

Gıda, “Tavsiye edilen tüketim tarihi” nden sonra ne kadar süreliğine hala yenilebilir?



“Tavsiye edilen tüketim tarihi” ile “son tüketim tarihi” aynı şey değildir. Bazı gıdalar tavsiye edilen tüketim tarihinden günler, haftalar ve hatta aylar sonra da tüketilebilir. Ancak tüketilmeden önce tüketicici tarafından test edilmelidir.

Raf ömrü	Atılmasını gerektiren değişiklikler	Faydalı ipuçları ve daha fazla bilgi
Toz gıda (Örn. puding karışımı, hazır çorba)		
2 ay	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Zararlı böcek 👂 Bayat, acı 👄 Tipik olmayan herhangi bir şey 	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Değişiklik yok: tüketim zararsızdır
Pirinç		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Ağ, zararlı böcekler 	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Küf veya zararlı böcek şüphesi varsa tüm paketi çöpe atınız
Marul (yıkayıp doğranmış)		
3 gün	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Renk bozulması, çürük leke, küf 👂 Sası 	<ul style="list-style-type: none"> 👄 Soluk yapraklar ve aroma kaybı problem değildir
Krem		
2 gün	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Renk bozulması, ince kıvamlılık, bölünme, kabarmış paket 👂 Ekşime, tatsızlık 	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Değişiklik yok: tüketim zararsızdır
Jambon		
5 gün	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Yağlı yüzey, gri veya yeşil renk değişimi, küf 👂 Kokuşmuş, küflü 👄 Acı 	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Buzdolabının en alt kısmına koyunuz 📌 Kesilmemiş parçalar dilimlerden daha uzun süre kalır

Raf ömrü	Atılmasını gerektiren değişiklikler	Faydalı ipuçları ve daha fazla bilgi
Çikolata, pralin		
14 gün	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Zararlı böcekler 👄 Tipik olmayan herhangi bir şey veya acı tat 	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Beyaz renkleşme (kristalize şeker ve kakao yağı) ve aroma kaybı problem değildir
Tatlı (örn. Şeker ayıcığı)		
28 gün	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Küf 👄 Alışık olmayan değişiklikler 	<ul style="list-style-type: none"> 👄 Aroma kaybı problem değildir
Çay		
Birkaç ay	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Zararlı böcek, kümeler 👂 Küflenmiş 👄 Tipik olmayan herhangi bir şey 	<ul style="list-style-type: none"> 👄 Aroma kaybı problem değildir
Dondurulmuş yiyecek		
Birkaç ay	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Solgun lekeler, don yanığı (kuru parçalar) 	<ul style="list-style-type: none"> 👄 Daha az gevreklik ve aroma kaybı problemsizdir 📌 Eğer tatsızsa çorba ve sos için kullanılır
Sosis		
5 gün	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Yağlı yüzey, gri veya yeşile renk değişimi, küf 👂 Kokuşmuş, küflü 👄 Acı 	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Değişiklik yok: tüketim zararsızdır 📌 Kesilmemiş parçalar dilimlerden daha uzun süre kalır

Tavsiye edilen tüketim tarihi ne demektir?

Çoğu tüketicinin tavsiye edilen tüketim tarihinden emin olmadıkları için, maalesef henüz keyifle tüketilebilecek bu gıdaların çoğu çöpe atılmaktadır. Tavsiye edilen tüketim tarihi “bu tarihten önce tüket” tarihi değildir! Tavsiye edilen tarihle üreticiler, doğru şekilde depolanması halinde ürettikleri gıdaların görünüm, koku, kıvam ve besin değeri gibi belirli özelliklerini koruyacağını garanti etmektedir. Bu sınıflandırma gıdanın en azından bu tarihe kadar yenilebilirliğini ima etmektedir.

“Son tüketim tarihi”nin “Tavsiye edilen tüketim tarihi”ne göre fark nedir?

Son tüketim tarihi, oldukça çabuk bozulabilen gıdaları belirtmektedir. Örn. taze et ve taze balık. Bu sınıflandırma “tarih ---- öncesi tüketiniz” anlamına gelmektedir, çünkü bu son kullanım tarihi dolmuş ürünler, tüketicinin sağlığına tehlike teşkil etmektedir ve dolayısıyla çöpe atılmalıdır.

“Tavsiye edilen tüketim tarihi” dolan gıdaların raf ömrü nasıl test edilir?

