

LES DATES D'EXPIRATION

La date d'expiration indique le jour où se termine la garantie du fabricant quant à la qualité de l'aliment ainsi qu'à sa valeur nutritive –elle n'indique pas si le produit en question est périmé ou non.

La date d'expiration doit être indiquée sur les aliments qui ont une durée de conservation de 90 jours ou moins. Ces aliments sont considérés comme des denrées périssables. La durée de conservation est la durée pendant laquelle, s'il n'a pas été ouvert, celui-ci conservera tout de sa qualité, son goût, sa valeur nutritive et toute autre qualité réclamée par le fabricant, lorsque conservé dans les conditions appropriées. Les fabricants et les détaillants ont la responsabilité de déterminer la durée de conservation des denrées qu'ils produisent et mettent sur le marché. Le pain, le lait et la viande sont des exemples de denrées périssables. Il n'est pas nécessaire d'indiquer la date d'expiration sur les denrées non-périssables et celles qui peuvent se conserver au-delà de 90 jours. Ce groupe alimentaire comprend la nourriture en conserve et les denrées sèches telles que la farine et les céréales.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Meilleuravant_Bonapres.pdf



MultiCaf

COORDONNÉES

3591 ave Appleton Montréal

téléphone : (514) 733-0554

fax : (514)733-2760

info@multicaf.org

Lundi au jeudi de 9h00 à
16h00 et le vendredi de 11h00
à 16h00

**HEURES D'OUVERTURE DE LA
BANQUE ALIMENTAIRE :**
Mardi au jeudi de 9h00 à 10h30

Si vous avez des questions ou des inquiétudes à propos d'une denrée provenant de votre panier alimentaire, n'hésitez pas à en parler avec un employé de MultiCaf.



MultiCaf

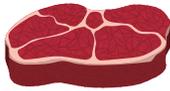
EN SAVOIR PLUS SUR LES DATES D'EXPIRATION



LES TYPES D'ALIMENTS

Aliments périssables: Doivent être consommés AVANT la date meilleur avant

- Viandes fraîches
- Poissons et fruits de mer
- Charcuteries, pâtés
- Sauces réfrigérées
- Hummus
- Lait, crème, fromages à pâte molle
- Germes, pousses
- Produits végétaux frais dans l'huile
- Salades de pâtes, etc.



Aliments périssables à RISQUE FAIBLE: possible de les consommer après la date meilleur avant s'ils sont en bon état

- Fruits et légumes frais entiers
- Jus de fruits pasteurisés réfrigérés
- Vinaigrettes, marinades
- Yogourts, kéfir
- Fromages à pâte ferme ou dure
- produits de fromage fondu
- Beurre, margarine
- Œufs
- Saucissons secs
- Produits de boulangerie



Aliments non périssables: possible de les consommer après la date meilleur avant s'ils sont en bon état

- Céréales sèches
- Boîtes de conserve
- Jus pasteurisés conservés à la température ambiante
- Confitures
- Sauces
- Olives
- Condiments
- Viandes et aliments congelés, etc.



QUELQUES TRUCS POUR LES OEUFS ET LES PRODUITS LAITIERS



- Peu importe la date d'expiration du produit ou l'endroit où vous l'avez acheté, que ce soit chez MultiCaf ou à l'épicerie du quartier, vous devriez toujours l'examiner, avant de l'utiliser, au cas où celui-ci présenterait des signes de moisissure, comme une mauvaise odeur, une saveur âcre, etc.
- Certains produits laitiers peuvent être consommés même une fois leur date d'expiration passée, comme les fromages fermes et les yogourts.
- Éviter d'entreposer ceux-ci dans la porte de votre réfrigérateur. La température n'y est pas suffisamment constante pour assurer la conservation de ces derniers.
- Un œuf frais coule au fond de l'eau alors qu'un œuf qui ne l'est plus flotte. Les œufs devraient être conservés dans leur boîte de carton. Celle-ci leur assure une protection, notamment contre les fortes odeurs et saveurs provenant de d'autres aliments.

Pour plus d'informations (source), veuillez consulter le https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Meilleuravant_Bonapres.pdf

QUELQUES TRUCS POUR LES FRUITS ET LÉGUMES



- Une méthode de préparation et d'entreposage appropriées permettent d'éviter une détérioration rapide des denrées.
- Toujours se laver les mains avant et après la manipulation de fruits et légumes.
- Avant le maniement de fruits et légumes frais, lavez-les minutieusement sous l'eau froide (ne pas utiliser de savon ou de détergents). Si nécessaire, utilisez une brosse spéciale, bien nettoyée, pour en froter la peau.
- Enlevez toute partie endommagée ou meurtrie. Nettoyez votre couteau après chaque utilisation.
- Mettez les fruits et légumes au réfrigérateur aussi rapidement que possible. Envisagez de mettre au congélateur tous ceux que vous ne prévoyez pas consommer avant qu'ils ne pourrissent.
- Certains fruits et légumes se conservent mieux au frigo, d'autres non.