



DATE DE DURABILITE MINIMALE DES PRODUITS DANONE EAUX FRANCE

Le 14 décembre 2020,

Madame, Monsieur,

Je soussignée, Floriane Bornand, Responsable Qualité Opérations Danone Eaux France, certifie que nos produits répondent aux exigences du règlement européen n°1169/2011 et sont soumis à une Date de Durabilité Minimale (DDM).

Sous réserve d'avoir été correctement stockés selon les modalités décrites dans nos Conditions Générales de Vente, nos produits pourraient être consommés un mois après leur DDM sans risque pour la sécurité alimentaire.

Toutefois, nous attirons votre attention sur le fait qu'à l'échéance de la DDM indiquée sur nos produits, nos produits gazeux en bouteille PET peuvent perdre leur teneur en gaz et que nos boissons peuvent subir une modification de leurs propriétés organoleptiques (goût et couleur).

Danone Eaux France ne pourra être tenue responsable en cas de vente d'un produit à un client ou consommateur dont la DDM est dépassée et donnant lieu à réclamation et/ou sollicitation de l'indemnisation d'un quelconque préjudice.

Floriane Bornand
Responsable Qualité Opérations Danone Eaux France

Danone est signataire du pacte Too Good To Go sur les Dates de Consommation afin de réduire le gaspillage alimentaire

La DLC Date Limite de Consommation, correspond à la mention "à consommer jusqu'au" : c'est une date sanitaire, après laquelle le produit peut présenter des risques pour la santé une fois dépassée. Elle se trouve sur des produits hautement périssables : viande, poisson, produits frais...

La DDM Date de Durabilité Minimale, correspond à la mention "à consommer de préférence avant le/fin" : c'est une date indicative, après laquelle le produit peut perdre en qualité mais ne présente pas de risque pour la santé. Passé cette date, le produit peut être consommé. On retrouve cette date sur les produits secs ou congelés : pâtes, farine, biscuits, conserves...



Quand un produit à une DDM dépassée, n'ayez plus le réflexe de jeter, faites appel à votre bon sens :

- Conservez bien votre produit en suivant les indications sur l'emballage afin de préserver toutes ses qualités.
- Utilisez vos sens :



Observez le produit : pour déterminer si l'emballage est intact, si le produit n'a pas changé de couleur, s'il n'y a pas de moisissures

Sentez le produit : pour déterminer si l'odeur n'a pas changé

Goûtez le produit : un petit peu, afin que votre palais détermine s'il ne présente pas d'aigreur, de pétéillement, s'il n'a pas un goût inhabituel.