

Bewaren

De houdbaarheidsdatum: THT/TGT

Hoe lang het product houdbaar is, moet op de verpakking zijn aangegeven. Zolang de verpakking niet geopend is, kunt u het product bewaren tot de houdbaarheidsdatum. Afhankelijk van de bederfelijkheid en de verpakking zijn er twee mogelijkheden:

Te gebruiken tot

Op zeer bederfelijke producten zoals vlees, vis, kip, voorgesneden groenten en koelverse maaltijden staat: 'te gebruiken tot...'. Dit is de zogenaamde TGT-datum. Deze datum is de uiterste datum waarop het product gegeten mag worden. Eigenlijk is het dus te gebruiken 'tot en met' de vermelde datum. 'Te gebruiken tot' betekent dat het product na de vermelde datum niet meer betrouwbaar is. De TGT-datum is alleen haalbaar als het product door de verkoper en door u is bewaard volgens de instructies op de verpakking. Anders is de houdbaarheid korter. Zeker bij bederfelijke waren is het daarom goed kritisch te zijn op de verkoper. Let op zaken als: ziet de winkel er schoon en netjes uit, worden bederfelijke producten gekoeld bewaard en gaat de verkoper hygiënisch om met de levensmiddelen (bijvoorbeeld bij de slager)?

Ten minste houdbaar tot

Op minder bederfelijke producten, zoals groente in blik, koekjes en meel, staat 'ten minste houdbaar tot': de zogenaamde THT-datum. Deze geeft aan dat de fabrikant tot die datum een goede kwaliteit garandeert. De datum geldt alleen als de verpakking niet open is geweest. 'Ten minste houdbaar tot' wil zeggen dat de kwaliteit van het product na de vermelde datum achteruit kan gaan. Het product zal dan niet zo lekker meer smaken, maar u zult er normaal gesproken niet ziek van worden. Uiteraard ligt dit anders als het gaat om een meer bederfelijke product met een THT-datum, zoals melk of eieren. Bovendien geldt de houdbaarheidsdatum alleen als de verpakking niet open is geweest.

Overgenomen van www.voedingscentrum.nl

