

Mangiare senza rischi



Quali alimenti posso consumare in sicurezza anche dopo la data di scadenza?

Gli alimenti correttamente conservati possono continuare a essere consumati e distribuiti oltre alla data di scadenza per il numero di giorni indicati, qualora abbiano un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore.

Prodotti con termine minimo di conservazione –

Fidati dei tuoi sensi: vista, olfatto, gusto



<p>Farina</p>	<p>Pasta e riso</p>	<p>Sale e spezie, aceto</p>	<p>Zucchero Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata</p>	<p>Cioccolato e dolci</p>	<p>Tè e caffè</p>	<p>+360 giorni</p>	
<p>Grasso/olio</p>	<p>Bevande conservabili non refrigerate Bibite, acqua minerale</p>	<p>Conservas in scatola Verdura, carne, frutta</p>	<p>Vasetti di vetro con prodotti sottolio</p>	<p>Minestre e salse liofilizzate</p>	<p>Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate</p>	<p>+120 giorni</p>	
<p>Prodotti surgelati</p>	<p>Bevande refrigerate Succo di frutta, succo di verdura</p>	<p>Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura</p>	<p>Snack salati Cracker, biscotti semi, noci</p>	<p>+90 giorni surgelati</p>	<p>+30 giorni</p>		
<p>Quark, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle</p>	<p>Salumi da consumare crudi Prosciutto crudo, salame, salsiccia</p>	<p>Uova sode</p>	<p>Prodotti da forno preconfezionati</p>	<p>Uova crude</p>	<p>Latte pastorizzato</p>	<p>Piccola pasticceria Sfoglie, pasticcini, torte</p>	<p>+14 giorni</p> <p>+6 giorni</p>

Termine minimo di conservazione

Vo8 | 15.03.2022

← Possibilità: Congelare

Data di scadenza (surgelati)

Gli alimenti con data «da consumare entro» possono, dove appropriato (nessuna alterazione sensoriale con il surgelamento), essere surgelati ed essere contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta.

Carne fresca e salumi da cuocere
Prosciutto cotto, salsicce da lessare

Formaggio grattugiato

Derivati dei pesci e dei frutti di mare

+90
giorni
surgelati

Data di scadenza

Gli alimenti con data «da consumare entro» che non sono idonei a essere congelati* o che non vengono surgelati entro la data di scadenza** devono essere smaltiti dopo la data di scadenza.

***per es. prodotti di pasticceria**

****per es. carne fresca non confezionata**

+0
giorni
non surgelati

Le consumatrici e i consumatori devono essere informati che viene applicata questa prassi di distribuzione, per es. con un espositore da tavolo ben visibile.

Insieme contro lo spreco alimentare: