

Alles over de houdbaarheidsdatum

Wat is het verschil?

TGT

te gebruiken tot

Geeft aan tot en met welke datum het voedsel **veilig** gebruikt kan worden. Na deze datum kun je er ziek van worden.

Bepaalde groepen zoals zwangere vrouwen, baby's en jonge kinderen, ouderen en zieken zijn gevoeliger voor voedselinfecties. Voor hen is het extra belangrijk om bij bederfelijke, kort houdbare producten (zoals vleeswaren) goed te letten op de houdbaarheidsdatum en deze producten altijd voor deze datum te eten.

THT

ten minste houdbaar tot

Geeft aan tot en met welke datum het voedsel gegarandeerd de juiste **kwaliteit** behoudt.

Hoe lang is het houdbaar in een gesloten verpakking?

PAAR DAGEN



Tot en met de datum en gekoeld bewaard.

Vers vlees, kip, vis, maaltijdsalades, gesneden groente en fruit.



Door voedsel kort na aankoop in te vriezen of te bereiden kun je de houdbaarheid verlengen tot na de TGT-datum.

PAAR DAGEN



Tot en met de datum en gekoeld bewaard.

Vleeswaren, gerookte vis en (rauwmelkse) zachte kaas.



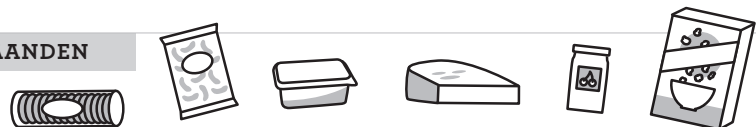
Gebruik bij onderstaande producten je zintuigen, ook na de THT-datum, om te bepalen of een product nog goed is. Sommige producten zijn langer houdbaar dan andere.

WEEK



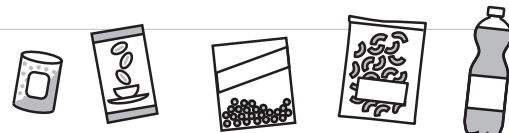
Brood, cake, koek met vulling, gebak, desserts, melk, yoghurt, verpakte groente en fruit, (plakken of geraspte) harde kaas, vers vruchtensap en eieren.

MAANDEN



Droge koek, ontbijtgranen, zoet broodbeleg, chips, zoutjes, noten, sauzen, instant poeder, margarine, zacht snoep, gesteriliseerde melkproducten, stuk harde kaas en zelf ingevroren producten.

JAAR



Bloem, droge pasta, granen, rijst, koffie, thee, instant poeder, water, frisdranken, blikken, potten, siroop, honing en diepvriesproducten.

ONBEPERKT HOUDBAAR



Zout, azijn, suiker, hard snoepgoed, kauwgom, sterk-alcoholische dranken en wijn.