

Zeer lang houdbare producten			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
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 product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT-datum aanhouden!
Droge pastaproducten	Mie, macaroni, spaghetti		
Couscous, griesmeel			
Koffie, thee			
Rijst			
Instant poeder (vetarm)	Koffie, kruidenmix, pudding		
Water, frisdrank en UHT behandelde dranken (bv. vruchtensappen)		Smaak kan achteruit gaan (enzymatische bruinkleuring)	
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	Roestvorming blik, doppen. Gasvorming (bol staan), kleur- of geurveranderingen	
Siroop, stroop, honing		versuikering	
Snoep, hard	Lollies, zuurtjes		
Diepvriesproducten	Van oorsprong als diepvriesproduct op de markt gebracht.	Uitdroging, ranzig worden van vet	

Lang houdbare producten			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
Droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van larven en insecten. Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxydatie, schimmelvorming, aanwezigheid van 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 °C of lager. Met uitzondering van zuigelingenvoeding: THT-datum aanhouden!
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
Broodbeleg, (pindakaas, hagelslag, pasta's)			
Chips, zoutjes, pinda's			
Olie, frituurvet			
Sauzen	Fritessaus, mayonaise, ketchup		
Instant poeder (vet)	Soep, melkpoeder		
Margarine, boter			
Harde kazen	Bv.. Gouda, Emmenthaler, Parmesan		
Snoep, zacht	Met vulling, chocolade, drop		
Gesteriliseerde melk en melkproducten	UHT verpakte houdbare melk, vla in pak. Gesteriliseerde producten in flessen.	Omgevingsgeur kan door verpakking. Smaakverandering of smaakverlies.	
Ingevroren producten	Verse producten, ingevroren ten laatste één dag voor het verstrijken van de TGT- of THT-datum	Uitdroging (vriesbrand), ranzig worden	

Beperkt houdbaar			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
Brood, roggebrood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek		Schimmelvorming.	
Halfconserven (haring, mosselen,...)	Koeling vereist	Ranzig worden van vet	
Verkleinde harde kaassoorten (plakjes, geraspt)			
Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit)		schimmelvorming	Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen)

Kort houdbare producten			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
Vers vlees, kip, vis, vleeswaren	Deze producten hebben vaak een TGT datum en vrijwel altijd is koeling (onder de 7°C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist onder de 4 °C! (bv. vis)	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf schimmelvorming	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen. Consument moet product uiterlijk op TGT/THT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren).
Gebak			
Gekoelde maaltijden, salades			
Desserts op basis van zuivel			
Dagverse zuivel (melken yoghurt producten)			
Zachte kaassoorten			
Vers geperst vruchtensap			
Gesneden groente en fruit (vers)			
Eieren			Uiterste datum van uitleveren door charitatieve instelling/organisatie is de vermelde THT datum

Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot het Klantcontactcentrum van de NVWA: 0800-0388.