

# Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwenden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum verderben nur schwer. Sie können bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums gegessen werden, wenn Ihre Sinne (Auge, Nase, Mund) dafür sind. Wie lange mindestens, erfahren Sie hier.



						<b>+360 Tage</b>
Mehl	Teigwaren & Reis	Salz & Gewürze, Essig	Zucker Süssstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	Schokolade & Süsswaren	Tee & Kaffee	
						<b>+120 Tage</b>
Fett/Öl	Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser	Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte	Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -sauce	Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback		
						<b>+90 Tage</b>
Tiefkühlprodukte	Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft	UHT-Milch, Butter, Hartkäse	Snacks gebackene Snacks, Guetzi, Biskuits, Samen, Nüsse			
						<b>+14 Tage</b>
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz	Eier gekocht vorverpackte Backwaren	Eier roh Pastmilch Kleingebäck Konfekt, Kuchen			
						<b>+6 Tage</b>

Mindesthaltbarkeitsdatum

Vertrauen Sie Ihren Sinnen: sehen, riechen, schmecken



**Verbrauchsdatum (eingefroren)**

Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum sind leicht verderblich. Sie sollten bis zum aufgedruckten Datum konsumiert oder eingefroren werden. Dies gilt auch für den Detailhandel, sofern die Produkte neu etikettiert und datiert worden sind.

**+90 Tage**  
wenn eingefroren

Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen Kochschinken, Brühwürste

Reibkäse

Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

**Produkte mit Verbrauchsdatum**, die nicht eingefroren werden können\* oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden\*\*, sind nach Ablauf zu entsorgen.

**+0 Tage**  
wenn nicht eingefroren

\*z.B. Patisserie

\*\*z.B. unverpacktes Frischfleisch

**Verbrauchsdatum**

