

Produkte me datën e qëndrueshmërisë minimale

+360 ditë



Miell

Të ruhet në errësirë, në vend të thatë në temperaturën e dhomës. Përdorni enë të mbyllura mirë.



Brumëra dhe oriz

Të pagatuara: të ruhen në errësirë, në vend të thatë, të mbyllura hermetikisht. Të gatuar dhe të mbyllura në frigorifer, mund të konsumohen përafërsisht 1 deri në 2 ditë. Kur janë të gatuar mund të ngrihen në porcione.



Kripë, erëza, uthull

Të ruhen në errësirë, në vend të thatë dhe në mënyrë të mbyllur.



Çaj & kafe

Ruajeni në një vend të freskët ose në temperaturën e dhomës. Ruajeni në vend të thatë, të mbrojtur nga drita dhe ajri.



Çokollata dhe ëmbëlsira

Të ruhen në errësirë, në vend të thatë dhe në temperaturën e dhomës. Më pak aromatike, por jo e prishur. Nëse aroma humbet, të përdoret akoma përdorimi, p.sh. për pjekje. **E rëndësishme:** Veshja e bardhë nuk është myk.



Sheqer

Ëmbëlsirat, shurupi, mjalti, reçeli Të ruhen në errësirë dhe të thatë. Përdorni gjithmonë lugë dhe thika të pastra për porcionimin. Për gjëra të lëngshme: E pahapur në temperaturën e dhomës; e hapur: ruajeni në frigorifer.

Produkte me datën e qëndrueshmërisë minimale

+90 ditë



Produkte të ngrira

Nëse janë shumë të zbehta dhe pa shije, përdorini për supa dhe salca. Të ruhen të mbyllura. Pas shkrirjes, mbetjet e produkteve duhet të ruhen patjetër në frigorifer dhe duhet të hahen brenda 1 deri në 2 ditësh.

Produkte me datën e qëndrueshmërisë minimale

+120 ditë



Drithëra për mëngjes, bukë kërcë, galeta

Të ruhen në vend të thatë, të mbyllura hermetikisht.



Pije që mund të magazinohen pa frigorifer

Pije freskuese, ujë mineral Të ruhen të freskëta ose në temperaturën e dhomës, të mbyllur, në vend të thatë dhe të mbrojtur nga drita. Të hapura: të ruhen në frigorifer dhe të konsumohen brenda pak ditësh.

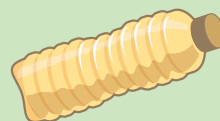


Ushqim i konservuar në kanoçe

(perime, mish, fruta)

Kavanoza (produkte të marinuar me vaj) Supa dhe salca të thata

Të ruhen të freskëta ose në temperaturën e dhomës, të mbyllura, në vend të thatë dhe të mbrojtur nga drita. Ushqim i konservuar në kanoçe ose kavanoza duhet të ruhen në frigorifer pas hapjes dhe të hahen brenda pak ditësh.



Yndyrë, vaj

Të ruhet në errësirë, në temperaturën e dhomës.

Produkte me datën e qëndrueshmërisë minimale

+6 ditë



Ëmbëlsira të vogla

Ëmbëlsira me peta, sheqerkë, ëmbëlsira Të ruhen të mbrojtura nga drita, në vend të thatë në temperaturën e dhomës.



Qumësht i pasterizuar

Ruajeni të pahapur dhe në vend të freskët. Pas hapjes përdoreni brenda 2 deri 3 ditësh.



Vezë të papërpunuara

Ruani në një vend të freskët.

Produkte me datën e qëndrueshmërisë minimale

+30 ditë



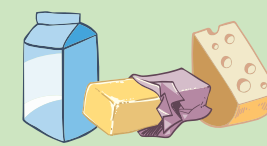
Pije të ftohta

Lëng frutash, lëng perimesh Ruani gjithmonë në vend të ftohtë.



'Snacks' të kripur

vakte të vogla të pjekura, keke, biskota, fara, arra Ruani në një vend të thatë dhe të errët. Ruajeni në enë të mbyllur.

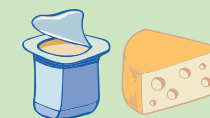


Qumësht UHT, gjalpë, djathë i fortë

Ruajeni të mbyllur në frigorifer. Para hapjes qumështi UHT mund të ruhet në temperaturën e dhomës; por pas hapjes ai duhet të ruhet patjetër në një vend të freskët dhe të konsumohet brenda pak ditësh.

Produkte me datën e qëndrueshmërisë minimale

+14 ditë



Kos dhe gjizë, krem dhe djathëra të buta

Djathi ruhet më shumë në një copë sesa në feta.



Produkte të vëna në shëllirë për ushqim të papërpunuar

Proshutë e papërpunuar, sallam, salsiçe Sallami dhe proshuta e tymosur në një copë mund të ruhen për disa javë. Në tërësi mund të ruhen më gjatë sesa të prerë në feta.



Mallrat e pjekura të para-paketuara

Ruani të mbrojtur nga drita dhe në një vend të thatë në temperaturën e dhomës (mbrojtje kundër tharjes). Buka e mbyllur hermetikisht nga ajri (d.m.th. në qese plastike) bëhet e butë dhe mund të myket lehtë.



