



## Maximale houdbaarheid per voedselcategorie

In dit document vindt u een niet-uitputtende lijst van voedingsmiddelen die u kunt gebruiken als richtlijn voor het beoordelen van de houdbaarheid van voedingsmiddelen na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum. In deze lijst worden voedingsmiddelen ingedeeld in vier categorieën, van voedingsmiddelen met een zeer lange houdbaarheid tot voedingsmiddelen met een korte houdbaarheid. De laatste kolom geeft een schatting van hoe lang het voedsel beschikbaar blijft voor herdistributie aan consumenten via eerstelijns- en ondersteuningsorganisaties zodra de houdbaarheidsdatum is overschreden. Deze periode is echter louter indicatief, aangezien een beoordeling altijd per geval moet worden gemaakt.

<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		
Beperkt houdbaar				
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).			
boter				
yoghurt				
desserten op basis van zuivel		Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf		
cake, koek met vulling, zachte koek		Gisting		
halfconserven (haring, mosselen, ...)	Koeling vereist			
Kort houdbaar				
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				
<p>Voor producten met een THT-datum: THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen!</p>				