



LIGNES DIRECTRICES POUR LA
DISTRIBUTION DES ALIMENTS DONT LA DATE
«MEILLEUR AVANT» EST DÉPASSÉE



LIGNES DIRECTRICES POUR LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS DONT LA DATE «MEILLEUR AVANT» EST DÉPASSÉE

En réponse à un besoin accru d'informations supplémentaires sur la durée de conservation des aliments et les directives sur la distribution des aliments, Les Banques alimentaires Canada sont heureux de développer son tableau de directives existantes afin de fournir une analyse plus approfondie des catégories d'aliments et des produits alimentaires. En approfondissant chaque catégorie d'aliments, cette brochure fournit des informations détaillées et des instructions pour la distribution des aliments dont la date de péremption est dépassée. Les graphiques aideront les utilisateurs à trouver des informations sur la durée de distribution des aliments après la date de péremption, tout en prenant en compte des facteurs tels que la température de stockage, si le produit est frais, en conserve ou congelé.

TABLE OF CONTENTS

- Directives générales pour la distribution des aliments après la date de péremption ..2-3	- Aliments préparés et charcuterie..... 8
- Fruits & Légumes4	- Œufs, fromage et produits laitiers9
- Laits, crèmes et autres boissons.....5	- Viande, volaille, fruits de mer et substituts 10
- Céréales, Céréales et Légumineuses6	- Aliments pour bébés et substituts de repas..... 11
- Graisses, huiles et vinaigrettes.....7	- Divers 12

LIGNES DIRECTRICES POUR LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS DONT LA DATE «MEILLEUR

										
	DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE « MEILLEUR AVANT »	FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	JUS ET BOISSONS GAZEUSES	PAINS ET PRODUITS DE BOULANGERIE	GRAINS EMBALLÉS, CÉRÉALES, PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIES	VIANDE ET FRUITS DE MER	CHARCUTERIE	ALIMENTS PRÉPARÉS	LAITS ET SUBSTITUTS	PRODUITS LAITIERS DE CULTURE
DESCRIPTION DES PRODUITS		Fruits et légumes - entiers, non coupés, non pelés, non endommagés	Jus de fruits et de légumes et boissons gazeuses	Miches de pain, petits pains, bagels, muffins	Granola, farine, riz, pâtes sèches, biscuits, craquelins, barres de céréales pour le déjeuner/ dîner	Viande, volaille et poisson emballés et en vrac	Charcuterie, saucisses	Repas préparés, pâtes fraîches, viande cuite, salades mixtes, fruits ou légumes frais coupés, soupes, ragoûts	Lait (frais, en poudre, en conserve, lait UHT en Tetra Pak), boissons au soja et aux amandes	Yogourt, kéfir, crème sure
À TEMPÉRATURE AMBIANTE		Frais, entiers 1 à 7 jours	Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)	Jusqu'à 1 semaine	S. O.	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)	Moins de 2 heures
RÉFRIGÉRÉS		Frais, entiers, légumes-feuilles 1 jour à 2 mois (selon le légume et son état)	7 à 10 jours (si réfrigération nécessaire)	2 semaines	S. O.	3 à 4 jours (morceaux entiers); 1 à 2 jours (viande hachée); 1 à 2 jours (fruits de mer/poisson)	3 à 5 jours (comptoir de charcuterie); 7 jours (emballage commercial)	2 à 3 jours (repas préparés); 3 à 4 jours (fruits et légumes coupés)	1 à 2 jours (si réfrigération nécessaire)	1 à 2 semaines (produits laitiers de culture)
CONGELÉS		1 an	1 an	3 mois	S. O.	12 mois (bœuf, porc, agneau, veau, volaille entière); 6 mois (morceaux de volaille); 2 à 3 mois (viande hachée); 2 à 6 mois (poisson); 2 à 4 mois (crustacés)	2 à 3 mois	4 mois	6 mois (la texture peut changer)	1 à 3 mois (produits laitiers de culture) (la texture sera différente)
EN CONSERVE /EN POT /EN BOUTEILLE		S. O.	1 an	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	1 an	S. O.
EN BOÎTE/EN SAC		S. O.	6 à 12 mois	Jusqu'à 1 semaine	6 à 12 mois	S. O.	S. O.	S. O.	6 mois (UHT - en poudre*)	S. O.

