

# Mangiare senza rischi



Quali alimenti posso consumare in sicurezza anche dopo la data di scadenza?

Gli alimenti correttamente conservati possono continuare a essere consumati e distribuiti oltre alla data di scadenza per il numero di giorni indicati, qualora abbiano un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore.

## Prodotti con termine minimo di conservazione –

Fidati dei tuoi sensi: vista, olfatto, gusto



<p><b>Farina</b></p>	<p><b>Pasta e riso</b></p>	<p><b>Sale e spezie, aceto</b></p>	<p><b>Zucchero</b> Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata</p>	<p><b>Cioccolato e dolci</b></p>	<p><b>Tè e caffè</b></p>	<p><b>+360 giorni</b></p>		
<p><b>Grasso/olio</b></p>	<p><b>Bevande conservabili non refrigerate</b> Bibite, acqua minerale</p>	<p><b>Conserve in scatola</b> Verdura, carne, frutta</p>	<p><b>Vasetti di vetro</b> con prodotti sottolio</p>	<p><b>Minestre e salse liofilizzate</b></p>	<p><b>Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate</b></p>	<p><b>+120 giorni</b></p>		
<p><b>Prodotti surgelati</b></p>	<p><b>Bevande refrigerate</b> Succo di frutta, succo di verdura</p>	<p><b>Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura</b></p>	<p><b>Snack salati</b> Cracker, biscotti semi, noci</p>	<p><b>+90 giorni surgelati</b></p>	<p><b>+30 giorni</b></p>			
<p><b>Quark, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle</b></p>	<p><b>Salumi da consumare crudi</b> Prosciutto crudo, salame, salsiccia</p>	<p><b>Uova sode</b></p>	<p><b>Prodotti da forno preconfezionati</b></p>	<p><b>Uova crude</b></p>	<p><b>Latte pastorizzato</b></p>	<p><b>Piccola pasticceria</b> Sfoglie, pasticcini, torte</p>	<p><b>+14 giorni</b></p>	<p><b>+6 giorni</b></p>

Termine minimo di conservazione

Vo8 | 15.03.2022

← Possibilità: Congelare

**Prodotti con data di scadenza**

<p><b>Data di scadenza (surgelati)</b></p> <p>Gli alimenti con data «da consumare entro» possono, dove appropriato (nessuna alterazione sensoriale con il surgelamento), essere surgelati ed essere contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta.</p> <p><b>+90 giorni surgelati</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div> <p><b>Carne fresca e salumi da cuocere</b> Prosciutto cotto, salsicce da lessare</p> </div> <div> <p><b>Formaggio grattugiato</b></p> </div> <div> <p><b>Derivati dei pesci e dei frutti di mare</b></p> </div> </div>	<p>Gli alimenti con data «da consumare entro» che non sono idonei a essere congelati* o che non vengono surgelati entro la data di scadenza** devono essere smaltiti dopo la data di scadenza.</p> <p><b>+0 giorni non surgelati</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>*per es. <b>prodotti di pasticceria</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>**per es. <b>carne fresca non confezionata</b></p> </div> </div>
---	--

© Tavolino Magico

Le consumatrici e i consumatori devono essere informati che viene applicata questa prassi di distribuzione, per es. con un espositore da tavolo ben visibile.

Insieme contro lo spreco alimentare:

