



La date limite de consommation

→ Comment est déterminée la DLC ?

Par défaut, dans la majorité des cas, en restauration collective, **la date limite de consommation** (DLC) est de **J+3** (J étant la date de la première étape de fabrication).

Pour la déterminer, il est fait appel à un laboratoire qui réalise sur la quasi-totalité des familles de produits des études de vieillissement en collectant des échantillons pour les conserver et les analyser.

Pendant la conservation, afin de prendre le cas de figure le plus large possible, le laboratoire va réaliser **une rupture de chaîne du froid**. Ainsi, les échantillons sont pendant 2/3 du temps à 8°C (température anormale de conservation) et 1/3 du temps à 3°C (température normale de conservation).

Les analyses sont réalisées sur les échantillons un jour après la DLC souhaitée. Donc, si souhait d'une validation de la DLC à J+5, le laboratoire réalise l'analyse à J+6. Ainsi, la DLC indiquée sur les produits est certaine et permet de **consommer le produit sans risque y compris jusqu'au jour même de la DLC**.

Cela permet également de pouvoir proposer des produits **frais et bruts**, sans désorganiser entièrement la production.

À titre d'exemple, pour les carottes râpées, elles peuvent juste être éboutées le vendredi ce qui déclenche la date de fabrication J, puis râpées et assaisonnées le lundi pour être consommées le mardi date de la DLC.

Pour plus d'informations

sur les différentes étapes de production de la carotte râpée,

Rendez vous sur le site internet :
<https://www.sagere-restauration.fr/videos/>