AVANT» EST DÉPASSÉE

Banques alimentaires
Canada



FROMAGES



MATIÈRES GRASSES



PRODUITS D'ÉPICERIE COURANTS (DE LONGUE CONSERVATION)



PRODUITS NON ALIMENTAIRES



PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

Fromage cottage, fromage à la crème et à pâte molle, fromage à pâte ferme

Beurre, margarine, huile de cuisson (la plupart)

Peut inclure: Pâtes en conserve, viande et poisson en conserve, sauces tomates, condiments, etc.

Détergent à lessive, palettes de produits mixtes, gels douche, déodorants, couches, lingettes pour bébés

Remarque: Ces produits ont une date limite d'utilisation, et non une date « Meilleur avant »

Moins de 2 heures

Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)

S. O.

S. O.

1 à 2 semaines (fromage cottage); 3 à 6 mois (bloc de fromage à pâte ferme); 1 à 2 mois (bloc de fromage à pâte molle)

1 à 5 mois

S. O.

S. O.

6 à 12 mois (bloc de fromage à pâte ferme); 3 à 6 mois (bloc de fromage à pâte molle)

6 à 12 mois

S. O.

S. O.

S. O.

6 à 12 mois (huiles de longue conservation)

1 à 2 ans

1 an

S. O.

S. O.

6 à 12 mois

1 an

NE PAS DISTRIBUER SI LA DATE LIMITE D'UTILISATION EST DÉPASSÉE

***Lait en poudre** La température est un facteur essentiel pour la qualité du lait en poudre. Conserver le lait en poudre au frais.

Date "Meilleur avant" La date « Meilleur avant » indique aux consommateurs le moment où le produit est à son meilleur – avec des qualités sensorielles aussi acceptables que le jour où il a été fabriqué lorsqu'il est entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact.

La date « Meilleur avant » indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. En anglais, certains fabricants ont changé leur formulation pour « Better before » (Mieux avant) au lieu de « Best before » (Meilleur avant).

Date limite d'utilisation Indique aux consommateurs que le produit pourrait ne pas leur fournir les nutriments attendus et qu'ils ne devraient plus le consommer après cette date. Les produits ayant une date limite d'utilisation ne doivent pas être distribués au-delà de la date figurant sur l'emballage.

Ces produits comprennent: -Les préparations pour nourrissons (en conserve ou en boîte, liquides ou en poudre) et de nombreux compléments alimentaires et substituts de repas (en conserve, en boîte ou prêts à consommer, liquides ou en poudre).
Remarque : Les aliments pour bébés plus âgés et tout-petits ont une date « Meilleur avant », et non une date limite d'utilisation.

Avant qu'un produit alimentaire soit distribué, il faut toujours :

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué

REMARQUE Ces informations doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

POUR RÉFÉRENCE:

- Agence canadienne d'inspection des aliments, Durée de conservation sur l'étiquette des aliments préemballés, Date de modification : 2013-07-07, disponible à l'adresse: <http://www.inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/duree-de-conservation/fr/1332357469487/1332357545633>
- FREITAS, M.A. et J.C. COSTA, « Shelf life determination using sensory evaluation scores: A general Weibull modeling approach, Computers & Industrial Engineering, vol. 51, no 4, 2006, p. 652-670.
- GIMÉNEZ, A., F. ARES et G. ARES. « Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches », Food Research International, vol. 49, no 1, 2012, p. 311-325.
- GUERRA, S., C. LAGAZIO, L. MANZOCCO, et al. « Risks and pitfalls of sensory data analysis for shelf life prediction: Data simulation applied to the case of coffee », Food Science and Technology, vol. 41, no 10, 2008, p. 2070-2078.
- Stilltasty.com et EatByDate.com, pour des directives supplémentaires
- Université d'État de l'Utah, Cooperative Extension Service, Entreposage des aliments : Lait en poudre, disponible sur le site: <http://extension.usu.edu/foodstorage/htm/dried-milk>

POUR INFORMATION: Communiquez avec Banques alimentaires Canada au 1 877 535-0958 ou à info@foodbankscanada.ca | Élaboration: Janvier 2011 Mise à jour : Février 2019.

FRUITS ET LÉGUMES

REMARQUE: La plupart des fruits et légumes frais n'ont pas de date « Meilleur avant » – Il faut donc se fier à la qualité des aliments pour déterminer s'ils doivent être distribués ou non

														
JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES EN CANNETTE	JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES CONGELÉS	FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, ENTIERS	LÉGUMES	LÉGUMES	LÉGUMES	LÉGUMES	LÉGUMES	LÉGUMES	FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS SÈCHÉS
Fruits et légumes en conserve	Fruits et légumes congelés en sac	Fruits et légumes frais, entiers, intacts et non coupés	Légumes - racines (p. ex. carottes, betteraves, panais) – selon le légume et son état	Légumes réfrigérés (p. ex. brocoli, céleri, bottes de carottes) – selon le légume et son état	Légumes frais, coupés en morceaux	Mélanges à salade et légumes - feuilles (en sac, prélavés)	Petits pois frais écosés	Fèves germées (fraîches, en sac)	Fruits tendres (pêches, nectarines, prunes) – selon le fruit et son état	Fruits durs (p. ex. pommes, poires) (selon le fruit et l'état); fruits avec pelure (p. ex. oranges)	Baies (selon le fruit et l'état)	Fruits frais, coupés en morceaux	Salades de fruits frais (avec jus)	Fruits séchés
1 à 2 ans	S. O.	Selon le fruit ou légume frais	1 à 6 semaines	S. O.	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Jusqu'à 1 semaine	1 à 2 semaines	1 à 3 jours	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	6 à 12 mois
S. O.	S. O.	Selon le fruit ou légume frais	1 à 2 mois	1 à 4 semaines	1 jour – selon les conditions de conservation antérieures	1 jour – selon les conditions de conservation antérieures	1 jour – selon les conditions de conservation antérieures	1 jour – selon les conditions de conservation antérieures	2 à 4 semaines	1 à 2 mois	5 à 10 jours	3 à 4 jours	3 à 5 jours	1 à 2 ans
S. O.	8 à 10 mois	Selon le fruit ou légume frais	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	1 mois	S. O.	S. O.	S. O.	6 à 8 mois	S. O.	S. O.	Durée illimitée

Si le jus développe une odeur, une saveur ou une apparence atypique, ou si de la moisissure apparaît, il doit être jeté.

Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémisses: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette. L'aliment doit être entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

LAIT, CRÈME ET AUTRES BOISSONS

 DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE « MEILLEUR AVANT »	 LAIT DE CONSOMMATION ET BOISSONS NON LAITIÈRES – RÉFRIGÉRÉ	 LAIT DE CONSOMMATION ET BOISSONS NON LAITIÈRES – DE LONGUE CONSERVATION	 LAIT EN POUDRE	 LAIT ÉVAPORÉ (EN CONSERVE)	 CRÈME	 COLORANT À CAFÉ RÉFRIGÉRÉ	 COLORANT À CAFÉ EN POUDRE	 JUS DE FRUITS/ LÉGUMES	 JUS DE FRUITS/ LÉGUMES	 JUS DE FRUITS/ LÉGUMES	 JUS DE FRUITS /LÉGU- MES	 BOISSONS CHAUDES	 MÉLANGES POUR BOISSONS FROIDES	 BOISSONS GAZEUSES	 EAU
Description des produits	Boissons au lait et boissons non laitières (p. ex. boissons au soja, aux amandes, au riz, à la noix de coco) – Réfrigérées	Boissons au lait et boissons non laitières (p. ex. boissons au soja, aux amandes, à la noix de coco) pasteurisées à très haute température (Tetra Pak ou en sachet) – De longue conservation	Lait en poudre* (sac pasteurisé, boîte ou conserve)	Lait évaporé commercial en conserve	Crème liquide pasteurisée, réfrigérée	Colorant à café non laitier liquide, réfrigéré	Colorant à café non laitier en poudre	Boîtes de jus de longue conservation	Cannettes de jus de longue conservation	Jus réfrigérés – pasteurisés	Concen- trés de jus congelés	Café soluble, dosettes de café, sachets de thé, chocolat chaud, Ovomaltine	Mélanges en poudre pour boissons (p. ex. thé glacé, cristaux aromatisés)	Boissons gazeuses, eau vitaminée et boissons énergisantes en cannette et en bouteille	Eau embouteillée
À température ambiante	Moins de 2 heures	1 à 6 mois	3 mois (sans matières grasses, en sac); 2 ans (sans matières grasses, en conserve); lait entier	1 an; 9 mois (lait écré- mé évaporé faible en gras)	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	2 à 4 mois	2 à 3 mois	6 à 9 mois	Moins de 2 heures	S. O.	2 à 3 ans (café soluble); 1 an (café moulu emballé sous vide); 3 à 8 mois (dosettes de café); 6 à 12 mois (thé); 6 à 12 mois (chocolat chaud)	6 à 12 mois	9 à 12 mois	2 à 3 ans
Réfrigérés	2 à 3 jours (boissons au lait); 3 à 5 jours (boissons au soja, au riz, aux amandes, à la noix de coco, au chanvre)	S. O.	S. O.	S. O.	1 à 2 semaines	5 à 7 jours	S. O.	S. O.	S. O.	7 à 10 jours	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.
Congelés	3 à 4 mois; la texture peut changer	S. O.	3 ans	S. O.	2 à 4 mois; la texture sera différente, la crème à fouetter ne pourra plus être fouettée	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	8 à 12 mois	8 à 12 mois	Durée illimitée (café soluble); 2 à 3 ans (café en grains entiers); 1 à 2 ans (café moulu)	1 à 2 ans	S. O.	S. O.

*Lait en poudre

La température est un facteur essentiel pour la qualité du lait en poudre. Conserver le lait en poudre au frais. À 10°C ou moins, le lait en poudre peut avoir une durée de conservation de 3 à 5 ans; à 32°C, les saveurs indésirables se développent en moins de 6 mois.

Date «Meilleur avant»

La date « Meilleur avant » indique aux consommateurs le moment où le produit est à son meilleur – avec des qualités sensorielles aussi acceptables que le jour où il a été fabriqué lorsqu'il est entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La date « Meilleur avant » indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments.

Date limite d'utilisation

Indique aux consommateurs que le produit pourrait ne pas leur fournir les nutriments attendus et qu'ils ne devraient plus le consommer après cette date. Les produits ayant une date limite d'utilisation ne doivent pas être distribués au-delà de la date figurant sur l'emballage.

Avant qu'un produit alimentaire soit distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué

Remarque: Ces informations doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Pour référence: Agence canadienne d'inspection des aliments, Durée de conservation sur l'étiquette des aliments préemballés, Date de modification : 2013-07-07, disponible à l'adresse: <http://www.inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/duree-de-conservation/fra/1332357469487/1332357545633>

FREITAS, M.A. et J.C. COSTA, « Shelf life determination using sensory evaluation scores: A general Weibull modeling approach, Computers & Industrial Engineering, vol. 51, no 4, 2006, p. 652-670.

GIMÉNEZ, A., F. ARES et G. ARES. « Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches », Food Research International, vol. 49, no 1, 2012, p. 311-325.

GUERRA, S., C. LAGAZIO, L. MANZOCCO, et al. « Risks and pitfalls of sensory data analysis for shelf life prediction: Data simulation applied to the case of coffee », Food Science and Technology, vol. 41, no 10, 2008, p. 2070-2078.

Université d'État de l'Utah, Cooperative Extension Service, Entreposage des aliments : Lait en poudre, disponible sur le site: <http://extension.usu.edu/foodstorage/htm/dried-milk>

Pour en savoir plus, communiquez avec Banques Alimentaires Canada au 1-877-535-0958 ou à info@foodbankscanada.ca | Mise à jour : Février 2019.

