

Das MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) – im englischen BEST BEFORE (BB) beschreibt:

Grundsätzlich ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) weder das letzte Verkaufs- noch das Verfallsdatum.

Das MHD gibt an, bis zu welchem Termin ein Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung (insbesondere Einhaltung der im Zusammenhang mit dem MHD genannten Lagertemperatur) auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist. Da es sich um ein Mindesthaltbarkeits- und nicht um ein Verfallsdatum handelt, ist das Lebensmittel in der Regel auch nach dem angegebenen Datum noch verzehrbar.

Wichtig: Das angegebene MHD / Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für originalverpackte Ware.
Sobald die Ware geöffnet wird, ist diese zügig zu verbrauchen.

Am Beispiel von Massa Ticino von Carma / Callebaut sieht der zeitliche Ablauf wie folgt aus:

Massa Ticino Tropic weiß und bunt bekommt am Herstellungstag ein MHD von +12 Monaten.
Das heißt aber nur, dass die Ware an diesem Tag produziert wurde und nicht, dass ab diesem Tag die Ware bei uns auf Lager liegt bzw. bei Dir eintreffen kann!

Massa Ticino wird in der Schweiz hergestellt, in den verschiedenen Größen verpackt, kommt dann eine Woche in Quarantäne, kommt von dort (durch den Zoll) zum europäischen Großhändler, von dort geht es zu einem Distributor ins Lager und dann erst zu uns. (Ein Direktkauf bei Carma vor Ort in der Schweiz oder online ist weder für Händler noch für Endkunden möglich)

Im Idealfall hat Massa Ticino, wenn er bei uns eintrifft, noch ein MHD von +9 Monaten. Meist aber eher ein MHD von 7 - 8 Monaten . . . Auch werden weißer und die neun anderen Massa Ticino Tropic Farben nicht parallel am gleichen Tag produziert und können deshalb nicht das gleiche Mindesthaltbarkeitsdatum haben.

Auch wirst du wahrscheinlich mit deiner Bestellung nicht exakt den Tag treffen, an dem bei uns frische Ware angeliefert wird .-) Somit kaufst du nicht das erste Produkt der Palette . . .

Carma / Callebaut als Schweizer Qualitätshersteller von Profifondant ist natürlich mit der Angabe des MHD, aufgrund des sehr hohen Qualitätsanspruches, sehr konservativ. Andere Rollfondant Hersteller geben ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 24 oder auch 36 Monaten an, was aber nicht unbedingt heißen muss, dass Massa Ticino Tropic nach 18 Monaten verdorben ist bzw. das die Mitbewerberprodukte die exakt gleiche Konsistenz / Qualität bei MHD Ende haben .-)

Beim größten Onlinehändler der Welt sind Artikel verkaufsfähig, die ein Mindesthaltbarkeitsdatum von nur >45 Tage haben.

Massa Ticino als Qualitätsprodukt für Profis wird in verschiedenen Verpackungsgrößen verkauft.

Zum Beispiel gibt es weißen Massa Ticino Tropic in 250g / 1kg / 2,5kg / 7kg / 12,5kg.

Da das Mindesthaltbarkeitsdatum immer nur für ungeöffnete Ware gilt, solltest du wenn du kein Großverbraucher bist, keine großen Gebinde kaufen, die du nach Anbruch der Ware nicht zügig verbrauchen kannst.

Die kleineren Verpackungsgrößen wurden u.a. für den Heimgebrauch / Hobbykonditor eingeführt.

Wir bei Caros Zuckerzauber sind immer bestrebt dir die beste Qualität, ein langes MHD zu einem günstigen Preis zu bieten ☺

Noch mehr kostenlose Anleitungen und Tipps findest du unter: <http://shop.zuckerzauber.at/Infos/Anleitungen>

Es ist nicht gestattet diesen Text (auch nicht auszugsweise) zu kopieren!

Die unveränderte Weitergabe dieses PDF's ist jedoch gerne gesehen.

© Caros Zuckerzauber 2017