






Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?



Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum! Lebensmittel können noch Tage, Wochen oder sogar Monate nach dessen Ablauf haltbar sein und müssen deshalb vom Verbraucher selbst geprüft werden.

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Pulvrige Nahrung (z.B. Puddingpulver, Instantsuppen)		
 2 Monate	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Schädlinge ☹️ muffig, ranzig ☹️ artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> ℹ️ keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Reis		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ feine Gespinste, Schädlinge 	<ul style="list-style-type: none"> ℹ️ bei Schimmelveverdacht/Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Salate (gewaschen, geschnitten)		
 3 Tage	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Verfärbungen, faule Stellen, Schimmel ☹️ faulig 	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ welkende Blätter und Aromaverlust sind unproblematisch
Sahne		
 2 Tage	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Verfärbungen, schleimige Konsistenz, flockig, stark abgesetzt, aufgeblähte Verpackung ☹️ säuerlich, tranig 	<ul style="list-style-type: none"> ℹ️ keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Schinken		
 5 Tage	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ schmierige Oberfläche, graue oder grüne Verfärbungen, Schimmel ☹️ faulig, modrig ☹️ bitter 	<ul style="list-style-type: none"> ℹ️ auf der untersten Ebene des Kühlschranks lagern ℹ️ im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Schokolade, Pralinen		
 14 Tage	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Schädlinge ☹️ artfremd, ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ weißer Belag (kristallisierte Kakaobutter bzw. Zucker) und Aromaverlust sind unproblematisch
Süßwaren (z. B. Fruchtgummi)		
 28 Tage	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Schimmel ☹️ verändert, ungewohnt 	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Aromaverlust ist unproblematisch
Tee		
 mehrere Monate	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Schädlinge, stark verklumpt ☹️ muffig ☹️ artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Aromaverlust ist unproblematisch
Tiefkühlgerichte		
 mehrere Monate	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ blasse Stellen, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen) 	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ weniger knackig, Aromaverlust ist unproblematisch ℹ️ wenn fad, für Suppen und Soßen verwenden
Wurst		
 5 Tage	<ul style="list-style-type: none"> ☹️ Schimmel, graue oder grünliche Verfärbung, schmierige Oberfläche ☹️ faulig, modrig ☹️ bitter 	<ul style="list-style-type: none"> ℹ️ keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich ℹ️ Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

Das MHD verunsichert viele Verbraucher und führt oft dazu, dass noch genießbare Lebensmittel im Müll-eimer landen. Das MHD ist kein Verbrauchsdatum! Der Hersteller garantiert mit dem Datum lediglich, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis ...“

Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, wie frisches Fleisch und frischen Fisch. Die Kennzeichnung lautet: „Verbrauchen bis ...“ Ausschließlich Produkte mit Verbrauchsdatum müssen nach Ablauf entsorgt werden, da sie ein Risiko für die Gesundheit des Konsumenten darstellen.

Wie können Lebensmittel nach Ablauf des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?

Nach Ablauf des MHD können Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie hierzu Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt mit abgelaufenem MHD verzehren.

☹️ = Aussehen; ☹️ = Geruch; ☹️ = Geschmack

Kontakt


Tafel Deutschland e.V.
Germaniastr. 18, 12099 Berlin
Telefon: (030) 200 59 76-0
Telefax: (030) 200 59 76-16
E-Mail: info@tafel.de | www.tafel.de

Spendenkonto

Tafel Deutschland e.V.
Bank für Sozialwirtschaft
BIC: BFSWDE33BER
IBAN: DE63100205000001118500

Die Zeitangaben dienen als Orientierungshilfe, die Lebensmittel sind zum Teil noch länger haltbar. Weitere Informationen zur Prüfung und Haltbarkeit von Lebensmitteln finden Sie unter www.tafel.de/mhd






Dieser Flyer entstand in Zusammenarbeit mit der Wiener Tafel und der Verbraucherzentrale Hamburg e.V.

