



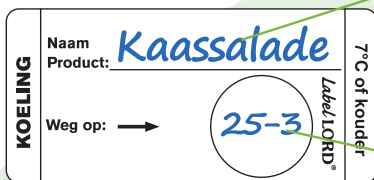
Alle etiketten aanbrengen op het afgedekte /afgesloten product! NIET op het deksel!

Apply all labels to the covered/ sealed product! NOT on the lid!

Basisprincipe | Basic principle

1. Elke dag van de week heeft een eigen daglabel met een vaste kleur.
 2. Voor alle producten in koeling, vriezer en magazijn moet duidelijk zijn: A. Wat het is en B. Tot wanneer het gebruikt mag worden (THT).
 3. Alle producten die uit de verpakking, of zelf bereid zijn, moeten gecodeerd zijn met de etiketten die hieronder afgebeeld zijn.
 4. Aangebroken producten moeten altijd worden afgedekt!
 5. Er mogen geen etiketten op deksels worden geplakt!
1. Each day of the week has its own day label with a fixed color.
2. For all products in the refrigerator, freezer, and warehouse, it must be clear: A. What it is and B. Until when it can be used (Best Before Date /THT).
3. All products removed from their original packaging or self-prepared must be labeled with the labels shown below.
4. Opened products must always be covered!
5. Labels should not be applied to lids!

Methode A | Method A



Naam Product: **Kaassalade**

Weg op: → **25-3**

7°C of kouder

Label LORD®

Alleen voor producten die meerdere dagen in de koeling bewaard worden.

1. Schrijf op wat het product is, bijv.: Kaassalade
2. Noteer de datum waarop het product uiterlijk moet worden gebruikt, of uit de koeling moet worden verwijderd. RAADPLEEG DE BEWAARWUZER!

For products that are stored in the refrigerator for several days only.

1. Write down what the product is, for example: Cheese Salad.
2. Note the date by which the product must be used or removed from the refrigerator. CONSULT THE STORAGE GUIDELINES!

Methode B | Method B



Alleen voor producten die worden gebruikt op de DAG VAN BEREIDING!

1. Plak het daglabel van de dag waarop het product gemaakt is. In dit voorbeeld: Woensdag
2. Noteer de datum van deze dag.

Only for products used on the DAY OF PREPARATION!

1. Affix the day label of the day on which the product was made. In this example: Wednesday.
2. Note the date of this day.

Vriezer | Freezer



Naam Product: **Cake**

Gebruiken tot: **10-6-14**

Ontdooit op: **5-6-14**

-18°C of kouder

Label LORD®

1. Schrijf op wat het product is, bijv.: Cake
2. Kijk in de bewaarwijzer hoelang het product in de vriezer kan worden bewaard. Noteer de maximale datum op het etiket. LET OP! De datum mag de THT datum op de verpakking nooit overschrijden!
3. Noteer de datum waarop het product uit de vriezer is gehaald om te ontdooien.

1. Write down what the product is, for example: Cake.
2. Consult the storage guidelines to determine how long the product can be stored in the freezer. Note the maximum date on the label. CAUTION! The date must never exceed the "Best Before" date on the packaging.
3. Record the date on which the product was removed from the freezer for thawing.

Magazijn | Store



Naam Product: **Gedroogde Kruiden**

Gebruiken tot: **10-6-14**

Verspakking sluiten

Label LORD®

1. Schrijf op wat het product is, bijv. Gedroogde kruiden. Kijk in de bewaarwijzer hoelang het product in het magazijn kan worden bewaard (in dit geval 12 maanden). LET OP! De datum mag de THT datum op de verpakking nooit overschrijden!
2. Noteer de maximale datum op het etiket indien THT is gewijzigd na openen, of het product uit de originele verpakking is gehaald en het etiket ontbreekt.

1. Write down what the product is, for example: Dried herbs. Check the storage guidelines for how long the product can be stored in the warehouse (in this case, 12 months). CAUTION! The date must never exceed the "Best Before" date on the packaging.
2. Note the maximum date on the label if the "Best Before" date has changed after opening or if the product has been removed from its original packaging and the label is missing.

Controleer dagelijks de data vermeld op de etiketten! Verwijder producten die over de datum zijn.

Check the dates on the labels daily! Remove products that are past their expiration date.