

Tout sur les DATES LIMITEES DE CONSOMMATION (DLC)



Elle est indiquée sur les emballages par la mention « À consommer jusqu'au... » ou « à consommer avant le ».



“



Au-delà de la date indiquée, l'aliment ne pourra plus être consommé car cela peut présenter des risques pour la santé.

Elle concerne les produits qui se conservent au réfrigérateur et peuvent se périmer très vite.

Elle concerne la charcuterie, les viandes, les poissons, les produits laitiers ou encore les plats préparés.



Bon à savoir

Certains produits ne périment pas. C'est le cas par exemple du sel, du sucre, du chocolat, du vinaigre, du miel...

Seulement le yaourt peut être consommé quelques jours après sa date limite de consommation.



Astuces SATIM

Il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée.

La date limite de consommation d'un produit n'est plus valable lorsque celui-ci est ouvert. Il est nécessaire de suivre les recommandations de conservation indiquées par le fabricant sur l'emballage

Tout sur les DATES DE DURABILITE MINIMALE (DDM)



Elle est indiquée sur les emballages par la mention « À consommer de préférence avant le... ».



“

Une fois la date passée, vous pouvez toujours consommer le produit. Il ne constitue pas un risque pour la santé du consommateur mais le produit perd en qualité gustative.



Elle concerne principalement les produits secs et plus particulièrement le café, les gâteaux secs, les boîtes de conserves ou encore certains jus, sauces et compotes.



Bon à savoir

Au-delà de la DDM, il est important de vérifier l'aspect extérieur de la conserve. En effet toute trace de déformation, de rouille, de bombage, peut révéler une altération du produit. Dans ce cas, il est préférable d'éviter de le consommer.

Astuces SATIM

Un emballage gonflé, l'absence de « pschitt » à l'ouverture d'un bocal, une odeur désagréable, une couleur anormale doivent alerter. Il y a un risque pour la santé, il faut jeter le produit.