

+90
giorni

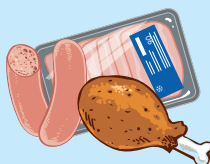
se
congelati



Prodotti freschi congelabili con data di scadenza

Gli alimenti adatti con data di scadenza (DS) possono essere congelati al più tardi fino al raggiungimento della DS. Devono essere scongelati in frigorifero e consumati subito. Non possono essere ricongelati dopo lo scongelamento.

Anche i dettaglianti possono congelare i prodotti e venderli o donarli fino a 90 giorni oltre la DS, a condizione di rietichettarli indicando la nuova data.



Carne fresca e
prodotti salmistrati
da cuocere

Salsicce precotte,
salsicce da lessare



Formaggio
grattugiato



Derivati del pesce
e dei frutti di mare

Alimenti con data di scadenza (non congelati)

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

I prodotti che riportano una data di scadenza non possono più essere distribuiti se non vengono congelati per tempo.

+0
giorni

se non
congelati



ad es. insalata
in busta

foodwaste.ch
Tel. 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch
www.foodwaste.ch/fr/conservation

Gustare i cibi più a lungo è semplicissimo!

Su quasi tutti gli alimenti confezionati sono indicati un **termine minimo di conservazione (TMC)** o una **data di scadenza (DS)**. Tuttavia, si tratta di due concetti molto diversi. Conosci la differenza?

«Da consumarsi preferibilmente entro»:

spesso si può consumare oltre il
TMC, usa i tuoi sensi



«Da consumare entro»:

si può mangiare o congelare entro
la DS



Il termine minimo di conservazione (TMC)

Viene riportato sui prodotti difficilmente deperibili. Si tratta di una garanzia di qualità del produttore. Fino alla data stampata, le caratteristiche del prodotto, come colore, odore o consistenza, resteranno invariate. **Se conservati correttamente e nella confezione sigillata, puoi consumare tranquillamente questi alimenti anche dopo la data indicata**, purché mantengano un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore. Troverai la risposta alla domanda «entro quanto tempo è preferibile consumarli?», in questo dépliant.

La data di scadenza (DS)

Viene riportata sui **prodotti facilmente deperibili** dal punto di vista microbiologico. Non dovresti consumare questi prodotti oltre la data di scadenza riportata per ragioni di sicurezza alimentare. **Fino alla data stampata, tuttavia, è possibile congelare il prodotto senza problemi e prolungarne così la conservazione fino a 90 giorni.**

Qualche dubbio?
Maggiori
informazioni:



Gustare gli alimenti più a lungo senza rischi

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

Mi puoi ancora
mangiare?
Aprimi e scopri!



foodwaste.ch
Aus Liebe zum Essen

zhaw
Life Sciences and
Facility Management
Institute of Food and
Beverage Innovation

Partenariato
scientifico

Prodotti con termine minimo di conservazione

+360
giorni



Farina

Conservare in un luogo buio e asciutto, a temperatura ambiente. Utilizzare contenitori ben chiusi.



Pasta e riso

Crudi: conservare in un luogo buio e asciutto in contenitori chiusi ermeticamente. Cotti: conservare in contenitori chiusi in frigorifero e consumare entro circa 1-2 giorni. Se cotti, si possono congelare in porzioni.



Sale, spezie, aceto

Conservare i prodotti sigillati in un luogo buio e asciutto.



Tè e caffè

Conservare in un luogo fresco o a temperatura ambiente. Riporre in un luogo asciutto, al riparo dalla luce e dall'aria.



Cioccolato e dolci

Conservare i prodotti sigillati in un luogo buio e asciutto, a temperatura ambiente. L'aroma meno intenso non significa che il prodotto è avariato. Se l'aroma svanisce, utilizzarli per es. per preparare dolci al forno. Importante: la patina bianca non è muffa.



Zucchero

Dolcificanti, sciroppo, miele, confettura
Conservare in un luogo buio e asciutto. Utilizzare sempre cucchiari e coltelli puliti per le porzioni.
Prodotti liquidi: non aperti, conservare a temperatura ambiente; aperti, conservare in frigorifero.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+90
giorni



Prodotti surgelati

Se scoloriti e insipidi, utilizzarli per la preparazione di zuppe e salse. Conservare sigillati. Dopo lo scongelamento è essenziale conservare gli avanzi in frigorifero e consumarli entro 24 ore.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+120
giorni



Cereali per la colazione, fette croccanti, fette biscottate

Conservare in contenitori con chiusura ermetica e in un luogo asciutto.



Conservas in lattina (verdure, carne, frutta) Prodotti in vasetti di vetro (sott'olio) Minestre e salse liofilizzate

Conservare i prodotti sigillati in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura, le conserve in lattina e i prodotti in vasetti di vetro devono essere tenuti in frigorifero e consumati entro pochi giorni.



Grasso, olio

Conservare in un luogo buio e a temperatura ambiente.

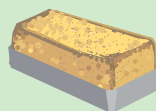


Bevande conservabili senza refrigerazione

Bibite, acqua minerale
Conservare i prodotti sigillati in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+6
giorni



Piccola pasticceria

Pasticcini secchi, cake
Conservare al riparo dalla luce e in un luogo asciutto a temperatura ambiente.



Latte pastorizzato

Non aperto: conservare al fresco.
Una volta aperto, consumare entro 2-3 giorni.



Uova, crude

Conservare in un luogo fresco.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+30
giorni



Bevande refrigerate

Succo di frutta, succo di verdura
Conservare sempre in frigorifero.



Snack

Snack al forno, biscotti, semi, noci
Conservare in un luogo asciutto e buio. Riporre in un contenitore chiuso.



Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura

Conservare i prodotti sigillati in frigorifero. Il latte UHT può essere conservato a temperatura ambiente prima dell'apertura; una volta aperto, è essenziale conservarlo in frigorifero e consumarlo entro pochi giorni.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+14
giorni



Quark, yogurt, formaggio fresco e a pasta molle

Il formaggio dura più a lungo se conservato al pezzo piuttosto che a fette.



Prodotti salmistrati da mangiare crudi Prosciutto crudo, salame, salsiz

Salame e prosciutto affumicato al pezzo si conservano per diverse settimane. Interi si conservano più a lungo che a fette.



Prodotti da forno preconfezionati

Conservare al riparo dalla luce e all'asciutto, a temperatura ambiente nella cassetta portapane (per evitare che si seccino). Il pane confezionato ermeticamente (cioè in buste di plastica) diventa molle e può quindi facilmente ammuffire.



Uova, cotte

Conservare in un luogo fresco.