

## Houdbaarheidstabel NVWA, Bijlage Infoblad 76 (december 2015)

Product	Omschrijving	Bederf kenmerken	Richtlijn houdbaarheid
<b>Zeer lang houdbaar</b>			
Zout, suiker, bloem/meel		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf. Ook letten op hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid en schimmels	Tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan het product of de verpakking waarneembaar zijn. <b>Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT datum aanhouden!</b>
Mie, macaroni, spaghetti	Droge pasta		
Couscous, griesmeel, rijst			
Koffie, thee	Koffiepoeder, kruidenmix, pudding		
Instantpoeder, vetarm			
Water, UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap		smaak kan achteruit gaan (enzymatische bruinkleuring)	
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, snoep, vlees, vis, koffiemelk, jam	Roestvorming blik, doppen. Gasvorming (bol staan), kleur- of geurveranderingen	
Siroop, stroop, honing		versuikering	
Snoep (hard)	Lolli's, zuurtjes		
Diepvriesproducten	Van oorsprong als diepvries product op de markt gebracht	Uitdroging, ranzig worden van vet	
<b>Lang houdbaar</b>			
Droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van larven en insecten.	Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Bij diepvriesproducten temperatuur bewaken op - 18 graden of lager.
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
Broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)			
Chips, zoutjes, pinda's			
Olie, frituurvet			
Instantpoeder, vet	Soep, melkpoeder	Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxydatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten	
Margarine, boter			
Harde kazen	bijv. Gouda, Emmenthaler, Parmesan		
Snoep (zacht)	Met vulling, chocolade, drop		
Fritessaus, mayonaise, ketchup			
UHT-verpakte houdbare melk, vla		Omgevingsgeur kan door verpakking. Smaakverandering of smaakverlies.	
Ingevroren producten	verse producten, ingevroren ten laatste één dag voor verstrijken van de TGT- of THT datum	uitdroging (vriesbrand), ranzig worden	
<b>Beperkt houdbaar</b>			
Brood, roggebrood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen. Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken uitgeven.
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek			
Halfconserven (haring, mosselen)	Koeling vereist!	Ranzig worden van vet	
Verpakte harde kaassoorten (plakjes, geraspt)			
Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit)		Schimmelvorming	Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen)
<b>Kort houdbaar</b>			
Vers vlees, kip, vis, Gebak		Bacteriegroei (evt schimmel) en bederf	<b>NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen!</b> Consument moet product uiterlijk op TGT/THT datum nog kunnen gebruiken. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan <b>NIET</b> uitleveren!  <b>NOOIT ná THT datum verdelen/uitgeven.</b>
Gekoelde maaltijden, salades	Deze producten hebben vaak 'te gebruiken tot datum'(TGT) en vrijwel altijd is koeling (≤ 7°C) vereist. De 4°C grens geldt voor rauwe kip en vis.		
Desserts op basis van zuivel			
Dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren			
Versgeperst vruchtensap			
Gesneden groente en fruit (vers)			
Eieren	Eieren mogen tot THT-datum verstrekt worden.		

