

# Mindesthaltbarkeits- datum

**Mindesthaltbarkeitsdatum**

Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum  
abgelaufen ist, ...

- A** dürfen verkauft und verzehrt werden, wenn ihre Qualität einwandfrei ist.
- B** dürfen nur zu herabgesetzten Preisen verkauft werden.
- C** dürfen nur gesondert gelagert verkauft werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Leicht verderbliche Produkte haben ...

- A eine lange Haltbarkeit, also ein weit in der Zukunft liegendes Mindesthaltbarkeitsdatum.
- B eine kurze Haltbarkeit, also ein zeitlich nahe liegendes Mindesthaltbarkeitsdatum.
- C kein Mindesthaltbarkeitsdatum, denn sie müssen grundsätzlich innerhalb von drei Tagen verbraucht werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Welche Aussage zum Mindesthaltbarkeitsdatum stimmt?

- A Lebensmittel müssen nach Ablauf weggeworfen werden.
- B Lebensmittel können bei richtiger Lagerung länger haltbar sein.**
- C Lebensmittel dürfen nicht mehr verkauft werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Lose verkaufte Brötchen haben kein Mindesthaltbarkeitsdatum, weil ...

- A nur verpackte Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen werden.
- B Brötchen im Gegensatz zu Eiern nicht mit einem Stempel versehen werden können.
- C Brötchen in der Regel am gleichen Tag gegessen werden und ein Mindesthaltbarkeitsdatum entfällt.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Welche Lebensmittel müssen weder ein Mindesthaltbarkeitsdatum noch ein Verbrauchsdatum tragen?

- A Essig, Zucker und Kaugummi
- B Olivenöl, Mehl und Fruchtgummi
- C Obstkonserven, Fruchtsaft und Haferflocken

Mindesthaltbarkeitsdatum

Sie haben ein Sportgetränk geöffnet und teilweise ausgetrunken. Wie lange ist der Rest des Getränkes haltbar?

- A Er ist bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums haltbar.
- B Er ist nicht bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums haltbar, da die Flasche offen ist.**
- C Nach dem Öffnen sind Getränke generell nur noch 2 Tage haltbar.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Sie bereiten als Wettkampfverpflegung Erdbeermilch aus H-Milch und Dosenerdbeeren zu. Wie lagern Sie die fertige Fruchtmilch?

- A Da die Ausgangszutaten hoch konserviert und lange haltbar sind, kann die Fruchtmilch den ganzen Wettkampftag ungekühlt angeboten werden.
- B Die Fruchtmilch muss gekühlt gelagert werden.
- C Erst ab 30 °C im Schatten muss die Fruchtmilch gekühlt werden.



Mindesthaltbarkeitsdatum

Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist mit der Angabe „bei +4 °C mindestens haltbar bis ...“ geknüpft. Was geschieht bei einer Lagerung bei +20 °C?

- A Die Haltbarkeit ist nicht bis zum angegebenen Zeitpunkt gewährleistet, da das Produkt zu warm gelagert wird.
- B Die Haltbarkeit ist trotzdem gewährleistet, da die Verpackung geschlossen ist und keine Verderbniserreger eindringen können.
- C Da die Temperatur fünfmal so hoch ist, verkürzt sich die Mindesthaltbarkeit auf ein Fünftel.

### Mindesthaltbarkeitsdatum

Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist mit der Angabe „bei +4 °C mindestens haltbar bis ...“ geknüpft. Was geschieht bei einer Lagerung bei +2 °C?

- A Es setzt ein Qualitätsverlust ein, da das Produkt zu kalt gelagert wird.
- B Eine um 2 °C kühlere Lagerung beeinträchtigt die Qualität des Produktes nicht.
- C Die Haltbarkeit verlängert sich je Grad Celsius immer um einen Tag.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Einige Lebensmittel tragen ein Verbrauchsdatum „zu verbrauchen bis ...“ und dürfen nur bis zu diesem Zeitpunkt verkauft und verzehrt werden. Welche Lebensmittel sind das?

- A Nahrungsergänzungsmittel, da die enthaltenen Vitamine mit der Zeit an Wirkung verlieren.
- B Sehr leicht verderbliche Lebensmittel, z. B. rohes Geflügelfleisch.
- C In der Regel betrifft das unverpackte Lebensmittel, weil diese anfälliger für Verderb sind.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Wer legt das Mindesthaltbarkeitsdatum fest?

- A Es wird durch den Hersteller in Eigenverantwortung festgelegt.
- B Die Lebensmittelüberwachung legt für jede Produktgruppe eine Haltbarkeitsdauer fest. Danach richtet sich das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- C Der Handel testet seine Lebensmittel darauf hin, wie lange sie genießbar sind, und bestimmt dadurch das Mindesthaltbarkeitsdatum.