

Haltbarkeit von Lebensmitteln

Nur bis zum Verfalldatum	Auch nach Mindesthaltbarkeitsdatum verwendbar Sinnesprüfung	Lange über Verfalldatum haltbar
Fleisch, bes. Hackfleisch	Eier	Zucker
Fisch	Milch	Mehl
Krustentiere	Joghurt	Konserven
Geflügel	Früchte	Teigwaren
Gewürze	Gemüse	Salz
Halbfertigprodukte	Öl	Essig
	Butter	Honig
	Rahm	Reis
	Käse	Getrocknete Hülsenfrüchte
	Konfitüre	Hochprozentiger Alkohol

Hinweise : zwischen Verfalldatum und Mindesthaltbarkeitsdatum unterscheiden !

Sinnesprüfung : schauen, riechen, spüren, schmecken

Wegwerfen wenn ein Lebensmittel

- schlecht oder anders als üblich riecht
- verschimmelt ist
- grosse Teile faul sind
- sich schleimig anfühlt
- « lebendig » ist

Quellen und Links

www.daskochrezept.de/kuechenpraxis/haltbarkeit-von-lebensmitteln/

www.schweizerbauer.ch/htmls/artikel_30539.html

www.haltbarkeit.net/