

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidsdatum	
Zeer lang houdbaar				
Zout		mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.	
Suiker				
mie, macaroni, spaghetti	droge pastaproducten			
koffie, thee				
Rijst				
instant poeder, vetarm	koffie, kruidenmix, pudding			
UHT-verpakte en flessen frisdrank, vruchtensap		smaak kan achteruit gaan		
volconserven, blik/glas	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	roestvorming blik/ doppen. Gasvorming (bolstaan).		
siroop, stroop				
snoep, hard	lollies, zuurtjes			
Lang houdbaar				
meel		muf, mijt	tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.	
droge koekjes				
muesli, ontbijtgranen, cornflakes				
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)		rans worden van het vet		
chips, zoutjes, pinda's				
olie, frituurvet				
instant poeder, vet	soep, melkpoeder			
snoep, zacht	met vulling, chocolade, drop			
fritessaus, mayonaise, ketchup				
UHT-verpakte houdbare melk, vla		omgevingsgeur kan door verpakking treden		
Beperkt houdbaar				
brood, roggebrood, afbakbrood		muf, schimmel, rans worden van vet	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.	
Kaas				
cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek				
margarine, boter		rans worden van vet		
halfconserven (haring, mosselen, ...)	koeling vereist	gisting		
diepvriesproducten		uitdroging, rans worden van vet		
Kort houdbaar				
vers vlees, kip, vis vleeswaren	Deze producten hebben vaak "te gebruiken tot datum" (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7 °C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4 °C!	bacteriegroei (evt. schimmel) en bederf		NOOIT na THT-datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren! AGF visueel beoordelen, mag geen bederf vertonen (rot, schimmel)
gebak				
gekoelde maaltijden, salades				
dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren				
versgeperst vruchtensap				
gesneden groenten				
aardappelen, groente en fruit (vers)				