

Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?



30
 Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten?

Entscheidend ist die sensorische Prüfung:

Ansehen
 Riechen
 Schmecken

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"> keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Reis		
1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> feine Gespinste, Schädlinge 	<ul style="list-style-type: none"> bei Schimmelverdacht/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"> 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"> auf der untersten Ebene des Kühlschranks lagern 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 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"> keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

Das MHD verunsichert viele Verbraucher:innen und führt oft dazu, dass genießbare Lebensmittel vernichtet werden. Das MHD ist kein Verbrauchsdatum! Der Hersteller garantiert mit dem Datum lediglich, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine Eigenschaften wie Geruch, Farbe und Geschmack beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „mindestens haltbar bis“. Lebensmittel können noch Tage, Wochen oder sogar Monate nach Erreichen des MHD genießbar sein.

Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, beispielsweise einige verpackte Sorten von Fisch oder Fleisch. Die Kennzeichnung lautet: „zu verbrauchen bis“. Ausschließlich Produkte mit Verbrauchsdatum müssen nach Ablauf entsorgt werden, da ihr Verzehr sonst ein Gesundheitsrisiko darstellt.

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

Nach Überschreiten des MHD können Sie selbst prüfen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt auch nach dem MHD verzehren.

= Aussehen
 = Geruch
 = Geschmack

Kontakt

Tafel Deutschland e. V.
 Germaniastaße 18 • 12099 Berlin
 Tel.: (030) 200 59 76-0
 Fax: (030) 200 59 76-16
 E-Mail: info@tafel.de
 www.tafel.de

Spendenkonto

Tafel Deutschland e. V.
 Bank für Sozialwirtschaft
 IBAN DE63 1002 0500 0001 1185 00
 BIC BFSWDE33BER

Es handelt sich bei den Angaben um Richtwerte. Sie beziehen sich ggf. auf verpackte Produkte. Entscheidend ist die sensorische Prüfung.

Weitere Informationen zur Prüfung und Haltbarkeit von Lebensmitteln finden Sie unter:

www.tafel.de/mhd

Dieser Flyer entstand in Zusammenarbeit mit:





Quellen:
 Verbraucherzentrale Hamburg e. V.: Flyer „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“, Wiener Tafel: Flyer „Ist das noch gut?“






Bildnachweise:
 stock.adobe.com, istockphoto.com
 Zeile 1 von l. nach r.: © Moving Moment, © photocrew, © uwimages
 Zeile 2 von l. nach r.: © A. Bruno, © Picture Partners, © Elena Schweitzer
 Zeile 3 von l. nach r.: © Zerbor, © Digitalpress, © euthymia
 Zeile 4 von l. nach r.: © adventr © Splingis, © naotake

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/Croustons 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, Gewürzzubereitungen)		
 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)		
<i>0 Tage</i>	Nach Erreichen 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