

VRAI

FAUX

CONSOMMATION DES OEUFS

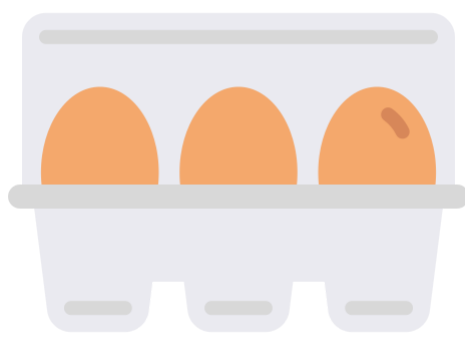
anses
agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail
Connaître, évaluer, protéger

L'œuf fait partie des aliments de base de notre alimentation. Pas très cher et facile à cuisiner, il a également une **excellente qualité nutritionnelle**.

Mais l'œuf est aussi un **produit périssable** qu'il faut surveiller de près pour ne pas être victime d'une intoxication alimentaire.



Je peux consommer les œufs une fois la date dépassée.



VRAI !

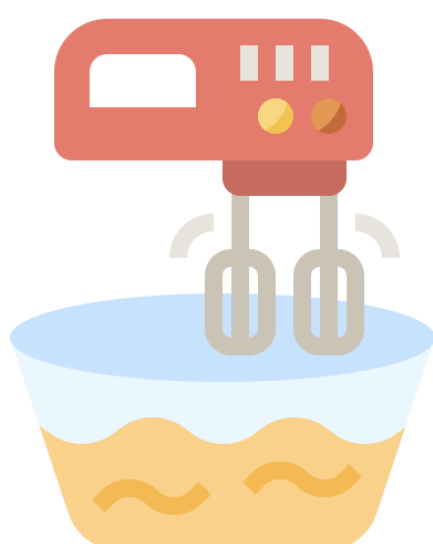
Pour les œufs, la mention date de consommation recommandée (DCR), affichée à 28 jours, correspond à une date de durabilité minimale (DDM). **Les œufs peuvent donc être consommés plusieurs semaines après cette date lorsque les règles d'hygiène ont été respectées et à condition qu'ils ne soient pas cassés ou fêlés.**

Ils perdront toutefois au cours du temps leurs propriétés physiques émulsifiantes pour le jaune et moussante pour le blanc rendant plus difficile la préparation de mayonnaises ou de blanc en neige.

J'ai fait une mayonnaise. Je peux la consommer dans les 2/3 jours si elle est restée au frigo.

FAUX !

Les préparations à base d'œufs, sans cuisson (mayonnaise, crèmes, mousse au chocolat, pâtisseries, etc.), doivent être consommées sans délai après leur préparation ou refroidies rapidement et maintenues au froid pour être consommées dans les 24 heures.



Si je découvre un œuf brisé dans sa boîte, je peux le consommer à condition de le faire cuire plus longtemps.

FAUX !

Les œufs cassés ou fêlés ne doivent pas être consommés. **Il faut les jeter.**



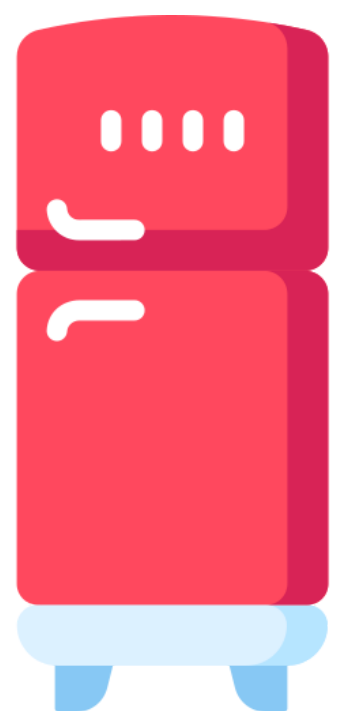
Je conserve les œufs au frigo.

ÇA DÉPEND !

Il est essentiel de **conserver les œufs toujours à la même température** afin d'éviter le phénomène de condensation d'eau à leur surface :

- Si les œufs étaient stockés en température ambiante au magasin, il n'est donc pas nécessaire de les conserver au réfrigérateur.
- Si on choisit de les conserver au réfrigérateur, il faut les consommer rapidement après leur sortie.

A noter que conserver des œufs au réfrigérateur permet de garder leurs propriétés physiques plus longtemps.



Les œufs ne doivent en aucun cas être lavés avant d'être stockés ou consommés.