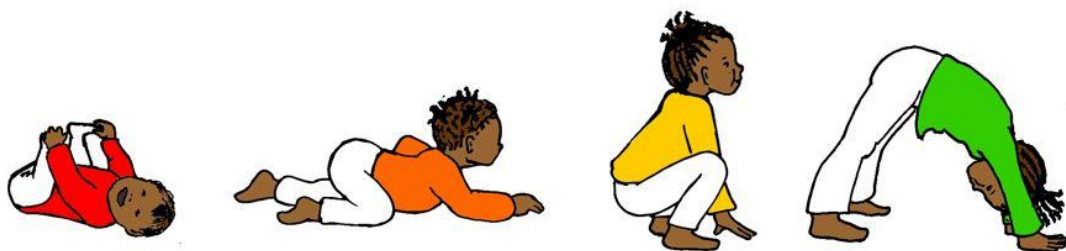


Voedingsbeleid kinderdagverblijf.NU



Voedingsbeleid
2025



Kinderdagverblijf.NU

INHOUD

| | |
|--|----|
| INLEIDING | 2 |
| Hygiëncode..... | 2 |
| KIND & VOEDING..... | 3 |
| Optimale voedingsstoffen..... | 3 |
| Eten en drinken is een sociale activiteit..... | 3 |
| Respect hebben voor voeding..... | 3 |
| Leren door nadoen..... | 3 |
| Verjaardagen en tractaties..... | 4 |
| Dagritme en voeding..... | 4 |
| Lastige eters | 4 |
| Allergieën | 5 |
| Baby's en voeding | 5 |
| DE SCHIJF VAN VIJF..... | 6 |
| Niet nodig of minder gezond voedsel | 6 |
| VOEDINGSAANBOD KINDEREN TOT 1 JAAR..... | 7 |
| Melk en ander drinken..... | 7 |
| Eten..... | 8 |
| Niet eten..... | 10 |
| VOEDINGSAANBOD KINDEREN 1-4 JAAR..... | 11 |
| Brood en beleg..... | 11 |
| Drinken..... | 11 |
| Gemiddelde hoeveelheden..... | 11 |
| VOEDINGSHYGIENE | 13 |
| Flesvoeding en borstvoeding | 13 |
| Vorbereiding..... | 14 |
| Klaarmaken | 14 |
| Bewaren | 14 |

INLEIDING

Medewerkers in de kinderopvang dienen strikt de voedselveiligheidsrichtlijnen te volgen bij het bereiden en behandelen van voedsel, zoals vastgesteld door de wet. Deze richtlijnen zijn gedocumenteerd in de [Hygiëncode](#) voor kleine instellingen, een praktische handleiding ontworpen om de voedselveiligheid te waarborgen. Door deze richtlijnen nauwgezet te volgen, vermijden medewerkers het risico op ziekte bij zowel kinderen als personeel. Het naleven van deze voorschriften garandeert dat de bereiding en behandeling van voedsel in overeenstemming zijn met de wet, wat essentieel is om de voedselveiligheid te waarborgen en het risico op de verspreiding van infectieziekten onder kinderen en personeel te minimaliseren.

Hygiëncode

Het voedingsbeleid van Kinderdagverblijf.NU is gebaseerd op de hygiëncode van de Brancheorganisatie Kinderopvang, die op haar beurt weer aansluit bij de Warenwet. Deze [hygiënerichtlijnen](#), zoals opgesteld door het RIVM voor kinderdagverblijven, peuterspeelzalen en buitenschoolse opvang, bevat samengevatte regels uit de hygiëncode. Door ons voedingsbeleid te raadplegen, krijg je inzicht in de waarden die we willen overbrengen aan de kinderen, onze aanpak van eet- en drinkmomenten, onze keuzes in het voedingsaanbod en de motivatie hierachter.



Kinderdagverblijf.NU

KIND & VOEDING

Bij kinderdagverblijf.NU neemt eten en drinken dagelijks een belangrijke plaats in. We bieden één gezonde broodmaaltijd tijdens de lunch, evenals twee tussendoormomenten waarop de kinderen een snack eten en iets drinken. Het ontbijt en avondeten worden niet door ons verzorgd; deze maaltijden dienen thuis te worden genuttigd. Het is belangrijk dat kinderen voorafgaand aan hun komst naar de opvang thuis ontbeten hebben. Voor baby's wordt het eigen voedingsritme gevolgd. Moedermelk en flesvoeding dienen door ouders zelf meegebracht te worden naar de opvang.

