

## Houdbaarheidstabel NVWA, Infoblad 76

Product	Omschrijving	Bederf kenmerken	Richtlijn houdbaarheid	
<b>Zeer lang houdbaar</b>				
Zout			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.	
Suiker				
Mie, macaroni, spaghetti	Droge pasta			
Koffie, thee	Koffiepoeder, kruidenmix, pudding			
Instantpoeder, vetarm				
UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap				
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, snoep, vlees, vis, koffiemelk, jam			
Siroop, stroop				
Snoep (hard)	Lollies, zuurtjes			
<b>Lang houdbaar</b>				
Meel			Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan het product of verpakking waarneembaar zijn.	
Droge koekjes				
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes				
Broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)				
Chips, zoutjes, pinda's				
Olie, frituurvet				
Instantpoeder, vet	Soep, melkpoeder			
Snoep (zacht)	Met vulling, chocolade, drop			
Fritessaus, mayonaise, ketchup				
UHT-verpakte houdbare melk, vla				
<b>Beperkt houdbaar</b>				
Brood, rogebrood, afbakbrood		Muf, schimmel, rans worden van vet		THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen. Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken uitgeven.
Kaas (harde)				
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek				
Magarine, boter		Rans worden van vet		
Halfconserven (haring, mosselen)	Koeling vereist!	Gisting		
Diepvriesproducten		Uitdroging, rans worden van vet		
<b>Kort houdbaar</b>				
Vers vlees, kip, vis, Gebak	Deze producten hebben vaak 'te gebruiken tot datum'(TGT) en vrijwel altijd is koeling ( $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ) vereist. De $4^{\circ}\text{C}$ grens geldt voor rauwe kip en vis.	Bacteriegroei (evt schimmel) en bederf	<b>NOOIT na THT-datum uitleveren!</b> Consument moet product uiterlijk op TGT datum nog kunnen gebruiken. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan NIET uitleveren! AGF visueel beoordelen. Mag geen bederf vertonen (rot, schimmel)	
Gekoelde maaltijden, salades				
Dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren				
Versgeperst vruchtensap				
Gesneden groente				
Bewerkte aardappelen, groente en fruit (vers)				

