

LES DATES DE CONSOMMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La réglementation : Le décret du 7 décembre 1984 introduit la notion de « durabilité » des produits alimentaires.

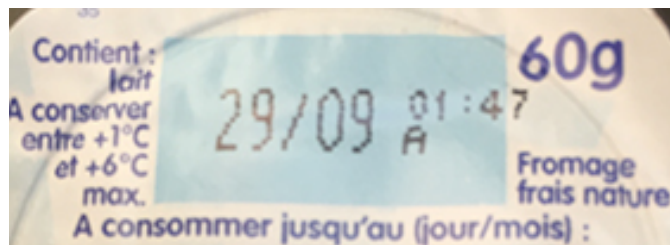
Deux types d'indication figurent sur les emballages :

La Date Limite de Consommation ou DLC

La Date de Durabilité Minimale ou DDM

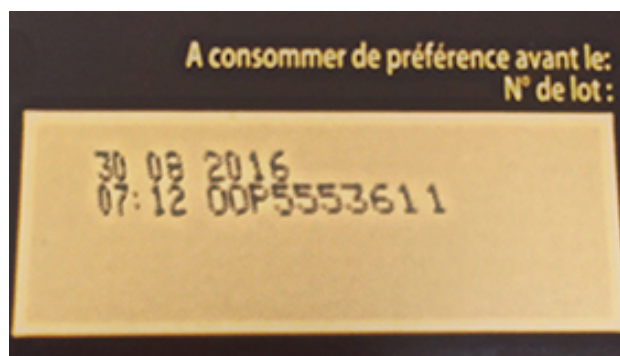
La date limite de consommation est annoncée par la mention :

« à consommer jusqu'au ... suivie d'une date précise ». Cela concerne des produits de courte durée de vie (viandes, charcuterie, produits laitiers, pâtisserie préemballés) = **se conformer à la date.**



La date de durabilité minimale est annoncée par la mention :

« à consommer de préférence avant le ... ». Cela concerne les produits à longue durée de vie (conserves, surgelés, légumes secs, pâtes alimentaires ...) : **il ne s'agit pas d'une date limite maximale.**



Passé cette date, le produit est toujours consommable. Il perd simplement très lentement ses qualités de saveur, de texture.

30 08 2016 : peut être consommé sans danger jusque 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

En cas d'hésitation, ne jamais jeter un aliment sans discernement

Ouvrez un emballage, REGARDEZ, SENTEZ et GOUTEZ