

## Myt av bäst-före-datum

Om och om igen denna fråga i choklad: hur länge kan du äta choklad även om bäst-före-datumet passerats?

Jag själv var tvungen att också göra denna fråga eftersom jag sälja chokladprodukter.

I min försäljning, insåg jag återigen att kunder tittar alltid på bäst-före-datum och när bäst-före-datum har passerats eller på väg att löpa köpa kunderna denna produkter inte längre.

Och de tittar på mig fel, hur kan jag sälja som säljare av chokladprodukter som är över dagen?

Eftersom mycket kunderna är av den uppfattningen att man kan inte äta chokladprodukter så snart den är över bäst-före-dagen.

Är det rätt? Denna fråga var jag tvungen att fråga mig och för mina kunderna.

Det var intressant för mig som jag hittade svaret:

den sista bäst-före-datum är ett ungefär värde - Tillverkaren garanterar upp till detta datum med oklanderlig kvalitet, men varje tillverkare bekräftade kan chokladen också långt bortom utgångsdatum och ätkvalitet av choklad länge fått vid rätt förvaring.

Desamma utsaga fick jag från livsmedelverket.

För mig är det viktigaste rätt förvaring av choklad. Hur det ser ut: torrt utrymme, utrymme temperatur av 10 - 18 ° C.

Inget kylskåp! Varför: för fuktig luft.

## Vilka är de generella reglerna för bra hållbarheten av chokladvaror:

1. Typ av lagring
2. Mörk choklad är alltid den längsta hållbarhet, kommer sedan mjölkchoklad och slutligen vit choklad
3. choklad fylls, hur tryfflar, praliner, samma som punkt 2
4. chokladen är vätskefyllda med alkohol, är det också en skillnad är choklad i direkt samband med alkohol, såsom på Mon Cheri, eller till och med en socker skorpa däremellan, med socker skorpa är hållbarheten längre

Vad tänkar mina kunder: det är ett tiktig fel från mig att jag säljar chokladprodukter över bäst före dag och tittar kunder på mina chokladprodukter och det är bara 14 dagar till bäst för dag då köpar kunder inte mer.

## Hur vet jag att du inte längre kan njuta av choklad?

titta, lukta, smaka

- bäst-före-datumet är vida översteg (för mörk choklad minst 1 år, annan choklad minst 1/2 år)
- det var dålig lagring - för varmt.
- vid alkoholpralinen - har fallit samman
- smaken har lidit - bara prova en liten bit

Ett annat tips - hur kan du att njuta av chokladen bäst:

Har de choklad väl lagras vid 10-18°C, äta chokladen inte omedelbart, men satte choklad för ca 1 timme i ett varmt rum på ca. 22°C

Varför - choklad utvecklats vid denna tid särskilt smältande choklad smak på tungan

## Vad säger Livsmedelverket?

„På Livsmedelsverkets webbsidor kan man läsa om datummärkning av matvaror, bland annat bäst-före-datum:

Livsmedel märkta med bäst före-dag ska hålla ytterligare en tid efter datumet om de förvaras på rätt sätt och i obruten förpackning. Det är säljarens ansvar att produkten är av fullgod kvalitet. Efter uttrycket "bäst före" ska dag, månad och år stå. Det måste vara i den ordningen. Det kan då stå "bäst före 01 24 2012". För livsmedel med en hållbarhet om högst tre månader räcker det med att det står dag och månad. Om hållbarheten är längre än 18 månader behöver bara året anges, till exempel "bäst före utgången av 2012". Med detta menas att livsmedlet är bäst före den 31 december 2012.

När det gäller bäst före-datum så ser det lite annorlunda ut än märkningen om sista förbrukningsdag. För denna typ av märkning säger reglerna att livsmedelsproducenterna själva ska märka sina produkter med ett säkert bäst före-datum, vilket innebär att varorna ska hålla ytterligare en tid efter passerat bäst före-datum. Detta gäller under förutsättning att livsmedlet har förvarats på rätt sätt (exempelvis i en kyl som håller tillräckligt låg temperatur för mejerivaror). Tack vare märkningsreglerna kan man i de allra flesta fall äta matvaror några dagar eller ibland (när det gäller exempelvis ägg) någon eller några veckor efter bäst före-datum, om de har förvarats rätt och i oöppnad förpackning.

Med bäst-före-dag menas **minsta hållbarhetstid**. Fram till bäst före-dagen ska ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt ha kvar de särskilda egenskaper som normalt förknippas med livsmedlet.“

### **Min personliga åsikt i den här frågan:**

Det finns för lite medvetenhet om att detta bara är ett riktvärde datum, men denna bäst-före-datum har vid tagits för att förstöras till mat ...

Kanske borde vi ändra detta bäst-före-datum i riktvärde datum.

Får jag en livsmedelskontroll så måste jag chokladprodukter som finns på bäst-före-datum tas bort. Det är bra för tillverkare... men onödig.

På andra sidan är alltid på hunger, svältande barn, och rapporteras i Europa så många, många ton förstörs livsmedel som fortfarande är ätlig, hur de går ihop?

Vill du vet mer eller vill skriva mig din egen mening: [rosmaryschoklad@gmail.com](mailto:rosmaryschoklad@gmail.com)