GRAINS, CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSE

													
	DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE « MEILLEUR AVANT »	CRAQUELINS ET BISCUITS	PAIN	PAIN	PÂTES SÈCHES / NOUILLES SÈCHES / RIZ BLANC	PÂTES / NOUILLES FRAÎCHES	FAINE DE GRAINS ENTIERS, FLOCONS DE CÉRÉALES, RIZ BRUN SAUF AVOINE	FARINE FAIBLE EN GRAS	AUTRES GRAINS ET CÉRÉALES	LÉGUMINEUSES SÈCHÉES	FLOCONS D'AVOINE	CÉRÉALES EN BOÎTE	MÉLANGES À BASE DE FARINE
Description des produits		Craquelins et biscuits secs, galettes de riz	Miches de pain, petits pains, etc.; de style boulangerie	Miches de pain, petits pains, bagels, muffins; etc.; emballage commercial	Pâtes sèches (p. ex. nouilles de blé ou de riz de différentes formes)	Pâtes/nouilles fraîches, réfrigérées (p. ex. nouilles de blé ou de riz)	Farine de grains entiers contenant des germes ou des matières grasses (p. ex. farine de blé entier), riz brun	Farine blanche, farine de maïs/de semoule de maïs, farine de pois chiche	Riz blanc, orge à grains entiers et céréales faibles en gras	Haricots, pois et lentilles séchées	Gruau instantané, gruaux instantanés aromatisés; gruaux prêts en 1 à 5 minutes	Céréales pour le petit-déjeuner en boîte /emballées	Gâteaux, brownies, biscuits, muffins, préparations pour crêpes/ gaufres
À température ambiante		1 à 2 mois	2 à 3 jours	5 à 7 jours	1 à 2 ans	Moins de 2 heures	4 à 6 mois; 6 à 8 mois (riz brun)	9 à 12 mois (farine de maïs); 1 à 2 ans (farine de semoule de maïs); 6 à 8 mois (farine blanche et farine de riz)	3 ans	3 ans	1 à 2 ans (instantané); 6 à 9 mois (aromatisé); 2 à 3 ans (autre)	6 à 8 mois	6 à 12 mois
Réfrigérés		S. O.	S. O.	1 à 2 semaines	S. O.	4 à 5 jours	6 à 8 mois; 8 à 12 mois (riz brun)	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.
Congelés		4 à 5 mois	6 mois	6 mois	S. O.	6 à 8 mois	6 à 12 mois	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.

Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémises: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette. Il a été entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

MATIÈRES GRASSES, HUILES ET VIN

DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE «MEILLEUR AVANT»	HUILE (LIQUIDE)	HUILE (LIQUIDE)	MATIÈRES GRASSES SOLIDES	MATIÈRES GRASSES SOLIDES	MATIÈRES GRASSES SOLIDES	MATIÈRES GRASSES SOLIDES	SAUCES POUR SALADES	SAUCES POUR SALADES	SAUCES POUR SALADES	GARNITURES À DESSERTS	GARNITURES À DESSERTS	GARNITURES À DESSERTS
Description des produits	Huiles de cuisson – p. ex. canola, maïs, carthame, végétale	Huiles spécialisées – p. ex. sésame, noix, olive (à l'abri de la lumière)	Ghee, huile de coco	Margarine	Beurre	Graisse alimentaire /saindoux	Mayonnaise	Vinaigrettes crémeuses	Vinaigrettes	Garniture fouettée – en aérosol (réfrigérée)	Mélange pour garniture à dessert en poudre	Garniture à dessert congelée
À température ambiante	12 mois	12 mois (huile d'olive); 6 mois (huile de sésame); 1 mois (huile de noix ou de noisette)	12 mois	S. O.	S. O.	6 mois	3 à 4 mois	1 à 2 mois	3 à 4 mois	S. O.	12 mois	S. O.
Réfrigérés	2 ans (certaines huiles se sépareront)	S. O.	S. O.	4 à 5 mois	1 mois	12 mois	S. O.	S. O.	S. O.	3 mois	S. O.	S. O.
Congelés	S. O.	S. O.	S. O.	6 à 8 mois	6 à 12 mois; 6 à 9 mois (non salé); 6 à 9 mois (de culture)	12 mois	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	6 mois

Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates «Meilleur avant» concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémisses: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette s'il a été entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

ALIMENTS PRÉPARÉS ET CHARCUTERIE

														
	DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE «MEILLEUR AVANT»	SALADES PRÉPARÉES ACHETÉES EN MAGASIN	REPAS CHAUDS PRÉPARÉS ACHETÉS EN MAGASIN	REPAS FROIDS PRÉPARÉS ACHETÉS EN MAGASIN	MÉLANGES À REPAS	CONDIMENTS	CONDIMENTS	CONDIMENTS	CONDIMENTS	SAUCES POUR PÂTES	SAUCES POUR PÂTES	MÉLANGES À SAUCES	ALIMENTS EN CONSERVE	VINAIGRE
Description des produits		Salades préparées achetées en magasin	Repas chauds préparés (p. ex. poulet de rotisserie) (doivent être gardés au chaud à plus de 60°C, ou au frais à moins de 4°C)	Repas froids (p. ex. sandwich) (doivent être réfrigérés, selon l'état)	Mélanges de macaroni au fromage (mélanges secs, en boîte)	Sauce chili /salsa/sauce pour tacos à base de tomates (bouteille/pot)	Moutarde, relish, cornichons, bouillon en cubes/granulé	Sauces diverses (p. ex. hoisin, poisson, haricot noir, huîtres, prunes)	Ketchup, sauce barbecue, raifort (de longue conservation), sauce cocktail/ fruits de mer	Sauces pour pâtes à base de tomates	Sauces pour pâtes à base de crème	Mélanges pour sauce en poudre, en sachet	Repas préparés en conserve (p. ex. haricots au four, spaghetti et sauce, ragoûts, soupes)*	Vinaigre blanc, de cidre, de riz, de malt
À température ambiante		S. O.	S. O.	S. O.	3 mois	12 mois	2 ans	3 ans (sauce soya, sauce à bifteck, sauce Worcestershire); 5 ans (sauce aux piments forts)	6 à 12 mois	12 mois	6 à 8 mois	6 à 12 mois	2 ans	Durée illimitée (peut devenir trouble)
Réfrigérés		1 à 2 jours	3 à 4 jours	1 à 2 jours	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.		S. O.	S. O.
Congelés		S. O.	1 mois	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.		S. O.	S. O.

*2 ans après la date «Meilleur avant»; 5 ans après la date de fabrication s'il n'y a pas de date «Meilleur avant»

Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémises: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette s'il a été entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

ŒUFS, FROMAGES ET PRODUITS LAIT

											
	DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE «MEILLEUR AVANT»	ŒUFS EN COQUILLE	ŒUFS LIQUIDES ET SUBSTITUTS	FROMAGES DU COMPTOIR DE VIANDES FROIDES DU MAGASIN	FROMAGES À PÂTE FERME; EMBALLAGE COMMERCIAL	FROMAGES À PÂTE SEMI-FERME/À PÂTE MOLLE; EMBALLAGE COMMERCIAL	FROMAGE COTTAGE	FROMAGES SECS À PÂTE FERME	FROMAGE FONDU RÉFRIGÉRÉ	TREMPETTES RÉFRIGÉRÉES À BASE DE PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS FERMENTÉS
Description des produits	Œufs en coquille de catégorie A	Œufs /substituts d'œufs pasteurisés	Fromage de charcuterie emballé, en tranches ou en morceaux	Cheddar, marbré, suisse, brique; bloc, râpé ou tranché	Mozzarella, camembert, brie, feta, bleu, gruyère, havarti; bloc, râpé, tranché, émietté	Fromage cottage, ricotta	Parmesan /romano râpé, non réfrigéré	Fromage à la crème réfrigéré, tranches individuelles, Velveeta, triangles La vache qui rit	Trempettes à base de crème sure ou de fromage à la crème; emballage commercial	Yogourt, crème sure, kéfir, babeurre commercial	
À température ambiante	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	9 à 12 mois	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	
Réfrigérés	4 à 5 semaines (œufs en coquille)	3 mois	2 à 3 semaines	1 à 2 semaines (râpé ou en tranches); 3 à 6 mois (bloc)	1 à 2 mois; 2 semaines (râpé, en tranches ou émietté)	3 à 5 jours	9 à 12 mois	1 à 2 mois	1 à 2 jours	1 à 2 semaines	
Congelés	S. O.	12 mois	2 à 3 mois	2 à 3 mois (râpé ou en tranches); 6 à 12 mois (bloc); la texture peut changer	2 à 3 mois (râpé, en tranches ou émietté); 3 à 6 mois (bloc); la texture sera différente	4 mois; la texture sera différente	9 à 12 mois	3 à 6 mois (la texture peut changer); 2 mois (bloc de fromage à la crème); la congélation du fromage à la crème en pot n'est pas recommandée	S. O.	1-3 mois; la texture sera différente	

Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémisses: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette s'il a été entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

