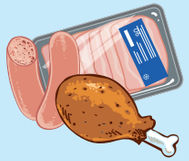
+90 giorni se congelati

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 salumi da cuocere
Prosciutto cotto, salsicce da lessare

Formaggio grattugiato

Derivati del pesce e dei frutti di mare

Alimenti con data di scadenza (non congelati)

+0 giorni se 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.

ad es. insalata in busta

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

04/2025 foodwaste.ch

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 indicata, 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 indicata**, 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).

foodWaste.ch
Per amore del cibo

Partenariato scientifico:
zhaw Life Sciences and Facility Management
Institute of Food and Beverage Innovation

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 e 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 dolciumi
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, marmellata

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

Prodotti surgelati con termine minimo di conservazione

+90 giorni

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, pane croccante, fette biscottate
Conservare in contenitori con chiusura ermetica e in un luogo asciutto.

Bevande conservabili non refrigerate
Bibite, acqua minerale

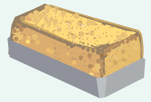
Conservare i prodotti sigillati in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Conserve in lattina (verdure, carne, frutta)
Vasetti di vetro (con prodotti sottolio)
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.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+6 giorni



Piccola pasticceria
Sfoglie, pasticcini, torte

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.

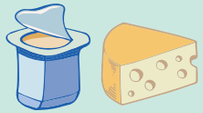
Snack salati
Cracker, biscotti, semi, noci

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.

Salumi da consumare crudi
Prosciutto crudo, salame, salsiccia

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 secchino). Il pane confezionato ermeticamente (cioè in buste di plastica) diventa molle e può quindi facilmente ammuffire.

Uova cotte
Conservare in un luogo fresco.

foodWaste.ch