

Date limite d'utilisation des produits

DLC :

Cela concerne tous les aliments périssables, soit les produits laitiers (lait pasteurisé, yaourts, fromages frais, crèmes desserts ...), les viandes, les volailles, et les poissons frais emballés, les charcuteries, les plats cuisinés frais et certains légumes frais prêts à cuire.

Il est évident que vous ne devez pas les laisser traîner après leur achat, mais plutôt les stocker le plus vite possible au frigo ou surgélateur afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

DLU :

Après ouverture de produits frais, la date de conservation indiquée sur l'emballage original n'est plus valable.

Il faut mentionner une nouvelle date sur le produit, la date limite d'utilisation (**DLU**).

Si le fournisseur ne mentionne aucune date limite d'utilisation après ouverture sur l'emballage, suivre les dates limites d'utilisation dans les tableaux réalisés.

La date limite d'utilisation (DLU) doit être plus courte que la date limite de consommation (DLC) initiale.

Toujours mentionner la date limite d'utilisation, **PAS** la date d'ouverture !

[Moyens d'identification des produits](#) : étiquettes – étiqueteuse – marquer

(Uniquement sur un film transparent imperméable, sachet transparent « sous vide », barquette avec couvercle à usage unique sur l'emballage). Jamais en contact direct.