

Son kullanma tarihi **+360 gün** olan ürünler



Un
Oda sıcaklığında karanlık ve kuru bir yerde saklayın. Sıkıca kapatılmış kaplar kullanın.



Hamur işleri ve pirinç

Pişmemiş: Karanlık, kuru ve hava geçirmez bir yerde saklayın. Pişmiş: Soğutucuda, kapalı kaplar içinde yaklaşık 1 ila 2 gün saklanabilir. Pişmiş porsiyonlar dondurulabilir.



Tuz, baharat, sirke

Karanlık, kuru ve kapalı bir yerde saklayın.



Çay ve kahve

Serin bir yerde veya oda sıcaklığında saklayın. Kuru, ışıktan ve havadan korunmuş şekilde muhafaza edin.



Çikolata ve tatlılar

Oda sıcaklığında karanlık, kuru ve kapalı bir yerde saklayın. Daha az aromatik, ancak bozulmamış. Aroması kaybolursa, örn. hâlâ pişirmek için kullanılabilir. **Önemli:** Üzerinde oluşan beyaz tabaka küf değildir.



Şeker

Tatlandırıcılar, şurup, bal, reçel
Karanlık ve kuru bir yerde saklayın. Porsiyonlara ayırmak için her zaman temiz kaşık ve bıçak kullanın. Sıvılar için: Açılmamış olarak oda sıcaklığında; açıldıktan sonra soğutucuda saklayın.

Son kullanma tarihi **+90 gün** olan ürünler

Dondurulmuş ürünler

Çok sokuk ve yumuşaksa, çorbalar ve soslar için kullanın. Kapalı bir yerde saklayın. Çözülmesinin ardından kalan ürünlerin soğutucuda saklanması ve 1-2 gün içinde tüketilmesi gerekir.



Son kullanma tarihi **+120 gün** olan ürünler



Kahvaltılık gevrekler, gevrek ekmek, peksimet

Kuru ve hava geçirmez bir yerde saklayın.



Soğutmadan saklanabilen içecekler

Alkolsüz içecekler, maden suları
Serin veya oda sıcaklığında, kapalı, kuru ve ışıktan korumalı yerlerde saklayın. Açtıktan sonra, soğutucuda saklayın ve birkaç gün içinde tüketin.



Kutu konserve yiyecekler (sebze, et, meyve)

Cam konserve yiyecekler (yağa yatırılmış ürünler)

Kuru çorbalar ve soslar

Serin veya oda sıcaklığında, kapalı, kuru ve ışıktan korumalı yerlerde saklayın. Açıldıktan sonra, kutu veya cam konservelerin, soğutucuda saklanması ve birkaç gün içinde tüketilmesi gerekir.



Yağlar

Oda sıcaklığında karanlık bir yerde saklayın.

Son kullanma tarihi **+6 gün** olan ürünler



Bisküvi ve kurabiyeler

Puf börekleri, şekerlemeler, kekler
Oda sıcaklığında karanlık ve kuru bir yerde saklayın.



Pastörize süt

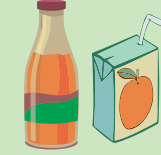
Açılmamış ve serin bir yerde saklayınız. Açtıktan sonra 2 ila 3 gün içinde tüketin.



Çiğ yumurta

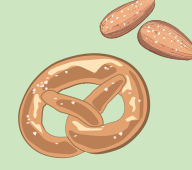
Serin bir yerde saklayın.

Son kullanma tarihi **+30 gün** olan ürünler



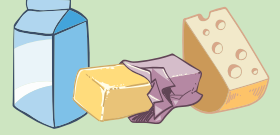
Soğutulmuş içecekler

Meyve suyu, sebze suyu
Daima soğutucuda saklayın.



Tuzlu atıştırmalıklar

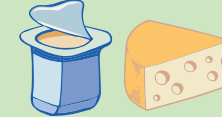
pişmiş atıştırmalıklar, kurabiyeler, bisküviler, tohumlar, kuru yemişler
Kuru ve karanlık bir yerde saklayın. Kapalı kapta saklayın.



UHT süt, tereyağı, sert peynir

Soğutucuda kapalı olarak saklayın. UHT süt açıldıktan önce oda sıcaklığında saklanabilir; ancak açıldıktan sonra soğutucuda muhafaza edilmesi ve birkaç gün içinde tüketilmesi gerekir.

Son kullanma tarihi **+14 gün** olan ürünler



Lor peyniri, yoğurt, krema ve yumuşak peynir

Peynir tek parçayken dilimlenmiş halde olduğundan daha uzun süre dayanır.



Çiğ yemek için tuzlanmış ürünler

Salam, pastırma
Salam bütün olarak birkaç hafta saklanabilir. Bütün olarak, dilimlenmiş halde olduğundan daha uzun süre dayanır.



Önceden paketlenmiş unlu mamuller

İşıktan koruyarak, kuru olarak oda sıcaklığında ekmek kutusunda (kurumaya karşı koruma) saklayın. Hava geçirmez ekmek şeklinde (yani plastik torbalarda) paketlenmiş olan ekmek yumuşar ve kolayca küflenebilir.



Haşlanmış yumurta

Serin bir yerde saklayın.