“Tavsiye edilen tüketim tarihi” sonrası gıdanın iyi olup olmadığına kendiniz karar verebilirsiniz. Kendi hislerinizi kullanınız: bak, kokla, tat! Aşağıdaki tablo hangi durumlarda, belirtilen gıdanın renk, koku veya tatta bir değişikliğin atılmasını gerektirdiğini vurgulamaktadır. Eğer herhangi bir değişiklik tespit etmediyseniz “tavsiye edilen tarih”i dolan ürünü yiyebilirsiniz.

👁️ = görünüm; 👂 = koku; 👄 = tat

İletişim

Tafel Deutschland e.V.
Germaniastr. 18, 12099 Berlin
Telefon: (030) 200 59 76-0
Faks: (030) 200 59 76-16
E-posta: info@tafel.de | www.tafel.de

Bağış hesabı

Tafel Deutschland e.V.
Bank für Sozialwirtschaft
BIC: BFSWDE33BER
IBAN: DE63100205000001118500

Listedeki süreler bir rehber olarak işe yaramaktadır; bazen gıdalar daha da uzun bir süre sonra tüketilebilir. Gıdaların raf ömrü ve test edilmesiyle ilgili daha fazla bilgiye internet sitemizden ulaşabilirsiniz www.tafel.de/mhd. Bu el ilan, Wiener Tafel ve Verbraucherzentrale Hamburg e.V. ile yapılan işbirliğiyle geliştirilmiştir.

Raf ömrü	Atılmasını gerektiren değişiklikler	Faydalı ipuçları ve daha fazla bilgi
Sandviç ekmeği, ekmeğe, pasta		
2 gün	<ul style="list-style-type: none"> Küflenme (Küf beyaz küçük lekelerle başlar, yayılır ve mavimsi yeşil bir renge bürünür) 	<ul style="list-style-type: none"> Kuru ekmeğe, ekmeğe kırıntısı veya kruton olarak kullanılır
Tereyağı		
21 gün	<ul style="list-style-type: none"> Küflenme, tipik olmayan herhangi bir şey Kokuşmuş, acı 	<ul style="list-style-type: none"> Kapalı bir kapata dolabınızın orta rafına koyunuz
Yumurta		
21 gün	<ul style="list-style-type: none"> Kötü koku 	<p>Test: Yumurta'yı bir su bardağına koyunuz. Taze yumurta batar. Bozuk yumurta yüzeyde kalır.</p>
Sirke		
Birkaç ay	<ul style="list-style-type: none"> Bulutlu, tüylü tabaka, küf Mayalanmış Küflü, acı 	<ul style="list-style-type: none"> Soğutulan sebze yağının pıhtılaşması problem değildir
Meyve suyu		
28 gün	<ul style="list-style-type: none"> Küflü, hava kabarcığı oluşumu Mayalı Küflü 	<ul style="list-style-type: none"> Açılmamış şişeleri oda sıcaklığında, karanlık bir yere koyunuz. Açınca laba koyunuz.

Raf ömrü	Atılmasını gerektiren değişiklikler	Faydalı ipuçları ve daha fazla bilgi
Kahvaltılık gevrekler		
2 ay	<ul style="list-style-type: none"> Ağ, zararlı böcek Küf 	<ul style="list-style-type: none"> Oda sıcaklığında, kuru ve havasız bir yere koyunuz
Baharat (Biber, tuz, baharat karışımları)		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> Kümeleşme, zararlı böcekler, küflenme Küflü veya değişmiş Tipik olmayan herhangi bir şey 	<ul style="list-style-type: none"> Havasız, karanlık ve kuru bir yere koyunuz. Açılmış paketleri buhara maruz kalmaları halinde sürekli kontrol ediniz.
Bal		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> Köpükleşme Mayalanmış, ekşi 	<ul style="list-style-type: none"> Kristalleşme sorun değildir 40 °C suda tekrar sıvı olur
Kahve ve kakao		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> Zararlı böcek, ağ Küflü veya değişmiş 	<ul style="list-style-type: none"> Nemle teması önleyiniz
Peynir - dilimlenmiş ve sert peynir – (ham süt peynirleri hariç)		
21 gün	<ul style="list-style-type: none"> Farklı renklerde küf: gri-yeşil, pembe-beyaz, beyaz Mayalanmış 	<ul style="list-style-type: none"> Buzdolabının orta rafına koyunuz; kesilmemiş parçalar dilimlerden daha uzun süre kalır

