

Etiketttype

Kombiner matetiketten med riktig definisjon

Brukes innen

Best før

Kan stå utstilt til

Brukes innen 3 dager etter åpning

I kjøleskap etter åpning

Disse datoene gjelder kvalitet, ikke sikkerhet. Denne maten vil smake best før datoen som står på etiketten. Hvis vi spiser maten etter denne datoen, betyr ikke de at vi vil bli syke, men smaken er kanskje ikke like god. Disse datoene står på et bredt utvalg av fryst, tørket, hermetisk og annen type mat.

Disse datoene finnes på mat som blir dårlig raskt, f.eks. kjøttprodukter og ferdigsalater. Ikke bruk mat eller drikk etter datoen på etiketten, selv om den virker og lukter fint. Å spise mat etter denne datoen kan være helseskadelig.

Denne etiketten betyr at når du har fjernet emballasjen og utsatt maten for luft, bør den settes i kjøleskapet for å hindre mikrobevekst.

I butikker brukes ofte disse datoene på hyllene, hovedsakelig for lagerformål. De er ikke lovpålagt og er anvisninger for butikkpersonell, IKKE for kunder.

Denne etiketten betyr at maten bør spises innen et antall dager som står på emballasjen. Etter denne datoen er det ikke sikkert maten er trygg å spise.

