06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

DLC secondaires et produits entamés

Dès qu'un produit est ouvert, déconditionné ou transformé, la date du fabricant ne s'applique plus. C'est vous qui fixez la nouvelle durée — et qui devez pouvoir la justifier.



Un produit entamé non étiqueté est un produit à jeter : sa date ne peut plus être prouvée.

Durées usuelles après ouverture

Type de produit	Durée usuelle	Conditions
Conserve ouverte, transvasée	24 à 48 h	Contenant fermé, 0 à +4 °C
Charcuterie tranchée	2 à 3 jours	Filmée, 0 à +4 °C
Fromage à la coupe	3 à 5 jours	Emballé, 0 à +4 °C
Produit laitier ouvert (crème, lait)	24 à 72 h	Selon indication fabricant
Sauce maison à base d'œuf cru	24 h maximum	0 à +4 °C, jamais au-delà
Plat cuisiné maison refroidi	3 jours	Refroidissement conforme, 0 à +3 °C
Viande hachée sur place	Le jour même	Aucune conservation
Produit décongelé	24 h	Jamais recongelé

Ces durées sont indicatives. Elles correspondent aux usages courants et ne vous dispensent pas de les valider pour vos propres produits. Une validation de durée de vie par analyse microbiologique est la seule justification opposable.

Suivi des produits entamés

Produit	Date d'ouverture	DLC secondaire fixée	Visa	Écoulé le

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Produit	Date d'ouverture	DLC secondaire fixée	Visa	Écoulé le

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.