



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

## Conservation de produits: Que peut-on encore utiliser et quand?



- Les produits rapidement périssables ont une **date limite de consommation ou DLC** (à consommer jusqu'au...):

**ne plus utiliser**  
**après dépassement de cette date !**

*Par exemple : les viandes fraîches préemballées, le poisson frais préemballé, la charcuterie préemballée, les salades, le yaourt ...*



- Les produits ayant une plus longue durée de conservation sont affectés d'une **date de conservation minimale ou DDM** (à consommer de préférence avant le...):

**ils peuvent encore être consommés après cette date**, à condition d'être conservés correctement et que leurs emballages ne soient pas endommagés.



Regardez donc si l'emballage est bien fermé, n'est pas abimé, si les boîtes de conserves ne sont pas bombées, si le produit a encore un bel aspect, une bonne odeur et un bon goût,...



*Par exemple : les pâtes fraîches, biscuits secs, boîtes de conserves, lait UHT, chocolat, ...*