

Bijlage

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidsdatum
Zeer lang houdbaar			
Zout		mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Suiker			
mie, macaroni, spaghetti	droge pastaproducten		
koffie, thee			
Rijst			
instant poeder, vetarm	koffie, kruidenmix, pudding		
UHT-verpakte en flessen frisdrank, vruchtensap		smaak kan achteruit gaan	
volconserven, blik/glas	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	roestvorming blik/ doppen. Gasvorming (bolstaan).	
siroop, stroop			
snoep, hard	lollies, zuurtjes		
Lang houdbaar			
meel		muf, mijt	tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
droge koekjes			
muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)		rans worden van het vet	
chips, zoutjes, pinda's			
olie, frituurvet			
instant poeder, vet	soep, melkpoeder		
snoep, zacht	met vulling, chocolade, drop		
fritessaus, mayonaise, ketchup			
UHT-verpakte houdbare melk, vla		omgevingsgeur kan door verpakking treden	
Beperkt houdbaar			
brood, roggebrood, 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 consumeren.
Kaas			
cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek			
margarine, boter		rans worden van vet	
halfconserven (haring, mosselen, ..)	koeling vereist	gisting	
diepvriesproducten		uitdroging, rans worden van vet	
Kort houdbaar			
vers vlees, kip, vis vleeswaren	Deze producten hebben vaak "te gebruiken tot datum" (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7 °C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4 °C !	bacteriegroei (evt. schimmel) en bederf	NOOIT na THT-datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren!
gebak			
gekoelde maaltijden, salades			
dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren			
versgeperst vruchtensap			
gesneden groenten			
aardappelen, groente en fruit (vers)			AGF visueel beoordelen, mag geen bederf vertonen (rot, schimmel)