



MUTUELLE NATIONALE
DU PERSONNEL DES
ÉTABLISSEMENTS MICHELIN

L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE



LA CONSERVATION

#5

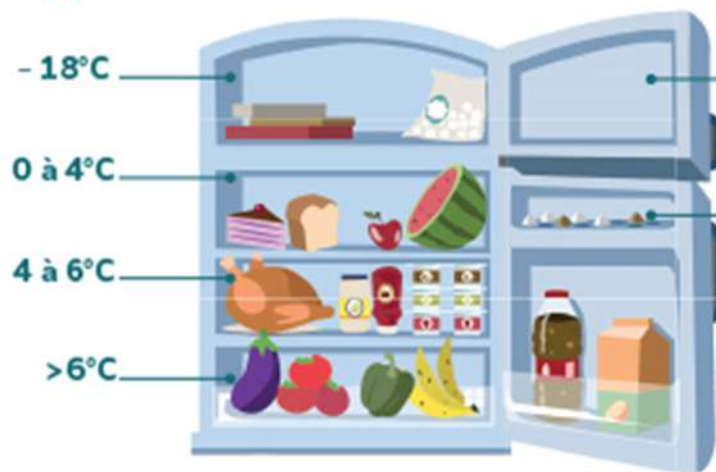
Les conditions de conservation sont essentielles afin de conserver le plus longtemps possible vos produits. En effet, qu'ils soient à température ambiante, au frigo ou encore au congélateur, elles déterminent la durée de vie du produit. Et oui, on ne stockerait pas une glace dans un placard, ni du vin rouge au frigo ! Pour vous éclairer, nous vous donnons quelques conseils.

1 Les conditions de conservation

Respectez les conditions de conservation qui sont indiquées sur l'emballage des produits :

- À conserver à max 6°C
- À conserver à l'abri de la chaleur
- À conserver dans les 5 jours après l'ouverture

2 Les températures du réfrigérateur



Congélateur

À ne pas confondre avec un freezer !
Consultez la notice d'utilisation.

Pour les oeufs

Achetés au rayon frais :
À conserver au réfrigérateur
Achetés à température ambiante :
À conserver au réfrigérateur ou à température ambiante

Frigo bien nettoyé, aliments bien conservés !

Pensez à bien emballer vos restes ! L'idéal est un plat en verre fermé hermétiquement.