

**Extrait de la Circulaire AFSCA PCCB/S3/1092228 du 02/08/2013 - Les conditions de conservation (température) telles que mentionnées sur l'étiquette, doivent toujours être respectées, en particulier pour les produits réfrigérés ou surgelés**

Produit	Description	Caractéristiques d'un produit avarié	Directives en matière de conservation
<b>Durée de conservation très longue</b>			
sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de mois possible après une très longue période.	Jusqu'à un an (voire plus) après la DDM, à condition que le produit présente encore ses qualités caractéristiques et que le produit et son emballage ne présentent aucun défaut.
pâtes sèches	macaroni, spaghetti...	Egalement faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	
couscous, semoule			
café, thé			
riz			
poudre instantanée (pauvre en graisse)	café, mélange d'épices, pudding		
eau, boissons rafraîchissantes et boissons UHT (p.ex. lait, jus de fruits)		Dégradation du goût, altération de la couleur (cf. brunissement enzymatique).	
conserves (boîte en métal/bocal en verre)	légumes, fruits, soupe, viande, poisson, lait condensé, confiture,...	Oxydation de la boîte/couvercles. Formation de gaz (boîte bombée), altération de la couleur ou de l'odeur.	
sirop, mélasse, miel		Saccharification.	
friandises (dures)	sucettes, bonbons acidulés		
produits surgelés		Dessèchement, rancissement des graisses.	
<b>Durée de conservation longue</b>			
biscuits secs		Goût de mois, présence de mites/insectes, perte du goût, altération du goût, dessèchement, changement de texture.	Jusqu'à 2 mois (voire plus) après la DDM, à condition que le produit présente encore ses qualités caractéristiques et que le produit et son emballage ne présentent aucun défaut.
muesli, céréales de petit-déjeuner, cornflakes			
garniture (beurre de cacahuète, vermicelles de chocolat, pâtes à tartiner)		Rancissement des graisses, altération de l'odeur, altération de la couleur, oxydation, moisissure, présence d'insectes.	
chips, biscuits salés, cacahuètes			
huile, graisse pour friture			
poudre instantanée (riche en graisse)	soupe, lait en poudre		
marquarine, beurre			
fromages à pâte dure	P.ex. Gouda, Emmenthal, Parmesan		
friandises (molles)	avec fourrage, chocolat, réglisse		
sauces	P.ex. sauce pour frites, mayonnaise,		
lait stérilisé en bouteilles et produits laitiers		Altération ou perte du goût.	
<b>Durée de conservation limitée</b>			
pain, pain précuit		Goût de mois, moisissure, rancissement des graisses présence d'insectes.	Respecter la date DDM, exceptions possibles mais une bonne appréciation est nécessaire ! Le pain frais peut être congelé, et consommé de préférence dans les 2-3 semaines.
fromages à pâte molle			
gâteau, biscuit fourré, biscuit mou			Pour les produits congelés, respecter la température, c.- à-d. -18 °C ou moins.
semi-conserves (hareng, moules, ...)	Réfrigération requise.	Fermentation.	
<b>Durée de conservation courte</b>			
viandes fraîches, poulet, poisson, charcuterie	Ces produits sont souvent accompagnés d'une date limite de consommation (DLC, "à consommer jusqu'au") et une réfrigération est presque toujours requise (à moins de 7°C). Dans certains cas, une réfrigération en dessous de 4°C ou moins est même nécessaire (p.ex. poisson).	Croissance bactérienne (éventuellement moisissure) et pourrissement.	Ne JAMAIS accepter ou distribuer après la date DLC/DDM. Le consommateur doit encore pouvoir consommer le produit au plus tard le jour de la DLC/DDM. L'important est une chaîne du froid fermée (stockage, transport, distribution); si elle n'est pas garantie, ne PAS distribuer ces produits !
pâtisseries			
repas réfrigérés, salades			
jus de fruit frais pressé			
œufs			
desserts lactés			
yaourt			
fruits et légumes frais coupés			



**LA BANQUE ALIMENTAIRE LUTTE CONTRE L'INSECURITE ALIMENTAIRE ET PROMeut L'UTILISATION SOCIALEMENT RESPONSABLE DES SURPLUS ALIMENTAIRES. CE QU'ELLE DISTRIBUE EST GRATUIT ET NE PEUT ETRE REVENDU.**