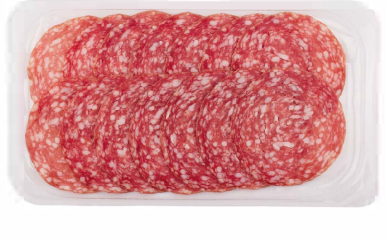


Як довго можна споживати їжу після закінчення мінімального терміну придатності?

					
+1 рік	+1 рік	+1 рік	+1 рік	+1 рік	+1 рік
					
+1 рік	+1 рік	+1 рік	+1 рік	+1 рік	+6 місяців
					
+6 місяців	+6 місяців	+2 місяці	+2 місяці	+2 місяці	+28 днів
					
+28 днів	+21 день	+21 день	+21 день	+10 днів	+7 днів
					
+5 днів	+5 днів	+5 днів	+2 дні	+2 дні	+2 дні

“Мінімальний термін придатності” (німецькою – Mindesthaltbarkeitsdatum, або скорочено MHD) хвилює багатьох споживачів і часто призводить до утилізації продуктів харчування. Його не варто ототожнювати зі “строком придатності” або ж датою “вжити до” (німецькою – Verbrauchsdatum)! Вказуючи дату, виробник гарантує лише те, що, за умов правильного зберігання, продукт збереже такі властивості, як зовнішній вигляд та консистенцію. Тільки продукти, строк придатності яких закінчився, підлягають утилізації. Їжа може зберігатися протягом кількох днів, тижнів або навіть місяців після дати мінімального терміну придатності, тому споживач повинен перевіряти її самостійно. Використовуйте власні органи чуття: зовнішній вигляд, запах, смак.

Додаткову інформацію про перевірку харчових продуктів і термін придатності дивіться тут: www.tafel.de/mhd

Інформація трактується як довідник, що стосується запакованих продуктів. Головне – це сенсорний тест.



Термін придатності перевищено?



Сенсорна перевірка є ключовою:



зовнішній вигляд



запах



смак