

Proizvodi s datumom minimalnog roka trajanja

# +360 dana



## Brašno

Čuvati na tamnom i suhom mjestu na sobnoj temperaturi. Koristite dobro zatvorene posude.



## Tjestenina i riža

Nekuhano: čuvati dobro zatvoreno na tamnom i suhom mjestu. Kada je kuhano i zatvoreno u hladnjaku, može se čuvati oko 1 do 2 dana. Kuhano zamrznete u porcijama.



## Sol, začini, ocat

Čuvati zatvoreno na tamnom i suhom mjestu.



## Čaj i kava

Čuvati na hladnom mjestu ili na sobnoj temperaturi. Čuvati na suhom, zaštićenom od svjetlosti i zraka.



## Čokolada i slatkiši

Čuvati zatvoreno na tamnom i suhom mjestu na sobnoj temperaturi.

Manje aromatično, ali nije pokvareno. Ako se izgubi aroma, npr. koristiti još za pečenje.

**Važno:** bijeli talog nije plijesan.

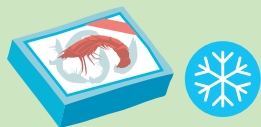


## Šećer

Zaslađivači, sirup, med, džem  
Čuvati na tamnom i suhom mjestu. Za porcioniranje uvijek koristite čiste žlice i noževe.  
Za tekućine: neotvoreno na sobnoj temperaturi; otvoreno: čuvati u hladnjaku.

Proizvodi s datumom minimalnog roka trajanja

# +90 dana



## Smrznuti proizvodi

Ako je previše blijedo i bljutasto, upotrijebite za juhe i umake. Čuvati zatvoreno. Nakon odmrzavanja, ostatke proizvoda potrebno je čuvati u hladnjaku i pojesti u roku od 1 do 2 dana.

Proizvodi s datumom minimalnog roka trajanja

# +120 dana



## Žitarice za doručak, hrskavi kruh, dvopek

Čuvajte na suhom, dobro zatvorenom mjestu.



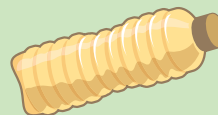
## Pića koja se ne moraju čuvati u hladnjaku

Bezalkoholna pića, mineralna voda  
Čuvati na hladnom ili na sobnoj temperaturi, zatvoreno, suho i zaštićeno od svjetlosti. Otvoreno: čuvati u hladnjaku i iskoristiti u roku od nekoliko dana.



## Konzervirana hrana (povrće, meso, voće) Staklenke (proizvodi natopljeni uljem) Suhe juhe i umaci

Čuvati na hladnom ili na sobnoj temperaturi, zatvoreno, suho i zaštićeno od svjetlosti. Konzerviranu hranu ili staklenke morate nakon otvaranja čuvati u hladnjaku i pojesti u roku od nekoliko dana.



## Mast, ulje

Čuvati na tamnom mjestu na sobnoj temperaturi.

Proizvodi s datumom minimalnog roka trajanja

# +6 dana



## Mala peciva

Lisnato pecivo, slastice, torte  
Čuvati dalje od svjetlosti, na suhom mjestu na sobnoj temperaturi.



## Pasterizirano mlijeko

Čuvati neotvoreno i na hladnom mjestu. Iskoristite u roku od 2 do 3 dana nakon otvaranja.

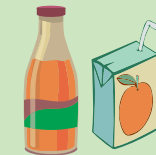


## Jaja, sirova

Čuvati na hladnom mjestu.

Proizvodi s datumom minimalnog roka trajanja

# +30 dana



## Rashlađena pića

Sok od voća, sok od povrća  
Uvijek čuvajte u hladnjaku.



## Slani zalogaji

pečene grickalice, kolačići, keksi, sjemenke, orašasti plodovi  
Čuvati na suhom i tamnom mjestu. Čuvati u zatvorenoj posudi.

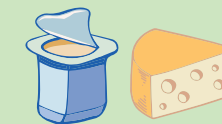


## UHT mlijeko, maslac, tvrdi sir

Čuvati zatvoreno u hladnjaku. UHT mlijeko se može čuvati na sobnoj temperaturi prije otvaranja; ali se nakon otvaranja mora čuvati na hladnom mjestu i iskoristiti u roku od nekoliko dana.

Proizvodi s datumom minimalnog roka trajanja

# +14 dana



## Quark, jogurti, vrhnje i meki sir

Sir traje duže u komadu nego u kriškama.



## Soljeno meso kao sirovo jelo

Sirova šunka, salama, salsiz  
Salama i dimljena šunka u jednom komadu mogu se čuvati nekoliko tjedana. Dulji rok trajanja u cjelini nego narezano.



## Prethodno zapakirani pečeni proizvodi

Čuvati na suhom mjestu u kutiji za kruh, zaštićeno od svjetlosti i na sobnoj temperaturi (zaštita od isušivanja).

