

+90
giorni

Prodotti freschi congelabili con data di scadenza

se
congelati



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)

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

04/2023 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).

Mi puoi ancora
mangiare?
Aprimi e scopri!



foodWaste.ch
Per amore del cibo

Partnership scientifica:

zh
aw
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 cucchiari 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.



Conservas 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.



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.

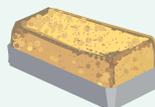


Grasso, olio

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



Uova cotte

Conservare in un luogo fresco.