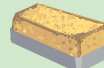


Genuss ohne Risiko

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist ein reiner Qualitätshinweis ohne gesundheitliche Risiken. Das Verbrauchsdatum (VD) hingegen ist aus gesundheitlichen Gründen zwingend einzuhalten. Dieses darf nur bei rechtzeitigem Einfrieren überschritten werden.

Beim MHD können Sie sich auf Ihre Sinne verlassen. Das Produkt sieht gut aus, riecht gut und schmeckt gut. Augen, Nase und Mund sagen: Ja, Sie können das Produkt ohne Bedenken essen.



 Mehl	 Teigwaren & Reis	 Salz & Gewürze, Essig	 Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	 Schokolade & Süswaren	 Tee & Kaffee	+360 Tage	
 Fett/Öl	Ungekühlt lager- bare Getränke Softdrinks, Mineralwasser	 Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte	 Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -saucen	 Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback		+120 Tage	
 Tiefkühl- produkte	+90 Tage	 Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft	 UHT-Milch, Butter, Hartkäse	 Snacks gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse		+30 Tage	
 Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	 Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz	 Eier gekocht vorverpackte Backwaren	+14 Tage	 Eier roh	 Past- milch	 Kleingebäck Konfekt, Kuchen	+6 Tage

MHD+ Orientierungshilfe

MHD+ Orientierungshilfe

MHD+ Orientierungshilfe

Frischprodukte mit Verbrauchsdatum (VD) sind leicht verderblich und müssen bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum konsumiert werden. Sie sind jedoch häufig tiefkühlfähig. Wenn sie bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, gewinnen sie 90 Tage Haltbarkeit.

+90 Tage
wenn eingefroren


Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen
Kochschinken, Brühwürste


Reibkäse


Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD), 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. Convenience-Salate

Verbrauchsdatum

Gemeinsam gegen Food Waste:
MHD+ ist eine Initiative von:
foodwaste.ch, zhaw,
Tischlein deck dich, Schweizer Tafel,
United Against Waste und
Foederation der schweizerischen
Nahrungsmittel-Industrien (fiel).

Weitere Infos:



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe