Ces dates doivent figurer sur les étiquettes des produits mis à la vente préemballés.

|  |  |
| --- | --- |
| **D.L.C. = DATE DE LIMITEDE CONSOMMATION** | **D.L.U.O. = DATE D’UTILISATION**  **OPTIMALE** |
| \*Etiquetage :  • A consommer jusqu’au ... | \* Etiquetage :  • A consommer de préférence avant le ...  • A consommer de préférence avant fin ...  • A consommer de préférence avant la date figurant sur ... |
| \* Signification :  Caractère IMPERATIF, garantissant la qualité HYGIENIQUE du produit. | \* Signification :  Caractère INDICATIF, garantissant la qualité  ORGANOLEPTIQUE du produit. |
| • Date déterminée par le fabricant, sous sa responsabilité, ou par la réglementation (plats cuisinés notamment). | • Date déterminée par le fabricant, sous sa responsabilité. |
| Concerne : | \* Concerne : |
| • Denrées périssables.  • Denrées précisées par la réglementation (ex : beurre, viande hachée congelée, plats cuisinés, lait cru). | • Congelés et surgelés  • Conserves et semi-conserves  • Produits secs  • Fromages |
| \* En pratique : | \* En pratique : |
| • Mise en vente ou utilisation en l'état autorisée jusqu'à la veille de la date indiquée. | • Ces produits peuvent être utilisés sans risque sanitaire alors Que leur DLUO est dépassée depuis 3 mois au plus pour les |
| • Le jour de la DLC, la denrée doit IMPERATIVEMENT être DETRUITE ou subir avant cette date un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation. | Congelés et 6 mois au plus pour les conserves, sous réserve que les conditions de stockage aient été respectées. |
| Remarque :  Dans les métiers de l'alimentation, la détention de produits à DLC atteinte est une  Infraction susceptible de poursuites judiciaires. | • A retenir toutefois que le professionnel qui utilise des produits dont la DLUO est dépassée, devient responsable en cas de problème. |

*Document de référence : Guide de bonnes pratiques d’hygiène en Pâtisserie 1995*

*HACCP : Hygiène Assurée Ça C’est Parfait : les bons gestes au bon moment*