

Piacere senza rischi

Come gestire gli alimenti oltre il termine minimo di conservazione (TMC) e la data di scadenza (DS).

I prodotti con termine minimo di conservazione (TMC) sono difficilmente deperibili. Finché mantengono un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore, questi alimenti, se conservati correttamente, possono essere consumati tranquillamente anche dopo la data stampata. Scopri qui sotto entro quanto tempo oltre il TMC è preferibile consumarli.



<p>Farina</p>	<p>Pasta e riso</p>	<p>Sale e spezie, aceto</p>	<p>Zucchero Dolcificanti, sciroppo, miele, confettura</p>	<p>Cioccolato e dolci</p>	<p>Tè e caffè</p>	<p>+360 giorni</p>		
<p>Grasso/olio</p>	<p>Bevande conservabili senza refrigerazione Bibite, acqua minerale</p>	<p>Conservare in lattina Verdure, carne, frutta Prodotti in vasetti di vetro alimenti sott'olio Minestre e salse</p>	<p>Cereali per la colazione, fette croccanti, fette biscottate</p>	<p>+120 giorni</p>				
<p>Prodotti surgelati</p>	<p>+90 giorni</p>	<p>Bevande refrigerate Succo di frutta, succo di verdura</p>	<p>Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura</p>	<p>Snack Snack al forno, biscotti, semi, noci</p>	<p>+30 giorni</p>			
<p>Quark, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle</p>	<p>Prodotti salmistrati da mangiare crudi Prosciutto crudo, salame, salsiz</p>	<p>Uova cotte</p>	<p>Prodotti da forno preconfezionati</p>	<p>+14 giorni</p>	<p>Uova crude</p>	<p>Latte pastorizzato</p>	<p>Piccola pasticceria Pasticcini secchi, cake</p>	<p>+6 giorni</p>

Termine minimo di conservazione

Data di scadenza
(alimenti congelati)

I prodotti freschi congelabili con data di scadenza (DS) sono facilmente deperibili; i batteri nocivi non sono rilevabili con i sensi. Pertanto, dovrebbero essere consumati o congelati entro la data stampata (DS). Il commercio al dettaglio e le organizzazioni di aiuto alimentare devono rietchettare e datare tali prodotti prima di congelarli.

+90
giorni
se congelati

Carne fresca e prodotti salmistrati da cuocere
Prosciutto cotto, salsicce da lessare

Formaggio grattugiato

Derivati del pesce e dei frutti di mare

I prodotti con data di scadenza (DS) che non possono essere congelati o non vengono congelati entro tale data, devono essere smaltiti dopo la scadenza.

+0
giorni
se non congelati

ad es. insalata in busta

Data di scadenza
(alimenti non congelati)

Versione 2 / aprile 2024 / foodwaste.ch

