

WAS BEDEUTEN DIE VERFALLSDATEN

auf den Lebensmitteln?

Kennst du den Unterschied?

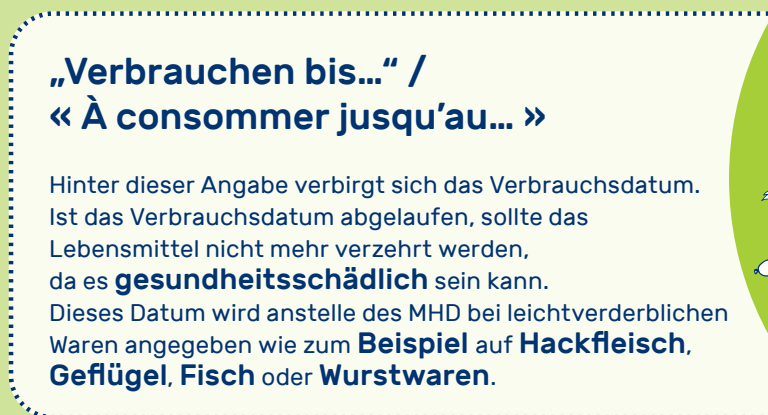


„Mindestens haltbar bis...“ / « À consommer de préférence avant... »

Hinter dieser Angabe verbirgt sich das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Bis zu diesem Datum übernimmt der Hersteller die Garantie, dass ein Produkt « gut » ist, also **Qualitätsmerkmale** wie Farbe, Geruch, Geschmack und Nährwerte so bleiben wie an dem Tag an dem das Produkt verpackt wurde - eine richtige Aufbewahrung vorausgesetzt.

Oft sind Lebensmittel aber auch noch nach Ablauf des MHD genießbar. Es ist also kein « Ablaufdatum ».

Ein MHD findet man zum **Beispiel** auf **Nudeln, Reis, Mehl** oder **Kaffee**.



„Verbrauchen bis...“ / « À consommer jusqu'au... »

Hinter dieser Angabe verbirgt sich das Verbrauchsdatum.

Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, sollte das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden, da es **gesundheitsschädlich** sein kann.

Dieses Datum wird anstelle des MHD bei leichtverderblichen Waren angegeben wie zum **Beispiel** auf **Hackfleisch, Geflügel, Fisch** oder **Wurstwaren**.

