

Tableaux de conservation des denrées alimentaires

Ne jetez pas systématiquement vos denrées !

	A consommer dans les 48 H	DLC (*) à respecter	Consommables après DLC (*) (jusqu'à une semaine) sans risque pour la santé	Consommables après DDM (**) (ancienne DLUO) (***)	Explications
Nourriture					
Poisson et viande achetés à la découpe	X				Des micro-organismes peuvent se développer au cœur des morceaux.
Crème fraîche en pot (rayon frais)		X			Même si rare : risque de développement de salmonelle ou listéria. La crème stérilisée se conserve plus longtemps que la crème pasteurisée.
Desserts à base d'œufs et /ou de crème		X			Plus sensibles aux germes pathogènes. Si l'opercule est gonflé, ou que le yaourt est moisi ou sent une odeur désagréable, ne prenez pas de risque, jetez-le car le goût et la qualité du yaourt seront altérés.
Jambon emballé		X			Le jambon verdit en cas de développement microbien.
Plats cuisinés vendus au rayon frais		X			S'ils ne sont pas stérilisés : risque de développement microbien.
Yaourt nature (éventuellement aux fruits ou sucrés)		X Pour les personnes fragiles (jeunes enfants, malades, personnes âgées)	X (Voire 2 semaines)		Acidité empêchant les bactéries pathogènes de se développer. Seule condition : bien le conserver au froid, sans dépasser les 8°C. Si l'opercule est gonflé, ou que le yaourt est moisi ou sent une odeur désagréable, ne prenez pas de risque, jetez-le car le goût et la qualité du yaourt seront altérés.
Fromage			X	X	Protéines qui se décomposent et crée une croûte sans danger. Les fromages à pâte cuite sont moins sujets au développement microbien. L'aspect et l'odeur peuvent être des indicateurs de fraîcheur du produit.
Plats cuisinés en conserve ou conditionnés en plastique (rayon conserve)			X	X	Pas de souci pour ce type de conditionnement sauf si l'emballage est abîmé, gonflé ou rouillé.

	A consommer dans les 48 H	DLC (*) à respecter	Consommables après DLC (*) (jusqu'à une semaine) sans risque pour la santé	Consommables après DDM (**) (ancienne DLUO) (***)	Explications
Beurre				X	Seule condition : doit présenter ses qualités caractéristiques et que l'emballage ne présente aucun défaut. La couleur jaune foncé est signe de rancissement mais les microbes ne se développent pas dans un corps gras.
Confiture				X	Seule condition : le produit doit présenter encore ses qualités caractéristiques. L'emballage ne doit présenter aucun défaut. Une fois ouverte, la confiture se conserve une semaine à température ambiante ou plus au frais.
Œufs				X	Se conservent au frais ou au placard mais toujours à l'abri de l'humidité afin de conserver la coquille imperméable aux germes. Les œufs vieux doivent être consommés cuits de préférence (œufs durs ou dans une préparation cuite).
Moutarde				X	La moutarde peut se conserver un an après ouverture car son acidité empêche le développement de microbes. Seule condition : la garder au frais.
Surgelés				X	Seule condition : bien les conserver au congélateur sans rupture de la chaîne du froid. Et bien refermer le sachet après ouverture car certains ne sont pas toujours hermétiques.
Boissons					
Lait frais non stérilisé		X			Risque : développement de salmonelle ou listéria.
Eau en bouteille				X	Condition : bien fermée et à l'abri de l'humidité. Si la bouteille est ouverte, le risque de développement microbien est faible.
Jus de fruits				X	Le jus peut devenir pétillant ou s'alcooliser à cause du sucre contenu à l'intérieur. Les jus de fruits présents en rayons frais ont en général une durée de vie moins longue que leurs homologues ambiants.
Lait UHT				X	Les micro-organismes sont détruits.

(*) DLC : date limite de consommation

(**) DDM : date de durabilité minimale

(***) DLUO : date limite d'utilisation optimale