

<b>Steeds dienen de bewaaromstandigheden (vnl. temperatuur) zoals vermeld op het etiket te worden gerespecteerd in het bijzonder bij levensmiddelen uit de koudeketen</b>			
Levensmiddel	Omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheid
<b>Zeer lang houdbaar</b>			
zout, suiker, bloem		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf. Ook letten op hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid, schimmels ...	Tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits levensmiddel de kenmerkende eigenschappen nog heeft en er geen gebreken aan levensmiddel of verpakking waarneembaar zijn
droge pastaproducten	mie, macaroni, spaghetti...		
couscous, griesmeel			
koffie, thee			
rijst			
instant poeder (vetarm)	koffie, kruidenmix, pudding		
Water (in flessen), frisdrank en UHT-behandelde dranken (bijv. melk, vruchtensappen)		Smaak kan achteruitgaan, 'kleurverandering' (cf. enzymatische bruinkleuring), oxidatieve reacties, water: algenvorming	
volconserven (blik/glas)	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam...	Roestvorming blik/doppen. Gasvorming (opgelet, conserven die bol staan kunnen gevaarlijk zijn voor de gezondheid), kleur- of geurveranderingen	
siroop, stroop, honing		Versuikering	
snoep (hard)	lollies, zuurtjes		
diepvriesproducten		Uitdroging, ranzig worden van vet	Bij diepvriesproducten de temperatuur respecteren (-18°C of lager)
<b>Lang houdbaar</b>			
droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen,	Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits levensmiddel de
muesli, ontbijtgranen,			

cornflakes		verandering van textuur, aanwezigheid van mijten en insecten	kenmerkende eigenschappen nog heeft en er geen gebreken aan levensmiddel of verpakking waarneembaar zijn
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)		Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten	
chips, zoutjes, pinda's			
olie, frituurvet			
instant poeder (vet)	soep, melkpoeder		
margarine			
harde kazen	bijv. Emmental, Parmesan		
snoep (zacht)	met vulling, chocolade, drop		
sauzen	bijv. frietsaus, mayonaise, ketchup...		
in flessen gesteriliseerde melk en melkproducten		Smaakverandering of smaakverlies	
<b>Beperkt houdbaar</b>			
brood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming, ranzig worden van vet, aanwezigheid van insecten	Voor producten met een TGT: NOOIT na TGT-datum aanvaarden of herverdelen. Consument moet levensmiddel uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is een ononderbroken koudeketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze levensmiddelen NIET herverdelen!
zachte kaassoorten	Deze levensmiddelen hebben soms "te gebruiken tot datum" (TGT).	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf	
boter			
yoghurt			
desserten op basis van zuivel			
cake, koek met vulling, zachte koek		Gisting	Voor producten met een THT: THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen de 2-3 weken consumeren
halfconserven (haring, mosselen, ...)	Koeling vereist		
<b>Kort houdbaar</b>			
vers vlees, kip, vis, vleeswaren	Deze levensmiddelen hebben vaak een "te gebruiken tot" datum (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7°C) vereist. In een aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4°C of lager (bijv. vis)	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf	Voor producten met een TGT-datum: NOOIT na TGT-datum aanvaarden of herverdelen. Consument moet levensmiddel uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is een ononderbroken koudeketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze levensmiddelen NIET herverdelen!
gebak			
gekoelde maaltijden, salades			
versgeperst vruchtensap			
eieren			
gesneden verse groenten en fruit			Voor producten met een THT-datum: THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen!