

# Conservation de produits: que peut-on encore utiliser et quand?

## DLC

Les produits rapidement périssables ont une **date limite de consommation** ou **DLC** (à consommer jusqu'au...): **ne plus utiliser après dépassement de cette date!**

Par exemple : les viandes fraîches préemballées, le poisson frais préemballé, la charcuterie préemballée, les salades, ...

  
Point de Contact  
0800 13 550



## DDM

Les produits ayant une plus longue durée de conservation ont une **date de durabilité minimale** ou **DDM**

(à consommer de préférence avant le...):

**Ils peuvent encore être consommés après cette date, à condition d'être conservés correctement et que leurs emballages ne soient pas endommagés.**

Regardez donc si l'emballage est bien fermé, n'est pas abimé, si les boîtes de conserves ne sont pas bombées, si le produit a encore un bel aspect, une bonne odeur et un bon goût,...

Par exemple : les pâtes sèches, biscuits secs, boîtes de conserves, lait UHT, chocolat, ...

  
Point de Contact  
0800 13 550



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire