

Aliments : peut-on dépasser les dates limites ?



La date limite de consommation (DLC)

s'applique à des produits alimentaires très périssables qui peuvent présenter un risque pour la santé lorsque la date est dépassée.

La mention

« à consommer jusqu'au »

À noter

Lorsqu'un produit est ouvert, la date limite de consommation n'est plus valable.



Exemples

Les aliments frais : les viandes, les poissons, certains produits laitiers ou de charcuterie, les sandwiches et salades déjà préparés...

La date de durabilité minimale (DDM)

indique la date jusqu'à laquelle le produit conserve ses qualités organoleptiques (apparence, odeur, texture...), physiques, nutritives et gustatives.

Les mentions

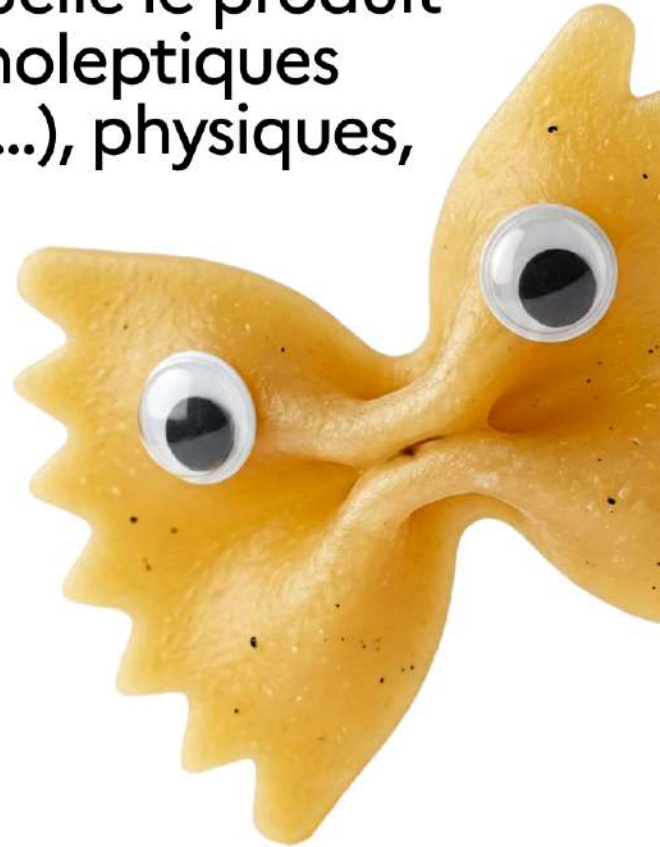
« à consommer de préférence avant le »

« à consommer de préférence avant fin »

À noter

Consommer le produit après sa DDM est sans risque pour le consommateur.

C'est pourquoi les produits dont la DDM est dépassée peuvent être commercialisés.



Exemples

pâtes, riz, biscuits secs, farine, huile, miel...

Et les produits sans date ?

Pour la consommation des produits traiteurs, plats cuisinés ou aliments « très périssables » non préemballés, **demandez conseil aux commerçants.**

En règle générale, il est recommandé de consommer ces produits **sous 3 jours.**



Les pâtisseries à base de crème doivent être consommées dans les 24h.

Le yaourt : une exception !

Grâce à son acidité et à la présence de ferments, il présente **un faible risque microbiologique**, ce qui limite le développement de germes pathogènes.

→ peut être consommé après la date indiquée, tant que le produit n'est pas dégradé.

Cette tolérance ne s'applique qu'aux produits dénommés « yaourt » ou « yoghourt ».

Elle ne vaut **ni pour les autres produits laitiers frais** (crèmes fraîches, fromages frais) **ni pour les desserts lactés** (crèmes dessert, mousses, etc.).



Quand faut-il **jeter** un aliment ?

Si vous observez...

Une DLC dépassée

Un emballage gonflé

Des conserves déformées, rouillées

Une absence de « pop »
à l'ouverture des bocaux

Une odeur inhabituelle

Une couleur anormale



Dans ces cas,
jetez le produit !



Plus d'infos sur les
toxi-infections ?

[Lien en bio](#)



[Partagez l'info](#)

En cuisine,
**#LeMeilleur
Ingrédient**
c'est l'hygiène !