Optimale voedingsstoffen

Wij vinden het belangrijk dat kinderen gezond eten en drinken. Daarom bieden wij voedingswaren die zo weinig mogelijk toegevoegde suikers, kleur- en geurstoffen en conserveringsmiddel bevatten en bieden we zoveel mogelijk voedingswaren met onverzadigde i.p.v. verzadigde vetten. Gezonde voeding op jonge leeftijd legt de basis voor een goede gezondheid op latere leeftijd. Het lichaam van een kind is volop in ontwikkeling en stelt daarom speciale eisen aan de voeding. Dat draagt bij aan een sterk en gezond lichaam en geeft hen energie om te spelen. Het aanleren van gezonde voedingsgewoonten is eenvoudiger dan later ongezonde gewoonten afleren. Wij geven hierin voor kinderen het goede voorbeeld.

Eten en drinken is een sociale activiteit

Ons doel is om maaltijden aan te bieden in een gezellige en ontspannen sfeer, waarbij kinderen kunnen kennismaken met verschillende smaken. We dwingen kinderen niet om te eten of te drinken; vol is vol en als iets ze niet bevalt, mogen ze het laten staan. We stimuleren echter wel het eten en drinken. We respecteren en stimuleren de zelfstandigheid van kinderen en moedigen hen aan om dingen zelf te doen. Ze leren op een speelse manier hoe ze moeten eten en drinken. De medewerkers bieden hierbij begeleiding en de nodige ruimte, waarbij sommige kinderen meer tijd en ondersteuning nodig hebben dan anderen.

Respect hebben voor voeding

We houden rekening met verschillende culturele en religieuze achtergronden, evenals medische redenen bij het aanbieden van voeding. Tijdens maaltijden passen we ons aan seizoenen en feestdagen. Het op een gezonde- en verantwoorde wijze omgaan met voeding vraagt om een voorbeeldfunctie van onze medewerkers. Wij geven het goede voorbeeld; kinderen doen wat wij doen. We zorgen er voor dat de tafel volledig is gedekt, dat voorkomt heen en weer lopen en brengt rust. Ieder kind wordt 'gezien en gehoord'; kinderen kunnen elkaar en de medewerkers goed zien en horen. Fruit, drinken en brood worden aan tafel bereid, zodat de kinderen kunnen zien hoe het wordt klaargemaakt. We zingen liedjes die passen bij het eten en moedigen kinderen aan om bewust te eten. Tijdens de maaltijden worden gesprekken gestimuleerd en zorgt de medewerker ervoor dat elk kind gezien en gehoord wordt.

Leren door nadoen

Kinderen leren van het voordoen van gedrag en herhaling. Hierbij benoemen we de positieve verwachtingen; bijvoorbeeld in plaats van 'niet proppen' zeggen we 'doe maar 1 hapje tegelijk in je mond', 'of je mag iets vertellen wanneer je mond leeg is.' We geven aandacht aan netjes en rustig eten en de kinderen vanaf 2 jaar leren we zelf het brood te smeren. Tijdens het eten leren kinderen spelenderwijs veel, waarbij we benoemen wat we doen en hen betrekken bij de activiteit.



Kinderdagverblijf.NU

Verjaardagen en traktaties

We vieren de verjaardag van je kind op een feestelijke manier. Bij ons staat gezond trakteren hoog in het vaandel. Als je wilt trakteren, vragen we je vriendelijk om een gezonde traktatie mee te geven. Snoep en andere zoete traktaties worden niet op de groep genuttigd en zullen onaangeroerd teruggegeven worden. Ook de pedagogisch medewerkers vieren hun verjaardagen samen met de kinderen en directe collega's op de groep. De traktaties voor de kinderen zullen altijd bescheiden en verantwoord zijn.

Dagritme en voeding

Wij hanteren vaste eettijden, wat zorgt voor een herkenbaar ritme en rust voor de kinderen. We eten samen aan tafel, zowel tijdens de lunch als bij tussendoormomenten, wat een gezellige sfeer creëert en duidelijke eetmomenten biedt. Tijdens deze momenten nemen we rustig de tijd om te eten en zorgen we voor een fijne sfeer, zonder te lang te tafelen. Onze pedagogisch medewerkers geven hierbij het goede voorbeeld. Ze eten samen met de kinderen, begeleiden hen tijdens de maaltijd en fungeren als rolmodel. Onze benadering is dat de medewerkers bepalen wanneer het kind eet, terwijl het kind uit een gezond voedingsaanbod kiest wat en hoeveel het eet. We dringen geen voedsel op.