VIANDE, VOLAILLE, FRUITS DE MER

											
	DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE « MEILLEUR AVANT »	VIANDE NON CUITE (SAUF VOLAILLE)	VOLAILLE NON CUITE	POISSONS/FRUITS DE MER NON CUITS	VIANDE/POISSON /FRUITS DE MER CUITS	CHARCUTERIE RÉFRIGÉRÉE, EMBALLAGE COMMERCIAL	CHARCUTERIE, COMPTOIR DE VIANDES FROIDES DU MAGASIN	VIANDE NON RÉFRIGÉRÉE	HAMBURGERS VÉGÉTARIENS	TOFU/CAILLÉ DE SOJA	BEURRE D'A RACHIDE
Description des produits	Viande/viande hachée /saucisses fraîches non cuites, emballées et en vrac	Volaille/volaille hachée /saucisses de volaille fraîches non cuites, emballées et en vrac	Poissons et fruits de mer emballés et en vrac (faible teneur et haute teneur en gras)	Boîtes de conserve, sachets commerciaux (p. ex. bœuf, saumon, thon, sardines, maquereau, fruits de mer)	Charcuterie cuite (viandes froides), saucissons semi-secs /salami, saucisses cuites (p. ex. hot-dog, saucisse de Francfort, kielbasa)	Charcuterie (viandes froides) cuite, tranchée ou en morceaux, emballée au comptoir de viandes froides du magasin	Viande sèche et dure (p. ex. salami sec, pepperoni et viande séchée)	Hamburgers végétariens (congelés)	Tofu frais/caillé de soja	POUR LE BEURRE D'ARACHIDE ET LES BEURES DE NOIX, VOIR LA SECTION DIVERS	
À température ambiante	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	1 à 2 ans	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	4-6 semaines	S. O.	Moins de 2 heures		
Réfrigérés	3 à 5 jours; 1 à 2 jours (viande hachée); 1 semaine (bacon)	1 à 2 jours	1 à 2 jours	S. O.	7 à 10 jours	3 à 5 jours	6 mois	S. O.	3 à 5 jours		
Congelés	9 à 12 mois (bœuf); 6 à 9 mois (porc, jambon); 6 à 9 mois (agneau); 4 à 6 mois (veau); 3 à 4 mois (viande hachée); 1 à 2 mois (saucisses et bacon)	12 mois (volaille entière); 6 à 12 mois (morceaux); 3 à 4 mois (volaille hachée); 1 à 2 mois (saucisses et bacon)	6 à 8 mois (poissons faibles en gras : morue, tilapia); 2 à 4 mois (poissons gras : saumon, omble, maquereau); 3 à 4 mois (fruits de mer)	S. O.	2 à 3 mois	2 à 3 mois	9 à 12 mois	6 mois	3 à 5 mois		

Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémisses: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette s'il a été entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

ALIMENTS POUR BÉBÉS ET SUBSTITU



DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE «MEILLEUR AVANT»

PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

ALIMENTS POUR BÉBÉS ET TOUT-PETITS

ALIMENTS POUR BÉBÉS ET TOUT-PETITS

SUBSTITUTS DE REPAS POUR ADULTES

SUBSTITUTS DE REPAS POUR ADULTES

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES /ÉNERGÉTIQUES

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES /ÉNERGÉTIQUES

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES /ÉNERGÉTIQUES

Description des produits

Toutes les préparations pour nourrissons – Repas complets pour bébés

Mélanges de céréales (en poudre)

Purées de fruits /légumes, aliments mélangés (en pot, en sachet, etc.)

Substituts de repas complet à boire (p. ex. Ensure, Boost)

Substituts de repas complet en poudre

Substituts de repas et compléments (p. ex. boissons pour le petit-déjeuner)

Barres énergétiques pour le petit-déjeuner /dîner (p. ex. Clif)

Barres de céréales croquantes et barres tendres (p. ex. Quaker, Nature Valley, Kind)

À température ambiante

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

6 mois

6 mois

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

6 mois

6 mois

6 mois

Réfrigérés

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

S. O.

S. O.

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

S. O.

S. O.

S. O.

Congelés

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

S. O.

S. O.

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

Ne pas distribuer si la date limite d'utilisation est dépassée

S. O.

S. O.

S. O.

Les produits ayant une date limite d'utilisation ne doivent pas être distribués au-delà de la date figurant sur l'emballage.

Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémisses: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette. Il a été entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

DIVERS

											
DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE «MEILLEUR AVANT»	POUDING	POUDING	CONFITURE /GELÉE	TARTINADES SUCRÉES	SUCRE ET MIEL	BEURRE D'ARACHIDE ET BEURRE DE NOIX	NOIX ET GRAINES	COLLATIONS – HAUTE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES	COLLATIONS – FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES	COLLATIONS	COLLATIONS
Description des produits	Pots de pouding (non réfrigérés)	Mélanges à pouding en poudre	Confitures et gelées de fruits, marmelades	Nutella	Sucre et miel (non pasteurisé et pasteurisé; crémeux, liquide, cristallisé)	Beurre d'arachide, beurre d'arachide naturel (sans huiles hydrogénées) et beurre de noix	Noix et graines écalées	Croustilles de pommes de terre, croustilles de maïs, nachos*	Bretzels, maïs soufflé (préparé)	Grains de maïs soufflé non éclatés	Grains de maïs en sachet allant au four à micro-ondes
À température ambiante	1 mois	1 à 2 mois	1 an	1 mois	Durée illimitée (à l'abri de l'humidité)	12 mois; 2 à 3 mois (naturel)	2 à 4 semaines	2 mois	6 mois	2 ans	12 mois
Réfrigérés	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	12 mois; 3 à 6 mois (naturel)	6 à 9 mois	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.
Congelés	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	9 à 12 mois	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.

*Les informations contenues dans ce tableau doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

Avant qu'un aliment puisse être distribué, il faut toujours:

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais, soit entre 0°C et 4°C)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. dommages, bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué



Prémisses: la température du réfrigérateur est maintenue entre 0°C et 4°C (les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps à une température entre 0°C et 2°C qu'à 3°C ou 4°C); la température du congélateur est maintenue à -18°C; la température ambiante se situe entre 10°C et 25°C (endroit sec et sombre)

La date «Meilleur avant»

La date «Meilleur avant» indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. Lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact, on s'attend à ce que les aliments aient un goût et une odeur acceptables à la date «Meilleur avant».

La date limite d'utilisation

est un indicateur de la qualité nutritionnelle. À la date limite d'utilisation, l'aliment contiendra les valeurs nutritives mentionnées sur l'étiquette s'il a été entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact. La plupart des aliments ont une date «Meilleur avant». Les produits comme les préparations pour nourrissons et les substituts de repas ont une date limite d'utilisation. Les produits ne devraient pas être distribués après leur date limite d'utilisation.

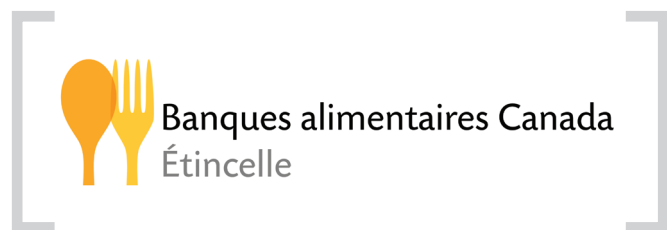


Faites-vous partie de la **communauté Étincelle?**

Rendez-vous à
<https://etincelle.banquesalimentairescanada.ca/login>
créer votre compte.

Le Centre de connaissances Étincelle

est le réseau d'apprentissage en ligne de Banques Alimentaires Canada. Il regroupe les ressources, le matériel éducatif, les mises à jour sur la Conférence Nationale, les nouvelles, les webinaires, les visites virtuelles des banques alimentaires et plus encore.



Pour ne rien manquer
inscrivez-vous dès aujourd'hui



À TABLE

Reste au courant des initiatives et des programmes nationaux

**Vous voulez recevoir
notre infolettre
À table?**

INSCRIVEZ-VOUS



À communications@foodbankscanada.ca
en prenant soin de mentionner votre prénom,
votre nom de famille, votre adresse courriel et le nom
de votre organisation.

À table est une infolettre mensuelle qui présente des renseignements importants au sujet des subventions, des programmes, des pratiques exemplaires et des travailleurs de banques alimentaires.

Ne manquez pas de numéros!

Abonnez-vous aujourd'hui même!

