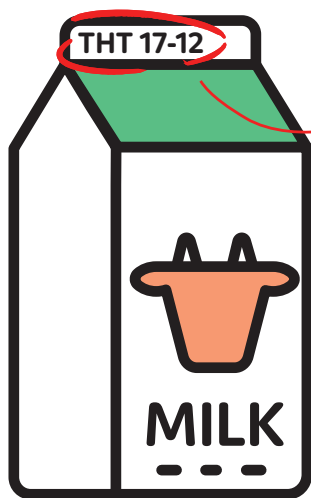




ONDUIDELIJK HOUDBAARHEIDSDATA WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN THT EN TGT



Op de meeste producten uit de supermarkt, vind je een houdbaarheidsdatum. Soms staat er een 'THT' datum op een product, een andere keer is dat een 'TGT' datum. We leggen jullie even uit wat het verschil is...



THT = Ten minste Houdbaar Tot

Heel wat voeding is nog perfect houdbaar na datum op verpakking*

- **Zeer lang houdbaar** (1 jaar) = pasta, rijst, suiker, bloem, frisdrank, chocolade, melk, conserven, koffie/thee
- **Lang houdbaar** (2 maanden) = olie, boter, harde kazen, ontbijtgranen, chips, zoet broodbeleg
- **Beperkt houdbaar** (2-3 weken) = zachte kazen, koek, afbakbrood
- **Niet langer (vers) houdbaar** = gesneden groenten, salades, vers vlees, kip, vis



TGT = Te Gebruiken Tot

Snel bederfelijke voeding mag je niet meer opeten na vervalddag

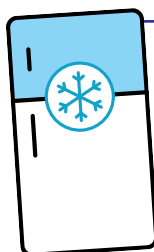
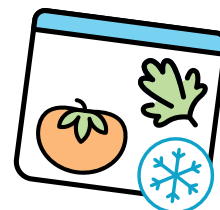
- Garnalen, american, mosselen, voorverpakte charcuterie

Wat doen wij?

- Alle producten zijn met zorg behandeld**
- Alle voeding in onze diepvriezers zijn ten laatste ingevroren op dag "TGT"

Wat doe jij?

- Gekoelde voeding vervoer je best in een koeltas of kartonnen doos
- Ga rechtstreeks naar huis en zet je voeding zo snel mogelijk op zijn plek
- Ingevroren voeding kan je nog 2 maanden na invriesdatum gebruiken, mits je ontdooit, bereid en opeet op dezelfde dag



De juiste temperatuurzones voor Frigo en Diepvries

- Frigo • 7°C (bovenaan)
- 4°C vis (onderaan)
- Diepvries • -18°C



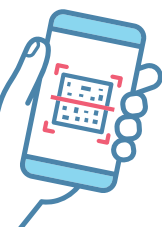
Federale Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

DEPOT
Margo



**conform richtlijnen FAVV omtrent THT, TGT, behoud koude keten, transport, opslag en traceerbaarheid

*Als je voeding bewaart zoals vermeld op etiket. De verpakking moet dicht zijn, conserven mogen niet bol staan. Het product moet er nog goed uitzien, goed ruiken en lekker smaken



NEDERLANDS



FRANS



ENGELS



ARABISCH



RUSSISCH



SPAANS



Scan en bekijk ons handige filmpje in je eigen taal



TIPS & TRICKS IN DE KEUKEN

Hier een paar handige trucjes om je eten proper en veilig te maken maar ook te bewaren...

Vorbereiden doe je zo:



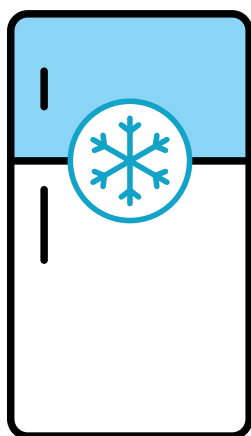
- Koop enkel wat op jouw winkellijstje staat
- Was je handen met water en zeep
- Is je werkplank, mes en blikopener proper?
- Gebruik een propere handdoek, gewassen op 60°

Eten klaarmaken doe je zo:



- Voorkom dat rauw vlees in contact komt met bereid vlees
- Opwarmen doe je minstens tot 67°C (warm aan tong)
- Frietvet max 180°C (geen blauwe dampen)

Restjes bewaren doe je zo:



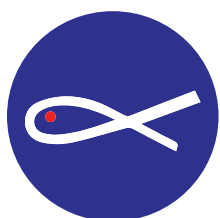
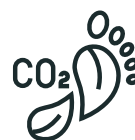
- Vlees bewaar je onderaan in frigo
- Kleine porties zijn sneller afgekoeld
- Temperatuur frigo 7°, diepvries -18°

**LOVE
FOOD**
hate waste

En vergeet niet:



- Heb je een EHBO kit in de buurt?
- Maak je vuilbak regelmatig leeg
- Sorteer en recycleer voor een beter milieu



Smakelijk!

www.vincentius-limburg.be