

DATES DE PEREMPTION / SCIENCES APPLIQUEES

DOCUMENT 1

Des produits avec dates...

Tous les produits pré-emballés doivent comporter une mention indiquant le délai de consommation :

- **La DLC (date limite de consommation)** s'applique à tous les produits frais, plus propices au développement microbien et donc présentant plus de dangers, en donnant la date précise : "A consommer jusqu'au...". Viande, poisson, produits laitiers frais... sont dans cette catégorie. Tout produit dont la DLC est dépassé ne doit être vendu ni utilisé dans une préparation. Ne pas respecter cette règle est un délit, avec mise en danger des consommateurs. C'est une question de responsabilité du professionnel.

- **La DDM (date de durabilité minimale)** a remplacé la DLUO (date limite d'utilisation optimale) en 2015. Elle s'applique aux produits non susceptibles de devenir dangereux, comme les conserves, les produits surgelés, les biscuits etc. Sur les emballages apparaît alors la mention "A consommer de préférence avant...". Le fabricant garantit les qualités organoleptiques (aspect, odeur, goût, texture...) et les caractéristiques nutritionnelles du produit jusqu'à la DDM mais le produit ne présente pas de risque sanitaire lorsque cette date est dépassée. Le délai de consommation ou de service est alors à l'appréciation du professionnel.

Et des produits sans date...

Si vous achetez vos matières premières chez le boucher ou le poissonnier près de chez vous, aucune date ne sera indiquée mais, dans le doute, il est préférable de consommer les produits rapidement (24 heures pour le poisson, 2 jours pour la viande et 4 à 5 jours pour les fromages). Cependant, vous devez impérativement vous fournir chez des commerçants agréés (ou ayant une dérogation à l'obligation d'agrément) et devez conserver les éléments de traçabilité, avec la date d'achat.

Certains produits ne comportent aucune DDM car ils se conservent des années sans problème et peuvent même se bonifier avec le temps : vin et autres boissons alcoolisées, vinaigre, sels de cuisine, sucres solides, certains produits de confiserie.

1. Préciser les informations concernant les délais de consommation des deux produits livrés (petits pois et gruyère râpé), dans le tableau ci-dessous :

	A consommer de préférence avant le 20/02/N		A consommer jusqu'au 20/02/N
---	--	--	------------------------------

	Boîte de petits pois		Sachet de gruyère râpé	
Date de consommation et termes qui introduisent cette date	A consommer de préférence avant le		A consommer jusqu'au	
Quelle est la bonne indication ?	DLC	DDM	DLC	DDM

2. Indiquer quel est le produit qui doit être jeté après le 21/02/N

Le gruyère râpé car il n'est plus consommable après date, risque pour la santé.

3. Concernant l'autre produit, s'il est consommé après la date, même s'il n'y a pas de risque pour la santé, quelles sont les qualités organoleptiques qui peuvent changer :

Boîte de petits pois : pas de risque sanitaire, il peut y avoir des modifications des qualités organoleptiques : goût, l'odeur, la saveur, la texture ou l'aspect

4. Cocher, dans le tableau ci-dessous, le type de date de conservation correspondant à chaque produit :

Produits	DLC	DDM	Produits	DLC	DDM
Flocons de purée		X	Miel		X
Compotes de pommes		X	Maquereaux frais	X	
Lait en poudre		X	Lait pasteurisé	X	
Jus d'ananas stérilisé		X	Filets de sole	X	
Lasagnes préparées à l'avance	X		Riz		X
Conserves de thon		X	Semoule		X
Yaourt aux fruits	X		Crème fraîche	X	