

Houdbaarheidstabel

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidstermijn	
Zeer lang houdbare producten				
Zout		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	Tot één jaar (en mogelijk langer) na THT, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.	
Suiker				
Mie, macaroni en spaghetti	Droge pastaproducten			
Koffie en thee				
Rijst				
Instantpoeder, vetarm	Koffie, kruidenmix en pudding	Smaak kan achteruit gaan.		
UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap		Roestvorming op blikken en doppen. Gasvorming (bol staan).		
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk en jam			
Siroop en stroop				
Snoep, hard	Lollies en zuurtjes			
Lang houdbare producten				
Meel		Muf, mijt.	Tot twee maanden (en mogelijk langer) na THT datum, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.	
Droge koekjes				
Muesli, ontbijtgranen en cornflakes				
Zoet broodbeleg (pindakaas, pasta, hagelslag)		Rans worden van het vet.		
Chips, zoutjes en pinda's				
Olie en frituurvet				
Instant poeder, vet	Soep en melkpoeder			
Snoep, zacht	Met vulling, chocolade en drop			
Frietsaus, mayonaise en ketchup				
UHT-verpakte melk en vla		Omgevingsgeur kan door verpakking heen treden.		
Beperkt houdbare producten				
Brood, roggebrood en afbakbrood		Muf, schimmel en rans worden van het vet.	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan wel goed beoordelen! Dagvers brood kan ingevroren worden, liefst binnen 2-3 weken consumeren.	
Kaas				
Cake, koek met vulling, zachte koek en ontbijtkoek				
Margarine en boter		Rans worden van het vet.		
Halfconserven (bijvoorbeeld haring en mosselen)	Waarbij koeling vereist	Gisting.		
Diepvriesproducten		Omgevingsgeur kan door verpakking heen treden.		
Kort houdbare producten				
Vers vlees, kip, vis en vleeswaren	Deze producten hebben vaak een TGT-datum (te gebruiken tot). Koeling (onder 7°C) is vrijwel altijd vereist. In een aantal gevallen en zelfs koeling vereist van onder de 4°C.	Bacteriegroei (eventueel schimmel) en bederf.		NOOIT na THT-datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk nog kunnen gebruiken op de TGT-datum. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer en distributie). Als dat niet gewaarborgd is, NIET uitleveren! AGF visueel beoordelen, mag geen bederf vertonen (rot of schimmel).
Gebak				
Gekoelde maaltijden en salades				
Dagverse zuivel, zachte kaassoorten en eieren				
Vers geperst vruchtensap				
Gesneden groeten				
Aardappelen, groeten en fruit AGF (vers)				