



Houdbaarheidstabel NVWA, Bijlage Infoblad 76 (mei 2025)

versie 7 - juni 2025



Product	Omschrijving	Bederf kenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Kort houdbaar			
Vers vlees, kip, vis, vleeswaren	Deze producten hebben vaak een 'te gebruiken tot datum' (TGT) en vrijwel altijd is koeling (7°C of kouder) vereist. De 4°C grens geldt voor rauwe kip en vis	Bacteriegroei (evt schimmel) en bederf	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen! Consument moet product uiterlijk op TGT/THT datum nog kunnen gebruiken. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan NIET uitleveren!
Gebak			
Gekoelde maaltijden, salades			
Versgeperst (en niet verhit) vruchtensap			
Gesneden groente en fruit (vers)	Eieren mogen tot THT-datum verstrekt worden		NOOIT ná THT datum verdelen/uitgeven
Eieren			
Beperkt houdbaar (2)			
Zachte kaassoorten	Deze levensmiddelen hebben soms een TGT-datum. Koeling (7°C of kouder) vereist	Bacteriegroei (evt schimmel) en bederf	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen! Consument moet product uiterlijk op TGT/THT datum nog kunnen gebruiken. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan NIET uitleveren!
Brood, roggebrood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken uitgeven en consumeren
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek			
Halfconserven (haring, mosselen,...)	Koeling (7°C of kouder) vereist	Ranzig worden van vet	
Verkleinde harde kaassoorten (plakjes, geraspt)			
Kant-en-klare vleesvervangers	Vegetarische rookworst, vleesstuckjes		
Melkvervangers o.b.v. haver, soja, amandel enz.		Bacteriegroei (evt schimmel)	
Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit)		Schimmelvorming	Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen)
Beperkt houdbaar (1)			
Gepasturiseerde melk		Bacteriegroei (evt schimmel) en bederf	Voor aanvaarden TGT/THT-datum aanhouden; alleen bij THT-datum verdelen tot uiterlijk 1 dag na THT mogelijk als product geen teken van bederf heeft: -Uiterlijk product: geen schimmel, niet troebel (indien ongebruikelijk) en/of geen slijm; -Verpakking: gezwollen verpakking duidt op ongewenste gasvorming door bederf; Als het product er ook na openen van de verpakking normaal uitziet, goed ruikt (niet afwijkend, rot of chemisch) en goed smaakt (niet vreemd of onaangenaam) én gekoeld bewaard is dan kan het product na THT-datum nog veilig worden geconsumeerd. Hou hiervoor maximaal 1 dag aan. Bij twijfel moet het product worden weggegooid. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan NIET uitleveren!
Desserts op basis van zuivel en slagroom			
Karnemelk, yoghurt, kwark en andere gefermenteerde zuivelproducten	Koeling (7°C of kouder) vereist	Verzuring en uitzakking eiwit, bacterigroei, bederf en schimmelvorming	Voor aanvaarden TGT/THT-datum aanhouden; alleen bij THT-datum verdelen tot uiterlijk 5 dagen na THT mogelijk als product geen teken van bederf heeft: -Uiterlijk product: geen schimmel, niet troebel (indien ongebruikelijk) en/of geen slijm; -Verpakking: gezwollen verpakking duidt op ongewenste gasvorming door bederf; Als het product er ook na openen van de verpakking normaal uitziet, goed ruikt (niet afwijkend, rot of chemisch) en goed smaakt (niet vreemd of onaangenaam) én gekoeld bewaard is dan kan het product na THT-datum nog veilig worden geconsumeerd. Hou hiervoor maximaal 5 dagen aan. Bij twijfel moet het product worden weggegooid. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan NIET uitleveren!



Houdbaarheidstabel NVWA, Bijlage Infoblad 76 (mei 2025)

versie 7 - juni 2025



Lang houdbaar			
Droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van mijten en 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. Met uitzondering van zuigelingenvoeding: THT datum aanhouden!
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
Broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)		Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten	
Chips, zoutjes, pinda's			
Olie, frituurvet			
Instantpoeder, vet	Soep, melkpoeder		
Margarine, boter			
Harde kazen	Bijv. Gouda, Emmenthaler, Parmesan		
Snoep (zacht)	Met vulling, chocolade, drop		
Sauzen	Fritessaus, mayonaise, ketchup		
Voormalige conserven in andere verpakking dan blik/glas	Bijv. soep, groente, peulvruchten in stazakken of pakjes		
Gesteriliseerde melk, melkproducten en melkvervangers o.b.v. haver, soja, amandel enz.	UHT-verpakte houdbare melk, vla, haverdrink in pak, gesteriliseerde producten in flessen	Omgevingsgeur kan door verpakking Smaakverandering of smaakverlies	
Koelverse vruchtensappen (die verhit zijn geweest)	Gekoelde vruchtensappen	Geurverandering, kleurverandering, smaakverandering, schimmelvorming	Bij koelverse sappen temperatuur bewaken op 7°C of lager
Ingevroren producten	Verse producten, ingevroren ten laatste op de vermelde TGT- of THT datum	Uitdroging (vriesbrand), ranzig worden	Bij diepvriesproducten temperatuur bewaken op -18 graden of lager
Zeer lang houdbaar			
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 het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan het product of de verpakking waarneembaar zijn. Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT datum aanhouden!
Droge pastaproducten	Mie, macaroni, spaghetti		
Couscous, griesmeel, rijst			
Koffie, thee			
Instantpoeder, vetarm	Koffiepoeder, kruidenmix, pudding		
Water, frisdrank en UHT-behandelde dranken (bv. pakken vruchtensap)		Smaak kan achteruit gaan (enzymatische bruinkleuring), water: algenvorming	
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	Roestvorming blik, doppen. Gasvorming (bol staan), kleur- of geurveranderingen	
Siroop, stroop, honing		Versuikering, dit is geen bederfkenmerk	Bij diepvriesproducten temperatuur bewaken op -18 graden of lager
Snoep (hard)	Lolly's, zuurtjes		
Diepvriesproducten	Van oorsprong als diepvries product op de markt gebracht	Uitdroging, ranzig worden van vet	

Koelketen: bewaking van de temperatuur tijdens opslag, transport en distributie. Van aanvaarding tot en met uitgifte.