



Government of the Netherlands

PROJET MORINGA DU CBI

Date limite de consommation

FORMATION 6.8



CBI



Transforming Trade Together

Dr Andreas WESSELMANN



Date limite de consommation

- Qu'est-ce que la date limite de consommation ?
- C'est la date à laquelle un aliment emballé peut au moins être stocké et consommé tout en conservant ses propriétés spécifiques.
- L'odeur, le goût, la texture, la valeur nutritionnelle, la couleur et la consistance doivent rester inchangés jusqu'à la date de durabilité minimale.
- Si les conditions de stockage sont correctes, les aliments peuvent souvent être conservés et consommés au-delà de cette date.



Comment indiquer la date de limite de consommation?

- La mention "à consommer de préférence avant le..." sur les aliments emballés fait référence à la date limite de consommation.
- Elle est normalement indiquée en entier avec le jour, le mois et l'année.
- Il existe toutefois des exceptions à cette règle.
- Si la date limite de consommation est inférieure à trois mois, le jour et le mois suffisent.
- Si la durée de conservation est supérieure à trois mois, les indications du mois et de l'année sont suffisantes.
- Si la durée de conservation d'un aliment est supérieure à un an et demi, l'année suffit.



Qui fixe la date limite de consommation ?

- Les producteurs fixent eux-mêmes la date limite de consommation en leur âme et conscience.
- Des enquêtes et des études sont menées à cet effet.
- Ils déterminent les conditions de stockage et la durée de conservation de leurs produits.
- La date en question doit être fixée de manière à ce que l'aliment conserve ses propriétés typiques et ne soit pas nocif pour la santé jusqu'à l'expiration de la date.

Date limite de consommation pour les produits de Moringa

▪ Feuilles et poudre de moringa séchées

2 ans > cette valeur est déterminée par les règles applicables aux produits secs et aux épices

▪ Huile de moringa

- > 2 ans
- En général, l'huile de moringa se conserve très longtemps.
- Si l'huile de moringa en bouteille est recouverte d'azote, elle se conserve encore bien plus longtemps.



CBI



Transforming Trade Together

Organisation : CBI- Transforming Trade Together

Adresse : Prinses Beatrixlaan 2, 2595 AL, The Hague

Email : ingredients@cbi.eu

Site web : www.cbi.eu/projects/moringa-burkina-faso

Les informations contenues dans ce document sont issues de la mise en œuvre du projet Moringa et Ingrédients Naturels financé par CBI – Transforming Trade Together. Elles n'ont pas fait l'objet d'une validation scientifique.