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Brot, Brötchen, Konditoreiwaren		
 2 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel (Schimmelbildung beginnt mit kleinen weißen Punkten, breitet sich dann weiter aus und wird blau-grünlich) 	<ul style="list-style-type: none"> besonders weiche oder knusprige Konsistenz ist unproblematisch trockenes Brot für Paniermehl/Croupons verwenden
Butter		
 21 Tage	<ul style="list-style-type: none"> ranzig, artfremd ranzig, stechend, artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> verschlossen auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern
Eier		
 21 Tage	<ul style="list-style-type: none"> faulig faserig (bei gekochten Eiern) 	<p>Test: Ei in gefülltes Wasserglas legen Frisch: Ei liegt unten Schlecht: Ei steigt auf</p>
Essig		
 mehrere Monate	<ul style="list-style-type: none"> trüb, pelzige Schicht, Schimmel gärig ranzig, bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Ausflocken bei gekühlten pflanzlichen Ölen ist unproblematisch
Fruchtsaft		
 28 Tage	<ul style="list-style-type: none"> schimmelig, Bildung von Luftblasen gärig muffig, vergoren 	<ul style="list-style-type: none"> ungeöffnet bei Zimmertemperatur, dunkel lagern; geöffnet in Kühlschranktür lagern

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Getreideflocken		
 2 Monate	<ul style="list-style-type: none"> feine Gespinste, Schädlinge ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Gewürze (Pfeffer, Salz, Gewürzubereitungen)		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> klumpig, Schädlinge muffig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> dunkel, trocken, verschlossen Lagern, geöffnete Behälter bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf regelmäßig prüfen
Honig		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> Blasenbildung gärigsauer 	<ul style="list-style-type: none"> Kristallisierungen sind unproblematisch wird wieder weich bei ca. 40 °C im Wasserbad
Kaffee und Kakao		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge, zarte Gespinste muffig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> vor Feuchtigkeit schützen
Käse (Schnittkäse, Hartkäse, außer Rohmilchkäse)		
 21 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß, weiß muffig, gärig 	<ul style="list-style-type: none"> auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Käse (Weichkäse, Frischkäse, außer Rohmilchkäse)		
 10 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß und weiß muffig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben
Käse (Rohmilchkäse, immer als solcher gekennzeichnet)		
0 Tage	Nach Ablauf des MHD entsorgen, da die Gefahr einer Lebensmittelinfektion mit Listerien besteht.	
Kekse		
 mehrere Monate	<ul style="list-style-type: none"> stechend, ranzig verändert bitter, ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Knabberartikel (Kartoffelchips, Erdnussflips, Cracker)		
 2 Monate	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel ranzig, stechend ranzig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Konserven (Gemüse-, Obstkonserven, Fertiggerichte)		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel, undichte, rostige Dosen, stark verbeulte Dosen (Metalle gehen dann in Inhalt über) gärig, sauer säuerlich, metallisch, faulig 	<ul style="list-style-type: none"> Dosenreste nach Öffnen umfüllen, sie sind dann im Kühlschrank ca. 2 bis 4 Tage lang haltbar; aufgedruckte Lagerhinweise beachten

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Marmelade/Konfitüre		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel verändert, vergoren gärig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> verblasste Farbe ist unproblematisch angebrochene Marmeladen im Kühlschrank aufbewahren
Mayonnaise		
 28 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel schlecht riechend, verändert, ranzig, faulig 	<ul style="list-style-type: none"> nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern
Mehl, Backpulver		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge z. B. Mehlwürmer, Milben, Staubläuse muffig, ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> Schädlingstest: Ausstreuen, Oberfläche glätten, wenn Oberfläche nach 30 Minuten furchig, ist Milbenbefall wahrscheinlich
Milch, frisch		
 2 Tage	<ul style="list-style-type: none"> flockig, geronnen sauer sauer 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Milch, haltbar		
 28 Tage	<ul style="list-style-type: none"> schleimig, Milchtüte beult aus bitter 	<ul style="list-style-type: none"> flockt nicht aus, wird nicht sauer (!)

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Milcherzeugnisse (z. B. Joghurt, Buttermilch) außer Butter/Käse		
 5 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel, aufgeblähte Verpackung verändert, sauer sauer 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Müsli (Früchte-, Getreidemüsli, Cornflakes, Amaranth, Quinoa)		
 2 Monate	<ul style="list-style-type: none"> feine Gespinste, Schädlinge, heller Belag auf Trockenfrüchten ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Nudeln (Trockenware)		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> feine Gespinste, Schädlinge 	<ul style="list-style-type: none"> bei Schimmelverdacht oder Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Nüsse (Wal-, Erdnüsse, Pistazien)		
 28 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge, schwarze Stellen, Schimmel muffig, ranzig bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Achtung: Schimmelentwicklung ist bei Nüssen besonders gefährlich, da dabei giftige Stoffe entstehen können
Pflanzliche Fette/Öle (Margarine, Oliven-, Sonnenblumenöl)		
 28 Tage	<ul style="list-style-type: none"> trüb ranzig, streng, stechend, beißend ranzig, bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Ausflocken bedeutet keine Qualitätsminderung