Holdbarhetsmerking av matvarer

Det finnes en egen forskrift for hvordan matvarer skal merkes. Du kan lese om dette hos [Mattilsynet.](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/holdbarhetsmerking_paa_matvarer.2711)

Ferske bakervarer og friske grønnsaker, frukt og bær trenger ikke merking. Lett bedervelige varer skal merkes med «siste forbruksdato», mens tørrvarer og lignende merkes med «best før».

Det er alltid en viss sikkerhetsmargin i disse datoene, og dersom du lagrer ved lavere temperatur enn angitt og pakningen er helt tett, vil holdbarheten være lenger. Er du uheldig og har fått hull i emballasjen, kan maten bli dårlig før dato. Stol på sansene dine!