Een tafelmoment vormt een vast rustpunt in het dagelijkse ritme van de kinderen, wat structuur biedt en belangrijke rustmomenten creëert. Het begin van dit moment wordt altijd aangekondigd; de pedagogisch medewerker informeert de kinderen dat het bijna tijd is om te stoppen met spelen, om de overgang soepel te laten verlopen. Vervolgens wordt er samen opgeruimd en handen gewassen, en hetzelfde geldt voor het einde van de maaltijd. Ook dit moment wordt aangekondigd en herhaald, zodat de kinderen weten dat het tijd is om af te ronden en zich voor te bereiden op andere activiteiten zoals spelen, slapen of toiletbezoeken. Het dagelijkse ritme wordt mede bepaald door spel en activiteiten, evenals de individuele behoeften van de kinderen zoals honger, dorst of vermoeidheid. Dit kan betekenen dat maaltijden soms iets eerder of later plaatsvinden, of dat ze korter of langer duren. Over het algemeen zijn er binnen het kinderdagverblijf twee eet- en drinkmomenten gepland. Bij warm weer worden kinderen aangemoedigd om water te drinken en wordt het vaker aangeboden.

Lastige eters

Wanneer een kind niet wil eten, stimuleren wij het kind op een positieve manier om toch te eten. Dit doen wij bijvoorbeeld door kleine beetjes eten tegelijk te geven, de borden niet weg te halen als de andere kinderen nog niet klaar zijn met eten of door het kind te helpen. We stimuleren kinderen wel, maar dwingen kinderen niet (hun bord leeg) te eten. Eten moet gezellig, prettig en leuk blijven! Op de andere eetmomenten van de dag houden we in de gaten of de kinderen dan wel voldoende eten.



Kinderdagverblijf.NU

Allergieën

Allergieën worden bij ons serieus genomen, en we passen ons graag aan om ervoor te zorgen dat elk kind veilig en comfortabel kan deelnemen aan de activiteiten op de kinderopvang. Indien een kind een allergie heeft, kunnen ouders specifieke producten die het kind veilig kan consumeren meebrengen naar de opvang. Deze producten worden duidelijk gemarkeerd en/of apart bewaard bij de groep. Bovendien maken we een aantekening in onze ouderapp, zodat alle medewerkers direct op de hoogte zijn van de allergieën en hier rekening mee kunnen houden tijdens de verzorging en maaltijden.

Baby's en voeding

Indien een kind borstvoeding krijgt, kan dit ook worden voortgezet op de kinderopvang, waarbij ouders de voeding zelf meebrengen. Mocht er enige moeilijkheid ontstaan bij het geven van flesvoeding, dan bestaat de mogelijkheid om ter plaatse zelf te voeden. Voor informatie hierover kunnen ouders terecht bij de pedagogisch medewerkers. Er zijn richtlijnen opgesteld voor zowel het transport als het bereiden van borst- en flesvoeding, waarover de medewerkers kunnen informeren. Indien het kind flesvoeding krijgt, dienen ouders dit eveneens mee te geven, bijvoorbeeld in een torentje of een afsluitbaar blik dat op de kinderopvang achterblijft. Vervolgens eten de kinderen zoveel mogelijk samen met de groep. We stemmen het aanbieden van fruithapjes, stukjes fruit, brood en groente af op wat er thuis wordt aangeboden, waarbij altijd overleg plaatsvindt tussen ouders en medewerkers.



DE SCHIJF VAN VIJF

Wij hechten veel waarde aan het aanbieden van gezonde voeding aan kinderen, omdat dit positief bijdraagt aan hun ontwikkeling. Onze producten zijn hoofdzakelijk afkomstig uit de Schijf van Vijf, die bestaat uit vijf vakken met verschillende soorten producten die goed zijn voor het lichaam. Het eten volgens de Schijf van Vijf zorgt ervoor dat kinderen voldoende mineralen, vitamines, eiwitten, koolhydraten, vetten en vezels binnenkrijgen. Het Voedingscentrum adviseert dagelijks een specifieke hoeveelheid uit elk vak te consumeren, aangepast aan leeftijd en geslacht, omdat individuele behoeften kunnen variëren. Daarnaast wordt geadviseerd om binnen elk vak te variëren.

Er zijn ook minder gezonde voedingsmiddelen, zoals producten met overmatig zout, suiker, transvetten of verzadigde vetten, of juist te weinig vezels, zoals roomboter, vet vlees, volle zuivelproducten, gezouten noten, witbrood en witte pasta. Ook zijn er producten met negatieve gezondheidseffecten als ze in grote hoeveelheden worden geconsumeerd, zoals vleeswaren, bewerkt vlees en suikerhoudende dranken zoals frisdrank en sap, evenals voedingsmiddelen die niet bijdragen aan een gezond dieet, zoals koek en snoep. Producten buiten de Schijf van Vijf verschillen sterk van elkaar, dus zijn er twee categorieën gedefinieerd: dagelijkse keuzes en wekelijkse keuzes.

- Dagelijkse keuzes omvatten kleine porties, zoals een klein koekje, enkele plakjes vleeswaren of jam op brood, een waterijsje, een stukje chocolade of een eetlepel tomatenketchup.
- Wekelijkse keuzes zijn wat royaler, zoals een croissant, een stuk taart, een zakje chips, een glas frisdrank, of chocopasta op brood.





VOEDINGSAANBOD KINDERTEN TOT 1 JAAR

Dit is het overzicht van de door ons gebruikte voedingsmiddelen. Hierin maken wij onderscheid in de leeftijd van de kinderen. Baby's hebben een eigen voedingsschema. Hun voeding en het tijdstip waarop ze dit krijgen wordt met de ouders afgestemd. Wij passen ons hierop aan, binnen de grenzen van groepsopvang. Soms moeten er bijvoorbeeld meerdere baby's tegelijk een flesje. Wanneer dit echt niet tegelijk kan wordt er iets met de tijden geschoven. Kinderen tot 1 jaar drinken geen gewone melk vanwege het vele eiwit en het ontbreken van voldoende ijzer en goede vetten. Zij drinken borst- of zuigelingenvoeding. Borstvoeding nemen ouders voldoende gekoeld of ingevroren (in kleine porties) mee. Zuigelingenvoeding wordt door ouders/verzorgers meegenomen naar de kinderopvang. Wanneer een baby er aan toe is krijgen ze naast fles- of borstvoeding water, lauwe (vruchten)thee of cafeïnevrije lichte kruidenthee zoals lindebloesem, kamille, rozebottel of munt (thee zonder suiker). Wij hanteren onderstaande aandachtspunten voor hun voeding.

Melk:

- Met de ouders is besproken of hun kind borstvoeding of flesvoeding krijgt.
- De afgekolfde borstvoeding leveren ouders voldoende gekoeld of ingevroren (in kleine porties) af op het kinderdagverblijf. Voorzien van sticker met naam en datum.
- Ouders leveren geen klaargemaakte flesvoeding aan. Tijdens het vervoer, ook in een koeltas, kan de flesvoeding namelijk niet voldoende koud worden bewaard.
- Vanaf de leeftijd van 6 maanden tot 12 maanden krijgt een kind opvolgmelk. Het kind krijgt nog geen gewone melk tot hij 12 maanden is. Daarin zit te weinig ijzer en goede vetten en te veel eiwit.
- Naast borstvoeding of opvolgmelk krijgen kinderen water of lauwe (vruchten)thee zonder suiker. We zorgen dat de thee voldoende is afgekoeld of mengen de thee met koud water zodat deze niet te warm is. Wij bieden geen limonadesiroop of diksap aan. Limonadesiroop en diksap bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.
- Bij voorkeur gaat het kind vanaf 8 maanden oefenen met het drinken uit een (plastic) beker. Dat is beter voor de mondmotoriek dan een beker met een tuit.
- Een kind hoeft bij ons de beker niet helemaal leeg te drinken. Als een kind de beker niet leegdrinkt, heeft hij simpelweg geen dorst. Wij stimuleren kinderen wel om op één moment te drinken.



