

<i>DLU Desserts</i>	
J=aujourd'hui + le nombre d'heures ou de jours de conservation Ex : lundi avec un produit DLU j + 1 ->lundi + 1 jour = mardi Utiliser l'étiquette mardi et mentionner la date et le mois	
J + 0	Pâtisserie à base de crème pâtissière ou crème fraîche.
J + 2	Flan, mousse, pudding (préparation maison, sucre/édulcorant.
J + 2	Pâtisserie sans crème pâtissière ou de crème fraîche.
J + 3	Crème fraîche non faite maison (bombe).
J + 7	Pâtisserie industrielle de type cake

<i>DLU pâte, biscuits, café, ...</i>		<i>Produits congelés</i>
Pâte, biscuits, café, ...	Pour le cas de reconditionnement de produits secs, la date de péremption doit être reportée sur le nouvel emballage	
Produits congelés	Congélation artisanale ou cellule de congélation rapide : J + 60	

<i>DLU Produits tranchés</i>	
J + 12 heures	Produits tranchés, portionnés sur l'assiette et filmé : avec rupture de température.
J + 1	Produits tranchés, portionnés sur l'assiette et filmés sans rupture de température.
J + 2	Produits tranchés, non portionnés : charcuterie tranchée, viande tranchée, poisson fumé tranché (respect de la chaîne du froid).
J + 3	Produits tranchés, non portionnés : fromage.

<i>DLU Produits non - tranchés</i>	
J + 0	Américain préparé
J + 3	Wraps non garni (après ouverture du produit à conserver au réfrigérateur)
J + 4	Boudins noirs /boudins blancs
J + 4	Langue fumée, pâtés, terrines, pain de viande
J + 6	Jambon cuit – rôti de veau, de porc /cassler – lard – jambon de dinde, de poulet – saucisson (type saucissons de jambon, ...)
J + 20	Salami, charcuterie fumée, (type filet d'Anvers), jambon fumé (type cobourg, ...)

<i>DLU Produits préparés industriels</i>	
J + 1	Crevettes ou fruits de mer
J + 2	Poisson fumé en cours de décongélation
J + 2	Poisson fumé frais
J + 7	Salades préparées industrielles : salade de viande, salade de thon, de poulet, ...
J + 10	Filets de hareng au vinaigre
J + 60	Anchois à l'huile (semi-conserve = à conserver au réfrigérateur)

J + 2	Produits de conserves à base de viande ou de poisson. Produits en cours de décongélation. Préparations refroidies. Texture modifiées - produits cuits sous-vide après ouverture.
-------	---

<i>DLU Produits préparés maison</i>	
J=aujourd'hui + le nombre d'heures ou de jours de conservation Ex : lundi avec un produit DLU j + 1 ->lundi + 1 jour = mardi Utiliser l'étiquette mardi et mentionner la date et le mois	
J + 0	Pains garnis, assiette froide avec américain.
J + 0	Crème fraîche préparée maison – sauce à base de crème.
J + 1	Assiettes froides (filmées) en respectant la chaîne du froid.
J + 1	Slix - shakes
J + 1	Croque-monsieur /panini
J + 2	Base de fond brun /blanc/volaille
J + 2	Quiche /pizza
J + 2	Sauces sans crème
J + 2	Mousses de viande et de poisson
J + 2	Salades préparées maison : viande, thon, poulet, ...
J + 2	Préparations refroidies : volaille, viande, poissons cuits Féculents cuits (pâtes, riz, ...) Légumes cuits Viande en sauce (carbonades, ...) Potage
J + 4	Préparations refroidies (cuisine en liaison froide)
J + 14	Roux maison (à conserver au réfrigérateur)

<i>DLU Produits à base de pommes de terre</i>	
J + 1	Frites fraîches ou décongelées industrielles
J + 1	Préparations de pommes de terre crues (tournée, cube, ...)
J + 2	Pommes de terre cuites (utilisation par ex : salade de pommes de terre)
J + 2	Pommes de terre pelées (stockage dans l'eau et réfrigérateur)

