

Kan vi spise mat hvor ”Best før” datoen er gått ut?

Dette har du sikkert ofte lurt på når du står i matboden på en av turistforeningen sine hytter og finner hermetikk som gjerne er over 2 år gammel. Irritert leter du etter nyeste dato, mens du sender hyttevakter og ledere en uvennlig tanke.

Men faktum er, at særlig hermetikk, er ”best før” i opptil 10 år!

I Norge har vi to typer holdbarhetsmerkinger av matvarer:

1. Lett bederverlig mat, som for eksempel rått kjøtt, melk og lignende, skal merkes med ”siste forbruksdato”.
Dette betyr at etter denne dato, kan maten være bedervet og dermed lite egnet til menneskeføde.
2. Øvrige matvarer, skal ha den rundere formuleringen ”best før..”
Denne ”best før” betyr ikke annet enn at smak og farge kan ha endret seg noe over tid.

Loven sier:

Næringsmidler som fra et mikrobiologisk synspunkt er lett bederverlige og som derfor etter kort tid kan utgjøre en umiddelbar fare for menneskers helse, skal merkes med ”Siste forbruksdag...”

Næringsmidler som ikke er lett bederverlige, skal merkes med datoen som næringsmidlet bevarer sine spesielle egenskaper til, forutsatt riktig oppbevaring, ved ”Best før...”

Kilde: ”Forskrifter om merking av næringsmidler”

Best før 10 år:

Tilbake til hermetikkboksen. Den er sannsynlig holdbar som tilnærmet uendelig. Det vil aldri oppstå bakterievekst i en hermetikkboks som er hel, men smak og farge kan endre seg noe over tid. Derfor er hermetikkboksen stemplet med ”best før” dato 10 år frem i tid.

Heller ikke tørket mat som suppeposer, gryteretter gir grobunn for bakterier så lenge de er uåpnet, og igjen er datostemplingen kun en veiledning når det gjelder smak og farge. Egentlig kan også suppen inntas selv om den er 10 år gammel. Unntaket her er poser som inneholder tørket kjøtt. Slikt kjøtt kan lett harskne etter 5-6 år, og dermed endrer smaken seg. Men fortsatt vil du ikke bli dårlig av å spise det.

Sjekk boksens utseende og innhold:

Hvordan sjekker du så kvaliteten. Jo, en boks skal ha et normalt utseende før den åpnes. Den skal ikke være sprengt eller ha rustne falser. Når boksen er åpnet, skal innholdet ha en normal farge og utseende. Det skal og lukte og smake normalt.

Et godt råd er derfor: IKKE KAST MATEN SELV OM HOLBARHETSDATOEN HAR GÅTT UT!

Maten på hytta er god lenge etterpå!

Samtidig skal vi hyttevakter tilstrebe og ha matvarer på hytta som ikke har dato med ”best før” som er utgått!

Med vennlig hilsen HYTTEDRIFTSKOMITEEN.