Raf ömrü	Atılmasını gerektiren değişiklikler	Faydalı ipuçları ve daha fazla bilgi
Peynir - yumuşak ve krem peynirler – (ham süt peynirleri hariç)		
10 gün	<ul style="list-style-type: none"> Farklı renklerde küf: gri-yeşil, pembe-beyaz, beyaz Mayalanmış 	<ul style="list-style-type: none"> Buzdolabının orta rafına koyunuz; kesilmemiş parçalar dilimlerden daha uzun süre kalır
Peynir - ham süt peynirleri		
0 gün	Her zaman bu şekilde sınıflandırılır. Son kullanım tarihinden hemen sonra atınız, listeriya nedeniyle hastalık riski taşımaktadır.	
Bisküvi		
Birkaç ay	<ul style="list-style-type: none"> Acı, kokmuş, değişmiş Acı, küflü 	<ul style="list-style-type: none"> Karanlık ve kuru bir yerde oda sıcaklığında depolayınız
Atıştırmalıklar (patates cipsi, yerfıstığı cipsi, kraker)		
2 ay	<ul style="list-style-type: none"> Küf Kokuşmuş, acı Değişik 	<ul style="list-style-type: none"> Karanlık ve kuru bir yerde oda sıcaklığında depolayınız
Konserve (Konserve sebze ve meyve, hazır öğünler)		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> Küf, sızıntılı paslı kutular, çok çukurlu kutular, içeriğe dâhil olabilme ihtimali olan metal kutular Mayalanmış, ekşi Ekşi, madensel, kötü kokulu 	<ul style="list-style-type: none"> Açıldıktan sonra kutuda kalan bir kaba transfer edip buzdolabınızda koyup 2-4 gün içinde tüketiniz

Raf ömrü	Atılmasını gerektiren değişiklikler	Faydalı ipuçları ve daha fazla bilgi
Reçel/marmelada		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> Küf Değişik, mayalı Mayalanmış 	<ul style="list-style-type: none"> Soluk renk sorun değildir Açık marmeladı buzdolabınıza koyunuz
Mayonez		
28 gün	<ul style="list-style-type: none"> Küf Kötü koku, değişik, küflü 	<ul style="list-style-type: none"> Açtıktan sonra buzdolabınıza koyunuz
Un, pasta mayası		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> Zararlı böcekler örn. Un kurdu, kurt, toz akarları Bayat, küflü 	<ul style="list-style-type: none"> Zararlı böcek testi: bir tabaka unu düz bir yüzeye yayınız; yüzeyde 30 dk sonra izler oluşursa zararlı böcek istilası vardır
Taze süt		
2 gün	<ul style="list-style-type: none"> Pul pul, kesilmeler Ekşi Ekşi 	<ul style="list-style-type: none"> Değişiklik yok: tüketim zararsızdır
Süt, uzun süreli		
28 gün	<ul style="list-style-type: none"> Sümküklü, acı, kabarıklık Kabarıklık 	<ul style="list-style-type: none"> But tür süt kesilip ekşi olmaz (!)

Raf ömrü	Atılmasını gerektiren değişiklikler	Faydalı ipuçları ve daha fazla bilgi
Süt ürünleri (örn. Yoğurt, yayık ayranı) tereyağı ve peynir hariç		
5 gün	<ul style="list-style-type: none"> Küflü, kabarmış paket Değişik Ekşi 	<ul style="list-style-type: none"> Değişiklik yok: tüketim zararsız
Müsli (meyveden yapılmış kahvaltılık gevrekleri, mısır gevreği)		
2 ay	<ul style="list-style-type: none"> Ağ, zararlı böcekler, kuru meyve üzerinde hafif bir yüzey Küflü 	<ul style="list-style-type: none"> Kuru ve havasız bir şekilde oda sıcaklığında depolayınız
Şehriye (kuru gıda)		
1 yıl	<ul style="list-style-type: none"> Ağ, zararlı böcekler 	<ul style="list-style-type: none"> Küf veya zararlı böcek şüphesi varsa tüm paketi çöpe atınız
Çerez (Ceviz, yerfıstığı, Antep fıstığı)		
28 gün	<ul style="list-style-type: none"> Zararlı böcekler, siyah lekeler, küf Kokuşmuş, küflü Acı 	<ul style="list-style-type: none"> Dikkat: Küf oluşumu özellikle çerezlerde tehlikelidir, çünkü zehirli madde oluşturabilme ihtimali var
Sebze yağları/Yağ (margarin, zeytinyağı, ayçiçeği yağı)		
28 gün	<ul style="list-style-type: none"> Bulutlu Küflü, yoğun kokulu, ısıracı tat Acı 	<ul style="list-style-type: none"> Pıhtılaşma kalite düşüklüğü demek değildir