Nepropusno pakiran kruh (tj. u plastičnim vrećicama) postaje mekan i lako može postati pljesniv.



## Jaja, kuhana

Čuvati na hladnom mjestu.





# Uživanje bez rizika



Koliko dugo mogu sigurno jesti hranu nakon što je datum prošao?

## Minimalni rok trajanja

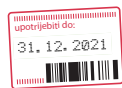


Minimalni rok trajanja (MHD) određuje do kada proizvod npr. zadržava svoj miris, boju ili konzistenciju. Rok trajanja ne određuje sigurnost hrane, već kvalitetu proizvoda koju je obećao proizvođač!

## + koliko dana?

Ako je minimalni rok trajanja istekao, hranu možete jesti i dulje bez rizika, sve dok dobro izgleda, miriše i ima dobar okus – čak i ako je možda izgubila dio svog izvornog okusa ili teksture. Za procjenu se možete osloniti na svoja osjetila. Zato ćete u ovom pregledu pronaći takozvana razdoblja „MHD+“: Oni pokazuju koliko dana se hrana može jesti bez rizika nakon isteka roka trajanja, pod uvjetom da je ispravno pohranjena. Čokolada, na primjer, još uvijek može biti dobra 360 dana nakon datuma MHD-a! Sva razdoblja MHD+ odnose se na zatvorene, originalno zapakirane proizvode. Datumi MHD+ u ovom letku su pomoćno sredstvo za orijentaciju, temeljeno na osnovnom znanstvenom izvješću ZSEM-a kako bi se još više jestivih namirnica jelo, a ne bacalo.

## Rok upotrebe



Rok upotrebe označava do kada treba konzumirati hranu. Hrana s rokom upotrebe uvijek se mora čuvati u hladnjaku. Ranije je za sve proizvode s naznakom „upotrijebiti do“ značilo da se moraju zbrinuti nakon isteka datuma.



**A sada vrijedi:** prikladni proizvodi (vidi na stražnjoj strani) mogu se zamrznuti do roka upotrebe i označiti kao smrznuti proizvod novom etiketom. Takvi proizvodi moraju se odmrzavati u hladnjaku i potrošiti u roku od 24 sata. Nakon odmrzavanja ne smiju se ponovno zamrzavati.



Smrznuti svježi proizvodi s rokom upotrebe

# +90 dana

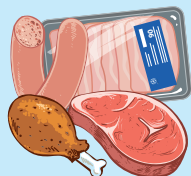
kada se smrzne



Hrana s datumom „upotrijebiti do“ može se zamrznuti i označiti novom etiketom kao smrznuti proizvod, pod uvjetom da se ne mijenja senzorski zbog smrzavanja.

**Svježe meso i soljeni proizvodi za kuhanje**

Kuhane kobasice, poparene kobasice



**Ribani sir**



**Riba i proizvodi od morskih plodova**



Prikladni proizvodi mogu se zamrznuti i označiti naljepnicom najkasnije do datuma isteka roka valjanosti.

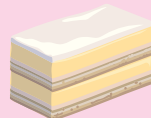
Proizvodi s rokom upotrebe



# +0 dana

ako nije smrznut

\* npr. Slastice



Hrana s datumom „upotrijebiti do“ koja nije prikladna za zamrzavanje\* ili koja nije zamrznuta do roka upotrebe\*\* mora se zbrinuti nakon isteka roka upotrebe.

\*\*npr. nepakirano svježe meso



Proizvodi s rokom upotrebe ne smiju se više izdavati ako nisu na vrijeme zamrznuti.

Za proizvode s minimalnim rokom trajanja:

## Vjerujte svojim osjetilima

Ovako procjenjujete je li hrana još uvijek jestiva:



**vidjeti**

Pregledajte proizvod kako biste provjerili je li se vizualno promijenio: primjetno promijenjena boja, plijesan, sluz, niti, siva boja, ljuskavost, insekti, crvi, paučina itd.



**mirisati**

Pomirišite proizvod kako biste saznali ima li pokvaren miris i ukazuje li na npr. plijesan, trulež, užglost, sumpor, žestinu, ljutinu, alkohol itd.



**okusiti**

Ako nema vizualnih ili mirisnih promjena, pojedite komad proizvoda kako biste provjerili da se okus nije promijenio. Ako postoje odstupanja u okusu, npr. kiselost, gorko, trpko ili drugi nepoznati okusi (koji odstupaju od uobičajenog okusa), hranu se više ne smije jesti.

## Kontakt



**Tischlein deck dich**  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthur  
T 052 224 44 88  
info@tischlein.ch  
www.tischlein.ch

Više informacija:



**foodwaste.ch**  
Wylerringstrasse 36  
3014 Bern  
T 031 306 17 60  
info@foodwaste.ch  
www.foodwaste.ch

Više informacija:

