

Les Aliments en conserves

En règle générale, il est préférable de consommer des aliments frais, cependant si vous êtes dans l'obligation de consommer des conserves, il y'a lieu de suivre les consignes suivantes :

A l'achat d'une boîte de conserve s'assurer de :

- L'achat de la boîte, si elle ne représente pas d'anomalie physique, gonflée, rouillée ou trouée, synonyme de détérioration ou de décomposition chimique.
- S'assurer de la présence des mentions obligatoires pour ce genre de produit ; dénomination, date de fabrication et d'expiration, compositionetc
 - ✓ La dénomination de vente ;
 - ✓ La quantité nette pour les denrées préemballées ;
 - ✓ Le nom ou la raison sociale ou la marque déposée et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou du distributeur et de l'importateur lorsque la denrée est importée
 - ✓ Le pays d'origine et/ou de provenance ;
 - ✓ L'identification du lot de fabrication ;
 - ✓ Le mode d'emploi et les précautions d'emploi au cas où leur omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
 - ✓ La date de fabrication ou de conditionnement et la date de durabilité minimale ou, dans le cas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ;
 - ✓ La liste des ingrédients ;
 - ✓ Les conditions particulières de conservation ;
- Laver les couvercles des boîtes avant leur ouverture pour éliminer toute contamination.
- Ne consommez pas le produit dès l'ouverture de la boîte, versez plutôt le contenu dans une assiette et s'assurer de la non présence de germes, décomposition ou mauvaise odeur.
- Ne pas acquérir des produits en conserve sur les marchés à étal, sur la chaussée et exposés aux rayons du soleil, ce qui peut constituer une cause de détérioration du produit.



Jusqu'à quand les produits en conserves restent propres à la consommation?

- La période de conservation dure selon la qualité du produit conservé et les conditions de stockage.
- Les produits contenant des matières hautement acides, comme les jus, le concentré de tomate, les fruits et les légumes confis peuvent être conservés pour une période de 12 à 18 mois, pour ce qui est des matières dont l'acidité est moins élevée la conservation peut être de 2 à 4 ans, cependant avec le temps, il se peut que la qualité du produit soit affectée, changement de couleur, ou son état physique.



Comment stocker les produits en conserves?

- Eviter les endroits exposés à la chaleur, exp : près d'un four ou sous le soleil.
- Choisir des endroits secs avec une température modérément froide.
- Conserver dans des endroits secs pour éviter la rouille des emballages métalliques, l'écoulement du produit et sa détérioration.
- La boîte de conserve, dès son ouverture est sujette à la détérioration rapide, il faut donc cuisiner le produit ou le mettre en frigo pour conserver le goût, mettre ces produits dans des ustensiles en plastique ou en verre et les consommer dans les 03 ou 04 jours maximum qui suivent.