Kinderdagverblijf.NU

Eten

- We starten met het geven van eerste hapjes in overleg met de ouders. Volgens de richtlijn Voeding en eetgedrag voor de Jeugdgezondheidszorg is dit tussen 4 en 6 maanden en geven we een paar lepeltjes per oefenmoment. We beginnen met de zogenaamde 'oefenhapjes', waarbij het eten fijngeprakt is. Zodra kinderen hapjes krijgen, laten we ze de mondmotoriek oefenen met een (ondiep, plastic) lepeltje.
- In overleg met de ouders gaan we na de leeftijd van 6 maanden de melkvoedingen steeds meer vervangen en gaat het kind steeds meer echte maaltijden eten.
- Het fruit en de groente die we als oefenhapje tussendoor geven is vers gepureerd. We bieden bij dit fruit- en groentehapje nog geen combinaties van verschillende soorten fruit en groenten aan. Het kind leert dan eerst wennen aan de losse smaken. Zo leert hij die beter herkennen en waarderen en dat is beter voor zijn smaakontwikkeling. Naarmate het kind beter kan happen, zal het stukjes vers fruit en groente krijgen.
- Aan een zachte smaak went een kind makkelijker. Het fruit waarmee we beginnen is bijvoorbeeld peer, appel, banaan, meloen en perzik. De groenten bestaan uit bijvoorbeeld worteltjes, bloemkool, ontvelde tomaat, courgette, boontjes of broccoli. De groenten zijn indien nodig gaar gekookt in een beetje water zonder zout.

Niet eten

Tot 1 jaar geven we geen honing i.v.m. een mogelijke bacterie in honing waar jonge kinderen erg ziek van kunnen worden. Ook geven we tot 1 jaar geen pindakaas. Pindakaas bevat goede vetten en 10 voedingsstoffen maar ook veel zout. Bovendien is het erg allergeen en kan het dus allergische reacties opwekken. Er wordt geen suiker, zout en/of smaakversterkers (kant en klare bouillon(poeder) aan het eten toegevoegd.



VOEDINGSAANBOD KINDEREN 1-4 JAAR

Wij hanteren onderstaande algemene uitgangspunten:

Brood en beleg

Wie bieden volkorenbrood aan met (zachte) halvarine. In volkorenbrood zit veel vezels in. Vezels zijn nodig voor een goede darmwerking en spijsvertering. We houden een maximum van drie boterhammen aan per kind in verband met het gevaar op overeten. Wij zorgen ervoor dat het beleg mager is en niet te veel calorieën en ongezonde vetten bevat. Ook letten we op de hoeveelheid suiker en zout. Hieronder een aantal producten die wij zoal serveren tijdens de lunch.

- Smeerkaas/kaas (20 en 30+)
- Appelstroop
- Hüttenkäse
- Zuivelspread
- Verse roomkaas
- Kipfilet of kalkoenfilet
- Jam
- Vruchtenhagel
- Pindakaas
- Geprakt of gepureerd groente of fruit, bijvoorbeeld avocado of banaan.
- Humus
- Komkommersalade

Geen (smeer)leverworst:

Wij bieden geen (smeer)leverworst aan. In (smeer)leverworst zit namelijk veel vitamine A. Het kan schadelijk zijn als een kind structureel teveel vitamine A binnenkrijgt. Aangezien het kind thuis al (smeer)leverworst zou kunnen krijgen, bieden wij uit voorzorg geen (smeer)leverworst aan. Als alternatief kan vegetarische smeerworst gegeven worden.

Geen rauw vlees:

Wij geven kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet américain, ossenworst, carpaccio of niet-doorbakken tartaar. Wij geven ook geen rauwe of voorverpakte gerookte vis. Hierin kunnen ziekmakende bacteriën zitten.

Notenpasta of pindakaas zonder suiker en zout:

Als er een kind met een ernstige allergie voor pinda's of noten in de groep zit, maken we hier specifieke afspraken over. Dit is in overleg met en goed bevonden door de ouders, en eventueel de behandelend arts van het kind.

Drinken

Wij geven de kinderen water (met eventueel bijvoorbeeld een schijfje sinaasappel of ander fruit of groente). Daarnaast bieden we lauwe (vruchten)thee zonder suiker aan. Wij bieden geen limonadesiroop of diksap aan. Limonadesiroop en diksap bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.

Melkproducten

Tijdens de lunch bieden wij volle melk, havermelk en karnemelk aan en in de middag bieden we een paar keer per week ook Volle yoghurt of vanillevla aan met rozijntjes.

Gemiddelde hoeveelheden

Onderstaande tabel geeft de gemiddelde dagvoeding van kinderen per leeftijdsgroep weer. Dit is de dagvoeding die kinderen nodig hebben om alle voedingsstoffen binnen te krijgen. Dit is inclusief het eten en drinken dat kinderen 's morgens en 's avonds thuis krijgen. De hoeveelheden zijn gemiddeldes en dienen als richtlijn voor pedagogisch medewerkers en ouders. De hoeveelheden passen wij aan op de behoeften van elk kind.

| Voeding | 1-3 jaar |
|--|------------------|
| | jongen en meisje |
| gram groente | 50-100 |
| porties fruit | 1,5 |
| bruine of volkoren boterhammen | 2-3 |
| opscheplepels volkoren graanproducten of aardappelen | 1-2 |
| porties vis, peulvruchten of vlees* | 1 |
| gram ongezouten noten | 15 |
| porties zuivel | 2 |
| gram kaas | - |
| gram smeer- en bereidingsvetten | 30 |
| liter vocht | 1 |

VOEDINGSHYGIENE

Wij gaan veilig om met het eten van de kinderen om te voorkomen dat ze ziek worden. Bij het bereiden en bewaren van voeding hanteren wij de onderstaande aandachtspunten.

