



Primaire 2

Nom: _____

Les emballages de lait à la loupe



Exercice 1

Sur tous les emballages de lait figurent des informations. Certaines d'entre elles sont imposées par la loi. Seuls ou par deux, observez un emballage de lait. Quelles informations y trouvez-vous?

Exercice 2

Parmi les nombreuses informations se trouvant sur les emballages de lait et de produits laitiers, deux sont particulièrement importantes: «à vendre jusqu'au» et «à consommer jusqu'au». Que signifient ces deux indications?

À vendre jusqu'au: _____

À consommer jusqu'au: _____

Exercice 3

Entre la date limite de vente et la date limite de consommation, combien de temps peut-on conserver au réfrigérateur du lait ou des produits laitiers s'ils n'ont pas été ouverts? Fais une estimation et inscris-la dans le tableau ci-dessous. Puis, vérifie tes estimations en consultant les emballages.

	Durée estimée de conservation au réfrigérateur	Durée de conservation indiquée sur l'étiquette du produit	Différence entre mon estimation et la durée effective
Lait pasteurisé			
Lait UHT			
Yogourt nature			
Beurre			
Crème			



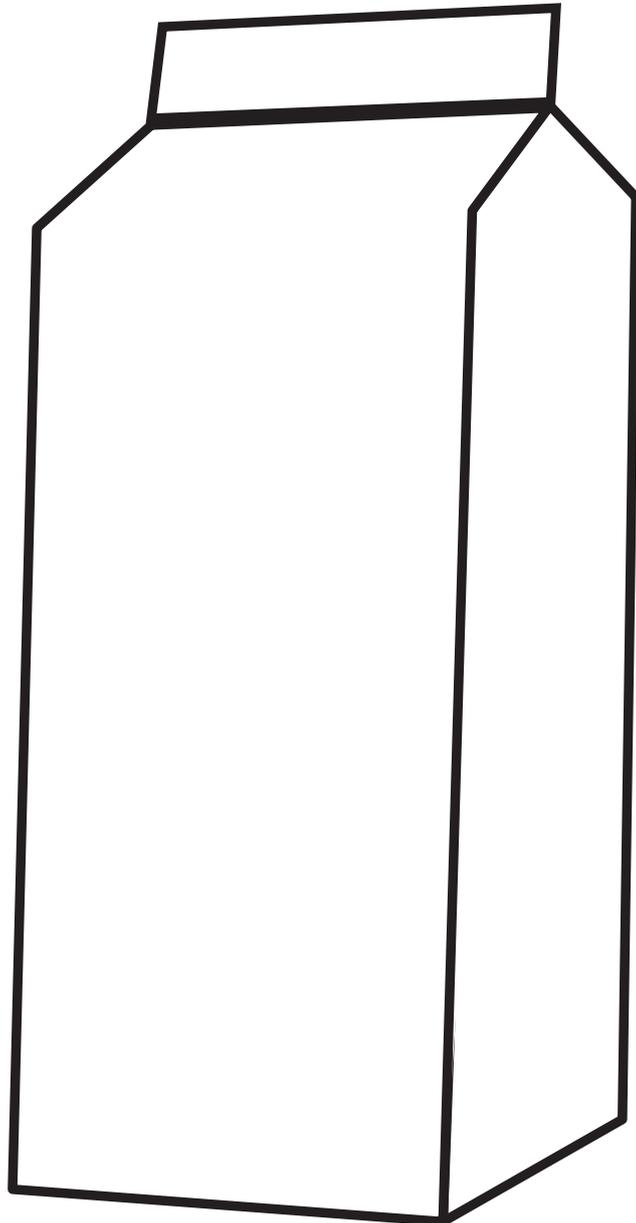
Primaire 2

Nom: _____

Les emballages de lait à la loupe

Exercice 4

Supposons qu'un concours est organisé pour recréer le design d'un emballage de lait. À quoi ressemblerait le devant de ton emballage? Fais un dessin!





Primaire 2

Solution

Les emballages de lait à la loupe

Exercice 1

Nom du produit

Ingrédients

Mode de conservation

Quantité

Teneur en matière grasse

Date limite de vente et date limite de consommation

Valeur nutritive par 100 ml

Valeur énergétique

Fabricant

Distributeur

Code-barres

Exercice 2

À vendre jusqu'au:

Indique jusqu'à quel moment un produit peut être vendu par le magasin.

À consommer jusqu'au:

Indique la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire est propre à la consommation. Passé cette date, le produit ne devrait plus être consommé.



Remarque

S'ils sont bien conservés et réfrigérés, de nombreux produits sont encore consommables après la date de péremption.

On peut reconnaître à l'odeur ou au goût si les produits sont encore bons.