

Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „Cassandra“ vom 26. Juli 2011, 20:06

Hallo,

ich möchte ja jetzt bald mal einen Krisenvorrat für meine Familie anlegen und bin dabei Informationen zu sammeln.

Ich habe letzte Woche einen "Feldversuch" gemacht und bin mit ein paar Vorinfos ausgestattet, welche Art von Lebensmitteln in den Krisenvorrat gehören, mal in diverse Supermärkte und habe lauter Mindesthaltbarkeitsdaten studiert.

Mein Fazit: Ausser Konserven ist vieles laut Aufdruck offiziell überraschend kurz haltbar.

Bei einigen Produkten konnte ich das auch gar nicht nachvollziehen. Mir ist bekannt, dass man Konserven wirklich sehr lange überziehen kann, aber bei ein paar anderen Sachen habe ich mich gefragt, warum die nicht länger halten sollen.

Was z.B. soll mit versiegeltem Senf in der Tube nach einem halbem/dreiviertel Jahr passieren?

Warum ist Knäckebrot nur ca 3-6 Monate haltbar?

Was sollte mit Kartoffelmehl in einem eingeschweissten Alubeutel nach einem Jahr passieren?

Hält sich Nido-Milchpulver in der Dose länger als angegeben, weil es wie eine Konserve daherkommt?

.....

Habt ihr speziell zu diesen Produkten Erfahrungen, ob man die überziehen kann?

Gibt es eine Faustformel welche Art von Verpackung wahrscheinlich den Inhalt länger frisch hält als angegeben (z.B. versiegelte Tuben, verschweisste undurchsichtige Alubeutel, etc.?)

Oder daraus folgernd: Gibt es zu bestimmten Produkten, Verpackungsvarianten, bei denen eine für eine wahrscheinlich bessere Haltbarkeit über das MHD hinaus zu bevorzugen wäre (z.B. lieber in Folie eingeschweisste Schokolade als in Alu mit Papier drum?)

Vielleicht könnte man entsprechende Erfahrungen zu bestimmten Produkten sukzessive in diesem Faden sammeln?

Danke im voraus für Tipps!

Vg

cass