (produit avarié)
A DURÉE DE CONSERVATION TRÈS LONGUE		
Sel, sucre, farine, pâtes sèches, semoule, café, thé, riz, épices, poudre pour pudding	 Jusqu'à un an après la DDM si aucun défaut au produit ou à l'emballage	Modification du produit : goût de moisi, de rance aspect : durcissement, absorption d'humidité, présence d'insectes ou de mites, moisissures
Eau, boissons rafraîchissantes, lait et jus en Tetra Brik		Dégradation du goût ou altération de la couleur
Conserves (en métal et bocaux en verre)		Oxydation de la boîte/ du couvercle Boîte bombée (= formation de gaz) Altération de la couleur ou de l'odeur
Sirop, mélasse, miel		Changement d'aspect, de texture
Friandises dures		Changement de goût
Produits surgelés (attention à respecter la température de -18° ou moins)		Dessèchement, goût/odeur de rance
A DURÉE DE CONSERVATION LONGUE		
Biscuits secs, céréales de petit déjeuner	 Jusqu'à 2 mois (voire plus) après la DDM si aucun défaut au produit ou à l'emballage	Changement, altération du goût Changement d'aspect, dessèchement, de texture Présence d'insectes
Beurre de cacahuète, vermicelles de chocolat, pâte à tartiner Chips, biscuits salés, cacahuètes Huile, graisse pour friture Beurre, margarine, fromages à pâte dure Sauces (ketchup, mayonnaise, ...) Friandises molles Lait stérilisé en bouteille / produits laitiers		Goût/odeur rance Altération de l'odeur, de la couleur Oxydation, moisissure Présence d'insectes
A DURÉE DE CONSERVATION LIMITÉE		
Pain, pain précuit Fromages à pâte molle Gâteau, biscuit fourré ou mou	 Respecter la DDM (des exceptions sont possibles mais il s'agit de bien apprécier le produit)	Goût et odeur de moisi, de rance Moisissures Présence d'insecte
Semi conserves (hareng, moules) !!! réfrigération requise		Fermentation
A DURÉE DE CONSERVATION COURTE		
Viandes fraîches, poisson, charcuterie Pâtisseries Repas réfrigérés, salades Jus de fruits frais Oeufs Desserts lactés / yaourt Fruits et légumes frais coupés	 Respecter la DLC (consommer au plus tard à cette date) et les conditions de conservation Respecter la chaîne du froid	Moisissures et pourrissement Odeur suspecte