

# DLC ET DLUO

## **DLC (Date Limite de Consommation)**

**Définition :** la DLC est la date limite jusqu'à laquelle le produit garde ses qualités sanitaires optimales, dans les conditions de conservation définies (température, conditionnement).

**Mention d'étiquetage :** "A consommer jusqu'au..." suivie de l'indication du jour et du mois.

**Produits concernés :** produits périssables préemballés (viande, charcuterie, produits laitiers, plats cuisinés réfrigérés.....)

***DLC DEPASSEE : QUE FAIRE ?***

**PRODUITS A DLC DEPASSEE : DISTRIBUTION ET CONSOMMATION INTERDITES !**

## **DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)**

**Définition :** La DLUO est la date garantissant des qualités organoleptiques (goût, odeur, texture, couleur...) et nutritives optimales du produit, dans les conditions de conservation préconisées par le fabricant.

**Mention d'étiquetage :** « A consommer de préférence avant le... » ou « ...avant fin... », ou « ...dans un délai... » suivi de l'indication "jour et mois", "mois et année".

**Produits concernés :** produits stabilisés (conserves, produits secs, produits surgelés)

***DLUO DEPASSEE. QUE FAIRE ?***

**PRODUITS A DLUO DEPASSEE : DISTRIBUTION POSSIBLE, CONSOMMATION SANS DANGER POUR LA SANTE si stockage dans les conditions préconisées par le fabricant et test gustatif concluant**

### ***Préconisation***

**Surveiller les dates des produits en stock et appliquer la règle du PPPS (premier périmé premier sorti)**