<i>DLU Sauces</i>	
J + 2	Mayonnaise (en vrac et mélangée avec des herbes)
J + 2	Mayonnaise maison (à conserver au réfrigérateur)
J + 5	Mayonnaise industrielle (en vrac et mélangée avec du ketchup,)
J + 5	Vinaigrette maison (à conserver au réfrigérateur)
J + 5	Coulis de fruits
J + 30	Produits industriels en vrac et non préparés Mayonnaise, vinaigrette, sauce béarnaise, tartare, ...
J + 90	Moutarde, ketchup, pickles, ...
J +365	Sauce soja – sauce Worcestershire

<i>DLU à conserver après ouverture jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage</i>	
Primerba fines herbes (à conserver au réfrigérateur)	
Sirops, sauce chocolat / caramel (à conserver au réfrigérateur)	
Tabasco (conservation à température ambiante)	
Pâte à tartiner au chocolat, au spéculoos, miel, (conservation à température ambiante)	
Margarine liquide – huiles (conservation à température ambiante)	

DLU Produits laitiers	
<p>J=aujourd'hui + le nombre d'heures ou de jours de conservation Ex : lundi avec un produit DLU j + 1 ->lundi + 1 jour = mardi Utiliser l'étiquette mardi et mentionner la date et le mois</p>	
J + 2	Œufs (liquide en brick)
J + 2	Fromage feta
J + 2	Yaourt (entier, maigre)
J + 2	Yaourt aromatisé (préparation maison, sucre /édulcorant)
J + 2	Fromage blanc aromatisé (préparation, sucre /édulcorant)
J + 2	Fromage mozzarella
J + 2	Lait UHT (entier, demi-écrémé, maigre, battu, cacao, ...)
J + 2	Œufs durs pelés (en saumure) industriels
J + 2	Œufs durs pelés industriels emballés sous vide.
J + 2	Œufs cuits durs
J + 3	Fromage râpé (en vrac)
J + 5	Fromage à pâte molle (ex : brie, camembert, ...)
J + 15	Fromage à pâte dur (ex : gouda, emmental,)
J + 5	Fromage fondu (ex : Philadelphia)
J + 7	Fromage blanc (en vrac et non préparé)
J + 14	Œufs frais (non pasteurisés).
J + 14	Beurre
J + 28	Margarine

DLU Produits mis sous-vide artisanalement	
J + 2	Poissons préparés refroidis
J + 2	Produits refroidis sans cellule de refroidissement : viande cuite, légumes cuits, sauce
J + 4	Produits refroidis avec cellule de refroidissement : viande cuite, légumes cuits, sauce
J + 4	Pâté
J + 6	Jambon cuit, rôti de porc, jambon de dinde, de volaille
J + 15	Fromage à pâte dure (ex : gouda, emmental,)
J + 20	Cobourg
J + 20	Charcuterie fumée (type filet d'Anvers)
J + 20	Salami

DLU Fruits - légumes			
J + 0	Jus de fruits ou de légumes (portionnés) – jus frais	J + 1	Légumes coupés et/ou râpés non assaisonnés. Produits de 4 ème gamme.
J + 1	Salade de fruit potironnée	J + 2	Légumes provenant de conserves. Légumes blanchis ou cuits.
J + 2	Jus de fruits ou de légumes (en brick)	J + 4	Herbes aromatiques fraîches (non lavées et non coupées)
J + 2	Salade de fruits en vrac	J + 4	Cresson frais.
J + 2	Fruits au jus mixé et portionnés.	J + 5	Tomates séchées à l'huile.
J + 3	Compote de fruits en vrac	J + 5	Olives
J + 5	Fruits provenant de conserve	J + 5	Concentré de tomates
J + 14	Confiture	J + 30	Légumes au vinaigre (cornichon, oignons, ...)

