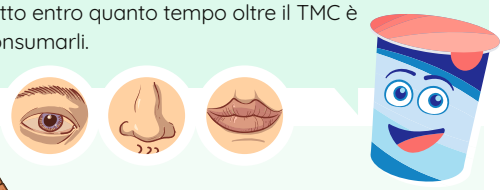
Mangiare senza rischi

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 indicata. Scopri qui sotto entro quanto tempo oltre il TMC è preferibile consumarli.



Termine minimo di conservazione

+360 giorni

Farina · Pasta e riso · Sale e spezie, aceto · Zucchero, Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata · Cioccolato e dolciumi · Tè e caffè

+120 giorni

Grasso/olio · Bevande conservabili non refrigerate, Bibite, acqua minerale · Conserve in lattina, Verdure, carne, frutta · Vasetti di vetro, con prodotti sottolio · Minestre e salse liofilizzate · Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate

+90 giorni

Prodotti surgelati

+30 giorni

Bevande refrigerate, Succo di frutta, succo di verdura · Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura · Snack salati, Cracker, biscotti, semi, noci

+14 giorni

Quark, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle · Salumi da consumare crudi, Prosciutto crudo, salame, salsiccia · Uova cotte · Prodotti da forno preconfezionati

+6 giorni

Uova crude · Latte pastorizzato · Piccola pasticceria, Sfoglie, pasticcini, torte

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 indicata. Il commercio al dettaglio e le organizzazioni di aiuto alimentare devono rietichettare e datare tali prodotti prima di congelarli.

+90 giorni se congelati

Carne fresca e salumi da cuocere, Prosciutto cotto, salsicce da lessare · Formaggio grattugiato · Derivati del pesce e dei frutti di mare

Data di scadenza (alimenti non congelati)

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

01/2025 foodwaste.ch

Insieme contro lo spreco alimentare: TMC+ è un'iniziativa di: foodwaste.ch, ZHAW, *Tavolino magico,* Tavola Svizzera, United Against Waste e Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere (fial).

Qualche dubbio? Maggiori informazioni:

foodWaste.ch
Per amore del cibo