



Richtlijnen voedselhoudbaarheid (NVWA)

Product	Omschrijving	Bederf kenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Zeer lang houdbaar			
Zout, suiker, bloem/meel		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf. Ook letten op hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid en schimmels	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. Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT datum aanhouden!
Mie, macaroni, spaghetti	Droge pasta		
Couscous, griesmeel, rijst			
Koffie, thee	Koffiepoeder, kruidenmix, pudding		
Instant poeder, vetarm			
Water, UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap		Smaak kan achteruit gaan (enzymatische bruinkleuring)	
Volconserveren, blik/glas	Groenten, fruit, snoep, vlees, vis, koffiemelk, jam	Roestvorming blik, doppen. Gasvorming (bol staan), kleur- of geurveranderingen	
Siroop, stroop, honing		Versuikering	
Snoep (hard)	Lolli's, zuurtjes		
Diepvriesproducten	Van oorsprong als diepvries product op de markt gebracht	Uitdroging, ranzig worden van vet	
Lang houdbaar			
Droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van larven en insecten	Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Bij diepvriesproducten temperatuur bewaken op - 18 graden of lager
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
Broodbeleg (pindaas, hagelslag, pasta's)		Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten	
Chips, zoutjes, pinda's			
Olie, frituurvet			
Instant poeder, vet	Soep, melkpoeder		
Margarine, boter			
Harde kazen	bijv. Gouda, Emmenthaler, Parmesan		
Snoep (zacht)	Met vulling, chocolade, drop		
Fritessaus, mayonaise, ketchup			
UHT-verpakte houdbare melk, vla		Omgevingsgeur kan door verpakking. Smaakverandering of smaakverlies	
Ingevroren producten	Verse producten, ingevroren ten laatste één dag voor verstrijken van de TGT- of THT datum	Uitdroging (vriesbrand), ranzig worden	
Beperkt houdbaar			
Brood, roggebrood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen. Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken uitgeven
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek			
Halfconserveren (haring, mosselen)	Koeling vereist!	Ranzig worden van vet	
Verpakte harde kaassoorten (plakjes, geraspt)			
Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit)		Schimmelvorming	Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen)
Kort houdbaar			
Vers vlees, kip, vis	Deze producten hebben vaak 'te gebruiken tot datum'(TGT) en vrijwel altijd is koeling (≤ 7°C) vereist. De 4°C grens geldt voor rauwe kip en vis	Bacteriegroei (evt schimmel) en bederf	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen! Consument moet product uiterlijk op TGT/THT datum nog kunnen gebruiken. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan NIET uitleveren!
Gebak			
Gekoelde maaltijden, salades			
Desserts op basis van zuivel			
Dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren			
Zachte kaassoorten			
Versgeperst vruchtensap			
Gesneden groente en fruit (vers)			
Eieren	Eieren mogen tot THT-datum verstrekt worden		NOOIT ná THT datum verdelen/uitgeven