

Ken je het verschil tussen THT en TGT?

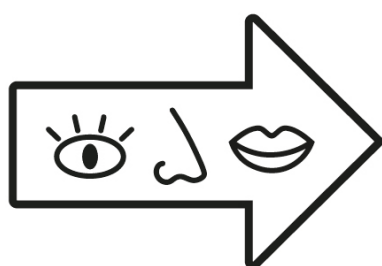
THT

Voor producten met een 'ten minste houdbaar tot'-datum (THT) geldt: kijk, ruik en proef na de datum of het nog lekker is. Na de THT-datum kan de kwaliteit van het product achteruit gaan, maar smaakt het meestal nog goed. Je kunt het dan nog wel veilig eten en zo voorkom je verspilling.

TGT

Heb je een ongeopend product met een 'te gebruiken tot'-datum (TGT) in de koelkast? Gebruik het dan vóór of op de datum. Je kunt het ook uiterlijk op de datum invriezen. Voorbeelden van producten met een 'te gebruiken tot'-datum zijn vleeswaren, vis, en gesneden groente en fruit.

**Ten minste
Houdbaar
Tot-datum**



**Vaak goed na datum.
Kijk, ruik en proef.**

**Te
Gebruiken
Tot-datum**



**Gebruik vóór of op datum.
Niet gebruiken na datum.**

