

## ARRÊTÉ

conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé

n° 440-01 du 2 hija 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits

(B.O n° 4888 du 5 avril 2001. page 398).

**Article Premier** - La durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale figurant à l'annexe I du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) ainsi que la température de leur conservation sont fixées dans le tableau annexé au présent arrêté.

**Art. 2.** - Outre l'indication de la date de production et de la date limite de validité qui doivent être portées sur les emballages conformément aux dispositions du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999), la même date limite de validité suivie de l'indication de la température de conservation doivent être exprimées, de façon apparente et en caractères parfaitement lisibles et indélébiles, au niveau de l'étiquetage des produits figurant dans le tableau annexé au présent arrêté.

**Art. 3.** -le présent arrêté conjoint sera publié au bulletin officiel

**Annexe**

**Durabilité et température de conservation des denrées alimentaires devant porter l'indication de la date limite de validité**

<b>Denrées Alimentaires</b>	<b>DLV</b>	<b>Température Maximale de Conservation</b>
Viandes hachées conditionnées réfrigérées	2 j	3 °C
Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	-18 °C
Pièces de viandes conditionnées réfrigérées	5 j	3 °C
Pièces de viandes assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées	6 j	3 °C
Pièces de viandes conditionnées sous vide réfrigérées.	12 j	3 °C
Pièces de viandes cuites conditionnées sous vide réfrigérées.	22 j	3 °C
Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées.	12 mois	-18 °C
Produits de charcuterie cuits conditionnés.	3 mois	6 °C
Produits de charcuterie crus conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en l'état.	3 mois	Ambiante
Produits de charcuterie crus conditionnés réfrigérés consommés après cuisson	2 j	3 °C
Produits de charcuterie crus conditionnés sous vide réfrigérés .	6 j	3 °C
Volailles entières éviscérées et Pièces de volailles conditionnées réfrigérées.	6 j	3 °C

Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées sous vide réfrigérées. pièces de volailles assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées.	12 j	3 °C
	6 j	3 °C
Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées.	9 mois	-18 °C
Semi-conserves de foie gras pasteurisées.	12 mois	4 °C
Abats rouges conditionnés réfrigérés Abats blancs conditionnés réfrigérés.	5 j	3 °C
	2 j	3 °C
Abats conditionnés congelés ou surgelés.	9 mois	-18 °C
Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnées réfrigérées.	6 j	3 °C
Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnés congelés ou surgelés.	9 mois	-18 °C
Semi-conserves de Lapins et gibier réfrigérées.	6 mois	4 °C
Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérées.	6 j	3 °C
Cuisses de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées.	12 mois	-18 °C
Lait parteurisé conditionné réfrigéré.	3 j	6 °C
Lait stérilisé conditionné.	6 mois	Ambiante
Lait stérilisé UHT conditionné.	6 mois	Ambiante
Crèmes pasteurisées conditionnées réfrigérées.	20 j	6 °C
Crèmes stérilisée conditionnées.	6 mois	Ambiante
Crèmes stérilisée UHT conditionnées.	6 mois	Ambiante

Glaces alimentaires et crèmes glacées pasteurisées conditionnées.	24 mois	-18 °C
Préparations pasteurisées conditionnées réfrigérées pour crèmes glacées.	20j	6 °C
Préparations pasteurisées congelées conditionnées pour crèmes glacées.	24 mois	-18 °C
Laits fermentés pasteurisés conditionnés réfrigérés sauf Lben.	30 j	6 °C
Lben pasteurisé conditionné réfrigéré	21 j	6 °C
Dessert frais lacté conditionné réfrigéré.	30 j	6 °C
Fromage frais pasteurisé conditionné réfrigéré.	7 j	6 °C
Fromage à pâte pasteurisé conditionné réfrigéré.	60 j	8 °C
Fromages frais pasteurisés conditionnés réfrigérés en emballage étanche.	30 j	6 °C
Fromage moût fouetté	26 semaines	Ambiante
Poissons frais, réfrigérés préemballés * Poissons gras. * Poissons maigres.	8 j 8 j	2 °C 2 °C
Poissons congelés ou surgelés * Poissons gras préemballés. * Poissons maigres préemballés. * Poissons plats préemballés.	24 mois 24 mois 24 mois	-18 °C -18 °C -18 °C
Poissons fumés préemballés. * Poissons salés fumés à froid. * Poissons salés fumés à chaud.	3 mois 6 mois	10 °C Ambiante
Poissons gras séchés préemballés.	3 mois	Ambiante
Poissons maigres séchés préemballés.	6 mois	Ambiante
semi conserves de poissons.	18 mois	15 °C

Marinades de poissons.	3 mois	5 °C à PH < 4,5 à partir de la mise en barquette
Marinades de poissons conditionnées en verre.	6 mois	5 °C à PH < 4 à partir de la date de produc-
Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelés.	24 mois	-18 °C
Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés.	8 j	2 °C
Plats cuisinés * Réfrigérés. * Conservés à chaud. * Congelés ou surgelés. .	6 j 1 j 18 mois	3 °C > 65 °C -18 °C
Œufs et ovoproduits *Pâtes alimentaires fraîches aux œufs réfrigérées. * Contenu des œufs conditionné congelé ou surgelé.	24 j 12 mois	3 °C -18 °C
Produits d'épicerie *Graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées. * Pâtes alimentaires fraîches avec des denrées animales ou d'origine animale réfrigérées.	28 mois 6 j	-18 °C 3 °C
*Jus de fruits frais conditionnés réfrigérés. *Jus de fruits frais réfrigérés conditionnés sous vide.	5 j 10 j	3 °C 3 °C