

CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Conserves :

Les conserves de fruits se gardent de 1 à 2 ans

Les conserves de légumes se gardent de 2 à 4 ans

Les conserves de poissons se gardent plusieurs années

La Date de Durabilité Minimale (DDM = ex DLUO) est fixée : « A consommer de préférence avant le ... ». Il s'agit d'une date approximative et la consommation au-delà de cette date ne présente aucun danger pour la santé.

30 08 2016 : peut être consommé sans danger jusqu'à 3 mois après

08 2016 : peut être consommé sans danger entre 3 à 18 mois après

2016 : peut être consommé sans danger plus de 18 mois après

Boîtes de conserves endommagées :

Si la boîte est bombée sur l'un des fonds = **Ne Pas Consommer**

Si la boîte présente une convexité sur l'un des fonds qui disparaît à la pression des doigts = **Ne Pas Consommer**

Si la boîte est endommagée au niveau du sertissage = **Ne Pas Consommer**

Les boîtes cabossées ou rouillées ne présentent en principe aucun danger.

Autres produits :

Les pâtes, riz, biscuits, sucre, potages déshydratés, la DDM est approximative car ces produits ont une longue durée de conservation s'ils sont stockés dans de bonnes conditions surtout à l'abri de l'humidité.