

# DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT : DLC vs DDM - Quelle est la différence ?

La **durée de vie d'un aliment** est le temps pendant lequel il peut être **consommé sans danger** et **en gardant ses qualités** (goût, texture, valeur nutritionnelle).

## DLC - Date Limite de Consommation



Consommer ces produits après cette date peut présenter un risque pour la santé.

s'applique aux **aliments périssables**, souvent conservés au réfrigérateur (maximum 7°C), comme la viande fraîche, les fromages ou les plats cuisinés.



### Comment déterminer la DLC ?



Dans certains cas, c'est la **réglementation qui l'impose**, comme pour le lait cru. Sinon, on peut **s'appuyer sur des données scientifiques existantes**, mais l'idéal reste de **réaliser des analyses en laboratoire** pour évaluer la durée de conservation réelle de son produit en fonction de son procédé de fabrication.

La **DLC** est donc **documentée** et doit **être validée**.



### La conservation après ouverture ?

En général 2 à 3 jours au frais (< 7°C), cela dépend principalement :

- des conditions de conservation (T°, humidité, lumière, etc.)
- des paramètres physico-chimiques du produit (pH, Aw, ...)
- de l'hygiène avec laquelle le produit a été traité et fabriqué.



# DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT : DLC vs DDM - Quelle est la différence ?

## DDM - Date de durabilité minimale

anciennement appelée "date limite d'utilisation optimale" (DLUO)

Elle indique **jusqu'à quand** un aliment **garde toutes ses qualités** (organoleptique, valeur nutritionnelle), sans risque pour la santé.



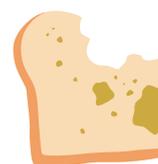
➡ **Après la DDM**, le produit **peut encore être consommé sans danger**, mais il peut **avoir perdu en qualité**.

Elle concerne **surtout les produits secs ou stables**, comme des biscuits, des conserves, du chocolat. Les **produits surgelés** rentrent également dans cette catégorie pour autant que la chaîne du froid ait été respectée durant toute la durée de vie du produit.

### Comment déterminer une DDM ?

Le fabricant détermine la DDM en s'appuyant sur sa connaissance du produit. Concrètement, il **vérifie** que celui-ci **conserve ses qualités** (goût, odeur, texture) **pendant toute la durée indiquée**.

La stabilité microbiologique est assurée grâce à une combinaison de paramètres physico-chimiques comme le pH, l'activité de l'eau (Aw), ainsi que les températures de traitement et de conservation subis.



### La conservation après ouverture ?

Cela dépend des produits :

- Certains aliments, comme la farine ou le chocolat, peuvent se conserver dans les mêmes conditions avant et après ouverture, mais leur durée de conservation sera plus courte une fois ouverts à cause du contact avec l'air.
- D'autres deviennent périssables après ouverture, comme le lait UHT ou les conserves, et doivent alors être conservés au réfrigérateur ( $T^{\circ} < 7^{\circ}\text{C}$ ).



Un opérateur peut vendre ou utiliser des aliments dont la DDM est dépassée MAIS il doit vérifier qu'il n'y a pas de changement organoleptique et il prend la responsabilité liée à ce produit.

