



Dates limites de consommation

Sur un produit, on cherche aussi la date de péremption. Et souvent, on est bien en peine de se souvenir de la différence entre « à consommer de préférence avant le... » ou « à consommer jusqu'au... ». Il y a pourtant un moyen simple !

La durée de conservation est déterminée par les fabricants et les détaillants. Elle est indiquée sur l'étiquetage des produits. On distingue en fonction des caractéristiques de l'aliment :

DLC (Date Limite de Consommation) « à consommer jusqu'au » pour les produits très périssables (viande, produits laitiers...), date jusqu'à laquelle la denrée peut être consommée sans présenter de risque pour le consommateur, sous réserve qu'elle ait été conservée à la température indiquée sur l'étiquette. Ne pas consommer les produits au-delà de cette date.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) ou DDM (Date de Durabilité Maximale) « à consommer de préférence avant » pour les produits stables comme l'épicerie (pâtes, conserves...) ou les produits stabilisés par la température comme les produits congelés et surgelés, date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés organoleptiques. Au-delà de cette date, la denrée ne présente pas de risque pour le consommateur mais perd petit à petit ses qualités organoleptiques et nutritionnelles (vitamines, arômes...).

Consomag : " date de péremption : ce qu'il faut savoir ! "



Lien vers la vidéo [🔗](#)

https://www.youtube.com/watch?v=_bwLPiMWxw



Retrouvez tous nos conseils et vidéos sur www.famillesrurales.org