

Nahrungsmittel	Haltbarkeit	Haltbarkeit verlängern	Entsorgen, bei ...
Brot	mehrere Tage	am Stück länger haltbar als geschnitten, einfrieren	Schimmelbildung
Eier	bis zu 2 Wochen nach MHD	kochen oder einfrieren als Eimasse mit etwas Salz	Aufschwimmen in Wasser, abweichender Geruch nach dem Aufschlagen
Fisch	lose*: ca. 1–2 Tage abgepackt: bis zum VD/MHD	einfrieren	Geruchsbildung, Verfärbungen
Fleisch	lose*: ca. 1–4 Tage abgepackt: bis zum VD	einfrieren	Geruchsbildung, Verfärbung
Getreide	Monate/Jahre nach MHD	Lagerung bis 15 °C	Schimmelbildung
Joghurt & Quark	Tage/Wochen nach MHD	Quark einfrieren, Joghurt eignet sich nicht dafür	Schimmelbildung
Käse	ungeöffnet bis 2 Wochen nach MHD (Hartkäse mehrere Monate)	einfrieren	Frisch- & Schnittkäse bei Schimmelbildung entsorgen, bei Hartkäse großzügig entfernen
Konserven	Monate/Jahre nach MHD	–	Wölbung des Deckels
Milch	Frischmilch: Tage nach MHD H-Milch: Wochen nach MHD	homogenisierte Milch einfrieren	saurem Geschmack, Ausflocken
Nudeln & Reis	Monate nach MHD	–	ranziger Geschmack
Obst & Gemüse	abhängig von der Sorte	bei geringem Wassergehalt einfrieren	sichtbarem Verderb, Schimmelbildung
Wurst	lose*: wenige Tage abgepackt: wenige Tage nach MHD	in dicht verschlossener Verpackung lagern	Schmierfilm, Schimmelbildung (bei luftgetrockneten Produkten großzügig entfernen)