Flesvoeding en borstvoeding

Vorbereiding:

- De flesjes van de kinderen zijn voorzien van een naam.
- De afgekolfde borstvoeding is voorzien van naam en datum.
- Van tevoren maken we de werkplek schoon en wassen we onze handen met water en zeep.

Klaarmaken:

- We proberen de flesvoeding zoveel mogelijk per fles klaar te maken en niet al van tevoren.
- De flesvoeding en afgekolfde borstvoeding verwarmen we au bain Marie, in een flessenwarmer.
- We laten de melk niet warmer worden dan 30-35 °C (drinktemperatuur). Dit is met name van belang voor borstvoeding, omdat de beschermende stoffen in deze voeding verloren gaan als de melk te warm wordt.
- We druppelen klaargemaakte melk op de binnenkant van de pols om te voelen of deze niet te warm is.

Schoonmaken:

- Melk die overblijft na het voeden gooien we weg.
- Direct na het drinken spoelen we de fles en speen schoon met koud water.
- De fles en de speen wassen we in heet sop met een flessenborstel of in de afwasmachine op een lang wasprogramma op minimaal 55°C.
- De fles en speen laten we ondersteboven op een schone, droge doek drogen.
- Ouders dienen zelf regelmatig de fles en speen thuis uit te koken.

Bewaren:

- Borstvoeding: gekoeld aangeleverde borstvoeding plaatsen we zo snel mogelijk onderin de koelkast. We bewaren deze maximaal 3 dagen in de koelkast. Ingevroren borstvoeding bewaren we maximaal 6 maanden in de vriezer.
- Flesvoeding: indien flesvoeding toch al van tevoren wordt klaargemaakt dan zetten we deze meteen na het klaarmaken in de koelkast. Deze flesvoeding bewaren we maximaal 8 uur in de koelkast, daarna gooien we het weg.



Kinderdagverblijf.NU

Vorbereiding

- De handen van de kinderen wassen ze met water en zeep voor het eten en na toiletbezoek.
- De handen van de pedagogische medewerkers wassen ze met water en zeep voor het eten en voor het bereiden van voeding, na het aanraken van rauw vlees en rauwe groente, na toiletbezoek en na het verschoneren van baby's.
- Ingevroren producten ontdooien we afgedekt in de koelkast of in de magnetron op ontdooistand.
- We zorgen ervoor dat het aanrecht, keukengerei en snijplanken schoon zijn.
- Groente en fruit wassen we om stof en vuil te verwijderen.

Klaarmaken

- We houden rauwe producten gescheiden van bereid eten.
- Warm eten verhitten we goed, vooral vlees, kip, eieren en vis.
- We verwerken geen rauwe eieren in gerechten die niet verhit worden.
- Restjes verhitten we door en door.
- Het eten scheppen we enkele keren om tijdens opwarmen in de magnetron.

Bewaren:

- We maken gebruik van stickers om de datum waarop het product geopend is te vermelden. Verpakkingen sluiten we direct na gebruik. We gebruiken afsluitbare bakjes om eten te beschermen tegen uitdrogen, bacteriën en schadelijke stoffen.
- Bederfelijke producten, zoals vleeswaren, leggen we direct na gebruik weer in de koelkast (4 °C). We gooien deze producten weg als de 'te gebruiken tot'-datum is verlopen.
- Restjes verdelen we in kleinere porties, laten we afkoelen en zetten we binnen 2 uur in de koelkast. We bewaren restjes maximaal 2 dagen in de koelkast.
- Staat op een product 'Gekoeld bewaren' dan hoort het in de koelkast. Producten met het bewaaradvies 'koel bewaren' bewaren we in een donkere ruimte bij een temperatuur van 12 tot 15°C.
- Producten die de 'ten minste houdbaar tot'-datum hebben overschreden, gebruiken we alleen als de verpakking onbeschadigd is en/of de aanblik, de geur en de smaak van het product goed zijn.