Veza, të ziera

Ruani në një vend të freskët.





Shijim pa rrezik



Sa kohë unë mund ta shijoj ushqimin në mënyrë të sigurt pas skadimit të datës?

Afati minimal i ruajtjes



Data e afatit minimal të ruajtjes (MHD) specifikon deri kur një produkt p.sh. e ruan erën, ngjyrën ose konsistencën e tij. Pra, MHD nuk vlerëson sigurinë ushqimore, por veçoritë cilësore të një produkti të premtuar nga prodhuesi!

+ sa shumë ditë?

Nëse data e afatit minimal të ruajtjes ka kaluar, ushqimi mund të shijohet edhe më gjatë pa rrezik, me kusht që të duket mirë, të ketë erë dhe shije të mirë – edhe nëse mund të ketë humbur pak nga shija ose struktura e tij fillestare. Në vlerësimin të mund të mbështetesh në shqisat e tua. Prandaj ti do të gesh në këtë pasqyrë të ashtuquajturat afatet «MHD +»: Këto tregojnë se sa ditë mund të shijohet një ushqim të paktën pa rrezik pas skadimit të datës MHD, me kusht që të jetë ruajtur në mënyrë korrekte. Çokollata, për shembull, mund të jetë ende e mirë +360 ditë pas datës së MHD! Të gjitha afatet MHD+ u referohen produkteve të mbyllura, të paketuara në ambalazhimin origjinal. Afatet MHD+ në këtë fletëpalosje janë një ndihmë orientuese, e bazuar në raportin bazë shkencor të ZHAW, në mënyrë që edhe më shumë ushqime të ngrënshme duhet të hahen dhe të mos shpërdorohen.

Data e konsumimit



Data e konsumimit tregon deri kur duhet të konsumohet një ushqim. Ushqime me datë të konsumimit duhet të ruhen gjithmonë në një vend të freskët. Deri tani për të gjitha produktet me shënimin «të konsumohet deri» vlen të ato pas kalimit të datës duhet të asgjësoheshin.



Tani vlen: Produkte të përshtatshme (shihni faqen e prapme) mund të ngrihen deri në datën e konsumimit dhe të shënohen me një etiketë të re si produkte të ngrira. Produkte të tilla duhet të shkrihen në frigorifer dhe të konsumohen brenda 24 orëve. Pas shkrijës, ato nuk duhet të ngrihen më.



Produkte të freskëta që mund të ngrihen me datë konsumimi

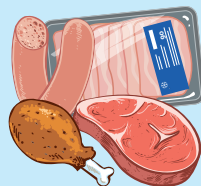
+90 ditë nëse janë të ngrira



Ushqime me një datë «të konsumohet deri» mund të ngrihen deri në datën e konsumimit dhe të shënohen me një etiketë të re si produkte të ngrira, nëse ato nuk ndryshojnë në mënyrë shqisore.

Mish i freskët dhe produkte të vëna në shëllirë për gatim

Salsiçe të gatuara, salsiçe të përvëluara



Djathë i grirë



Peshk & produktet e detit



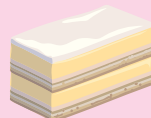
Produkte të përshtatshme mund të ngrihen më së voni deri në ditën në të cilën përcaktohet data e skadimit dhe të pajisen me një etiketë e re.

Produkte me një datë konsumimi

+0 ditë nëse nuk janë të ngrira



*p.sh. Pastiçeri



Ushqime me një datë «të konsumohet deri» që nuk janë të përshtatshme për ngrirje* ose që nuk ngrihen deri në datën e konsumimit** duhet të hidhen pas datës së konsumimit.

**p.sh. mish i freskët i papaketuar



Produktet me një datë përdorimi nuk mund të shpërndahen më nëse nuk janë ngrirë në kohë.

Në rast të produkteve me datën e afatit minimal të ruajtjes:

Besoju shqisave të tua

Ja si gjykon, nëse një ushqim është ende i ngrënshëm:



duke e parë

Hidh një sy produktit tënd për të parë, nëse ai ka ndryshuar vizualisht: ngjyra e ndryshuar dukshëm, myku, i rrëshqitshëm, me fije, i zbehtë, fjolla-fjolla, i krisur, insektet, krimbat, me pe etj.



duke e nuhatur erën

Nuhate produktin për të zbuluar, nëse ka ndonjë erë të gabuar, si p.sh. i mykur, i kalbur, i prishur, i sqfurit, i rreptë, i athët, alkoolik etj.



duke e shijuar

nëse nuk ka ndryshime vizuale ose të nuhatjes, ha pak nga produkti për të kontrolluar nëse shija nuk ka ndryshuar. Në rast se shija ka ndryshuar, p.sh. është e thartë, e hidhur, ngazëlluese ose me nota të tjera të panjohura të shijes (të cilat ndryshojnë nga shija e zakonshme), ushqimi nuk duhet të hahet më.

Kontakt



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



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

Me shume informacione:



Me shume informacione:

