



Geniessbarkeit von Lebensmitteln über dem Verbrauchsdatum

Datum "zu verbrauchen bis..." ↩				1. Woche							2. Woche							3. Woche							4. Woche							
Produkt	Marke	Anbieter	Analyse(n)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1 Liter Pastmilch	Emmi	Manor	organoleptisch ¹ -																													
1/2 Liter Pastmilch <i>Drink</i> Bio	Naturaplan	Coop	organoleptisch -																													
Himbeerjoghurt	Migros	Migros	organoleptisch -																													
Erdbeerjoghurt	Bissou	Lidl	organoleptisch -																													
Waldbeerenjoghurt	Hirz-Nestlé	Coop	organoleptisch -																													
Hüttenkäse	M-Classic	Migros	organoleptisch -																													
Gekochter Landschinken	Bell Rustico	Coop	organoleptisch mikrobiol. A5 ²																													
Prosciutto tacchino	Bon Choix	Manor	organoleptisch mikrobiol. A5																													
Fleischkäse	M-Classic	Migros	organoleptisch mikrobiol. A5																													
Pfefferterrine	Rapelli	Migros	organoleptisch mikrobiol. A6																													
Beignet mit Crème	Dolci sapori	Coop	organoleptisch mikrobiol. A2																													
Tiramisu	Migros	Migros	organoleptisch mikrobiol. A2																													
Crème Brûlée	3onne Mamar	Coop	organoleptisch mikrobiol. A5																													

Legende

- normale Qualität - gemessene mikrobiologische Kennwerte innerhalb der gesetzlichen Vorgaben
- Geniessbar, aber geringere organoleptische und mikrobiologische Qualität
- nicht mehr geniessbar

¹ **organoleptisch** = Als organoleptische Prüfung bezeichnet man die Bewertung eines Objektes in Bezug auf Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Aussehen und Farbe.

² **mikrobiologisch** = diese Analysen wurden nur dort durchgeführt, wo gesetzlich vorgeschriebene Toleranzwerte existieren