Risksiz kullanım



Gıda maddelerini son kullanım tarihi geçtikten sonra ne kadar süre güvenle yiyebilirim?

Son kullanma tarihi



Son kullanma tarihi (SKT), bir ürünün örn. kokusunu, rengini veya kıvamını ne zamana kadar koruyacağını belirtir. SKT gıda güvenliği hakkında değil, üreticinin vaat ettiği kalite özellikleri hakkında hüküm vermektedir!

+ kaç gün?

Bir gıda maddesi, son kullanma tarihi geçmiş olsa bile, görünüşü, kokusu ve tadı güzel olması koşuluyla – orijinal tadı veya dokusunun bir kısmını kaybetmiş olsa bile - risksiz olarak daha da uzun süre kullanılabilir. Değerlendirme için duyularınıza güvenebilirsiniz. Bu nedenle, bu genel bakışta "SKT+" olarak adlandırılan süreleri bulacaksınız: Bu süreler, doğru bir şekilde saklanması koşuluyla, bir gıdanın son kullanma tarihinden sonra en az kaç gün risksiz olarak tüketilebileceğini belirtir. Örneğin çikolata, son kullanma tarihinden sonra +360 gün daha hâlâ sorunsuz olarak tüketilebilir! Tüm SKT+ süreleri kapalı, orijinal ambalajlı ürünlerle ilgilidir. Bu broşürdeki SKT+-tarihleri, daha fazla yenilebilir gıdanın tüketilmesi ve israf edilmemesi için, ZHAW (ZWAW: Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften / Zürih Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu) tarafından yayımlanan bilimsel bir temel araştırma raporuna dayanan bir yönlendirme yardımıdır.

Son tüketim tarihi



Son tüketim tarihi, bir gıda maddesinin ne zamana kadar tüketilmesi gerektiğini gösterir. Son tüketim tarihi bulunan gıda maddelerinin daima soğutucuda saklanması gerekir. Daha önce, üzerlerinde "Son tüketim tarihi" notu olan tüm ürünlerin, bu tarihi geçtikten sonra imha edilmesi gerektiği düşünülmüyordu.

Şimdi aşağıdakiler geçerlidir:

Uygun ürünler (bkz. arka sayfa) son tüketim tarihine kadar dondurulabilir ve yeni bir etiketle dondurulmuş ürünler olarak işaretlenebilir. Bu tür ürünlerin, soğutucuda çözülmesi ve 24 saat içinde tüketilmesi gerekir. Çözüldükten sonra, bu ürünlerin tekrar dondurulmaması gerekir.

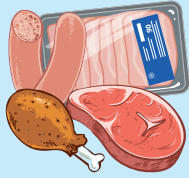
Son tüketim tarihi bulunan dondurulabilir taze ürünler

+90 gün

 dondurulmuşsa 

Üzerinde "Şu tarihten önce tüketilmelidir" etiketi bulunan gıdalar, donma nedeniyle değişmediği duyularımızla algılandığı sürece dondurulabilir ve yeni bir etiketle donmuş ürün olarak etiketlenebilir.

Taze et ve tuzlanmış ürünler pişirmek için
Pişmiş sosisler, haşlanmış sosisler



Rendelenmiş peynir



Balık ve deniz ürünleri



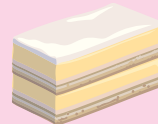
Uygun ürünler en geç son kullanma tarihine kadar dondurulabilir ve yeni bir etiketle işaretlenebilir.

Son tüketim tarihli ürünler +0 gün



dondurulmamışsa

*Örn. Pastane ürünleri



**örn. paketlenmemiş taze et



"Şu tarihten önce tüketilmelidir" olarak işaretlenmiş olup, dondurulmaya uygun olmayan* veya son tüketim tarihine kadar dondurulmamış olan** gıda maddelerinin son tüketim tarihi geçtiğinde bertaraf edilmesi gerekir.

Son tüketim tarihine sahip ürünler, zamanında dondurulmadıkları takdirde kullanıma sokulamaz.

Son kullanma tarihi olan ürünlerde: Duyularınıza güvenin

Bir gıda maddesinin hâlâ yenilebilir olup olmadığına şu şekilde karar verebilirsiniz:

görerek



Görsel olarak değişip değişmediğini görmek için ürünü nüze bir **bakın**: Gözle görülür şekilde değişen renk, küf, sümüksü yapışkan yüzey, çekilen iplikli doku, matlık, pullanma, böcekler, kurtçuklar, ağlar vs.

koklayarak



Örneğin küf, çürüme, bayatlama, kükürt veya alkol kokusu ya da geniz yakan bir koku yayıp yaymadığını anlamak için ürünü koklayın.

tadarak



Görünüş veya kokuda herhangi bir değişiklik olmaması halinde, tadın değişmiş olup olmadığını kontrol etmek için üründen bir miktar tadın. Örneğin ekşi, acı, dili karıncalandıran veya (alışılagelmis lezzetin dışında farklı) başka bir tat almanız halinde, bu gıda maddesi yenmemelidir.

iletişim

TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

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

Daha fazla bilgi için:



foodwaste.ch
Partner der OGG Bern

foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Bern İsviçre
Telefon 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

Daha fazla bilgi için:

