



Genuss ohne Risiko



Wie lange kann ich Lebensmittel nach Ablauf des Datums noch sicher geniessen?

Mindesthaltbarkeit

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis wann ein Produkt z. B. seinen Geruch, seine Farbe oder seine Konsistenz behält. Das MHD beurteilt also nicht die Lebensmittelsicherheit, sondern die vom Hersteller versprochenen Qualitätsmerkmale eines Produktes!

+ wie viele Tage?

Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, kann man das Lebensmittel noch länger ohne Risiko geniessen, sofern es gut aussieht, riecht und schmeckt – auch wenn es etwas von seinem ursprünglichen Geschmack oder seiner Textur verloren haben kann. Zur Beurteilung kannst du dich auf deine Sinne verlassen. Deswegen findest du in dieser Übersicht sogenannte «MHD+»-Fristen: Diese geben an, wie viele Tage ein Lebensmittel nach Ablauf des MHD noch mindestens ohne Risiko geniessbar ist, sofern es korrekt gelagert wurde. Schokolade, beispielsweise, kann +360 Tage nach dem MHD noch gut sein! Alle MHD+-Fristen beziehen sich auf verschlossene, original verpackte Produkte. Die MHD+-Daten in diesem Flyer sind eine Orientierungshilfe, basierend auf dem wissenschaftlichen Grundlagenbericht der ZHAW, damit noch mehr geniessbare Lebensmittel gegessen und nicht verschwendet werden müssen.

Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann ein Lebensmittel verbraucht werden soll. Lebensmittel mit Verbrauchsdatum müssen immer gekühlt aufbewahrt werden. Bisher galt für alle Produkte mit dem Hinweis «zu verbrauchen bis», dass sie nach Überschreiten des Datums entsorgt werden müssen.

 **Neu gilt:** Geeignete Produkte (siehe Rückseite) dürfen bis zum Verbrauchsdatum eingefroren und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden. Solche Produkte müssen im Kühlschrank aufgetaut und innerhalb von 24 Stunden konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen sie nicht wieder eingefroren werden.

Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum

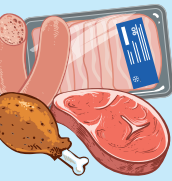
+90 Tage

wenn tiefgekühlt



Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden, sofern sie sich durchs Tiefkühlen nicht sensorisch verändern.

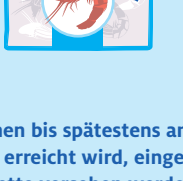
Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen
Kochwürste, Brühwürste



Reibkäse



Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse



Geeignete Produkte können bis spätestens am Tag, an dem das Ablaufdatum erreicht wird, eingefroren und mit einer neuen Etikette versehen werden.

Produkte mit Verbrauchsdatum

+0 Tage

wenn nicht tiefgekühlt

*z.B. Pâtisserie



Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

**z.B. unverpacktes Frischfleisch



Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden, wenn sie nicht rechtzeitig eingefroren werden.

Bei Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum: Vertraue deinen Sinnen

So beurteilst du, ob ein Lebensmittel noch geniessbar ist:



sehen
Schau dein Produkt an, um zu überprüfen, ob es sich optisch verändert hat: auffällig veränderte Farbe, Schimmel, schleimig, Fäden ziehend, matt, flockig, Insekten, Maden, Gespinnste etc.



riechen

Riech am Produkt, um herauszufinden, ob es keinen Fehlgерuch aufweist, wie z. B. muffig, faulig, ranzig, schweflig, streng, stechend, alkoholig, etc.



schmecken

sofern keine optischen oder geruchlichen Veränderungen vorliegen, iss ein wenig vom Produkt, um zu prüfen, ob der Geschmack nicht verändert ist. Bei Geschmacksabweichungen, z.B. sauer, bitter, prickelnd oder anderen ungewohnten (vom üblichen Geschmack abweichenden) Geschmacksnoten, sollte das Lebensmittel nicht mehr gegessen werden.

Kontakt

 **TISCHLEIN DECK DICH**
Küchenzubehör - Wohnaccessoires

Tischlein deck dich
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
T 052 224 44 88
info@tischlein.ch
www.tischlein.ch

Mehr Infos:



 **foodwaste.ch**
Partner der ÖGG Bern

foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Bern
T 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

Mehr Infos:



Consommation sans risque

Combien de temps après l'expiration de la date puis-je consommer des aliments en toute sécurité ?

Date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale (DDM) indique jusqu'à quand un produit conserve p. ex. son odeur, sa couleur ou sa consistance. La DDM n'évalue donc pas la sécurité alimentaire, mais les caractéristiques qualitatives d'un produit promises par le fabricant !

+ combien de jours ?

Si la date de durabilité minimale est dépassée, il est souvent encore possible de consommer le produit alimentaire plus longtemps sans risque dans la mesure où son aspect visuel, son odeur et son goût sont appétissants – même s'il peut avoir perdu un peu de sa saveur ou de sa texture initiale. Pour en juger, tu peux te fier à tes sens. C'est pourquoi tu trouves dans cette vue d'ensemble les dits délais « DDM+ » : Ils indiquent pendant combien de jours au minimum un produit alimentaire peut en général être consommé sans risque après la DDM si tant est qu'il a été stocké correctement. Le chocolat, par exemple, peut être encore bon + de 360 jours après la DDM. Tous les délais DDM+ s'appliquent aux produits fermés et dans leur emballage d'origine. Les dates DDM+ de ce dépliant constituent un guide basé sur le rapport scientifique de la ZHAW afin que de plus en plus de produits alimentaires consommables soient mangés et non pas gaspillés.

Date limite de consommation

La date limite de consommation indique jusqu'à quand un produit alimentaire devrait être consommé. Les produits alimentaires munis d'une date limite de consommation doivent toujours être conservés au frais. Jusqu'à présent, la règle était que tous les produits portant la mention « à consommer jusqu'au » devaient être éliminés après dépassement de la date limite.

 **Désormais :** Les produits adaptés à la congélation (voir au verso) peuvent être surgelés jusqu'à la date limite de consommation et ré-étiquetés comme produit surgelé. De tels produits doivent décongeler au réfrigérateur et être consommés dans les 24 heures. Ils ne doivent pas être à nouveau surgelés après décongélation.

Produits frais adaptés à la congélation avec date limite de consommation

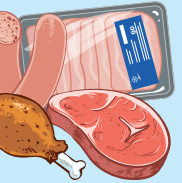
+ 90 jours

si surgelés

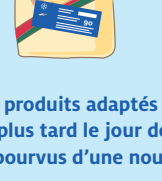


Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au » peuvent être surgelés et faire l'objet d'un nouvel étiquetage en tant que produit surgelé, dans la mesure où leurs qualités sensorielles ne sont pas modifiées par la congélation.

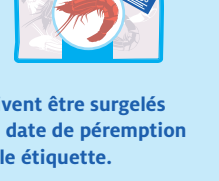
Viande fraîche et produits de salaison à cuire
Saucisses cuites, saucisses échaudées



Fromage râpé



Produits à base de poissons et fruits de mers



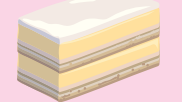
Les produits adaptés doivent être surgelés au plus tard le jour de la date de péremption et pourvus d'une nouvelle étiquette.

Produits munis d'une date limite de consommation

0 jour

si non surgelés

*p. ex. Pâtisserie



Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au » qui ne sont pas adaptés à la congélation* ou ne peuvent être surgelés avant la date limite de consommation**, doivent être éliminés après la date limite de consommation.

**p. ex. Viande fraîche non emballée



Les produits portant une date limite de consommation ne doivent plus être donnés s'ils ne sont pas congelés en temps voulu.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

Fie-toi à tes sens

Comment évaluer si un produit alimentaire est encore comestible :



voir
Regarde ton produit pour vérifier s'il a changé visuellement : modification flagrante de la couleur, moisissure, visqueux, texture filante, mat, floconneux, insectes, asticots, cocons, etc.



sentir

Sens le produit pour déterminer s'il ne dégage pas une mauvaise odeur, par ex. odeur de moisi, putride, rance, soufrée, âcre, piquante, odeur d'alcool, etc.



goûter

Si aucune modification d'aspect ou d'odeur n'est constatée, goûte un peu du produit pour vérifier si le goût n'a pas changé. En cas d'altération du goût, p. ex. acide, amer, picotant ou autres saveurs inhabituelles (différentes du goût habituel), l'aliment ne devrait plus être consommé.

Contact

 **TABLE COUVRE-TOI**
Sauvage alimentaire - aide alimentaire

Table couvre-toi
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
T 052 224 44 88
info@tischlein.ch
https://www.tischlein.ch/fr/

Informations complémentaires :



 **foodwaste.ch**
Partner der ÖGG Bern

foodwaste.ch
foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Berne
T 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

Informations complémentaires :



Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+360 Tage



Mehl
Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.



Teigwaren und Reis
Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Gekocht und verschlossen im Kühlschrank ca. 1 bis 2 Tage haltbar. Gekocht portionsweise einfrieren.



Salz, Gewürze, Essig
Dunkel, trocken und verschlossen lagern.



Tee & Kaffee
Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.



Schokolade und Süßigkeiten
Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Weniger aromatisch, aber nicht verdorben. Bei Aromaverlust z. B. noch zum Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schimmel.



Zucker
Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre Dunkel, trocken und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssiges: Ungeöffnet bei Zimmertemperatur; geöffnet: im Kühlschrank lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+120 Tage



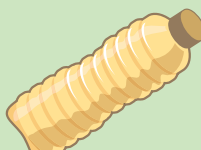
Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback
Trocken und luftdicht verschlossen lagern.



Ungekühlt lagerbare Getränke
Softdrinks, Mineralwasser Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern und innert wenigen Tagen zu verbrauchen.



Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser (in Öl eingelegte Produkte) Trockensuppen & -saucen
Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert und innert weniger Tagen gegessen werden.



Fett, Öl
Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+6 Tage



Kleingebäck
Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.



Pastmilch
Ungeöffnet und kühl lagern. Nach dem Öffnen innert 2 bis 3 Tagen verbrauchen.



Eier, roh
Kühl lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+30 Tage



Getränke gekühlt
Fruchtsaft, Gemüsesaft Immer gekühlt lagern.



Salzige Snacks
gebackene Snacks, Kekse, Biskuits, Samen, Nüsse Trocken und dunkel lagern. In geschlossenen Behälter aufbewahren.



UHT-Milch, Butter, Hartkäse
Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden; muss aber nach dem Öffnen unbedingt kühl gelagert und innert wenigen Tagen genossen werden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+14 Tage



Quark, Joghurts, Frisch- & Weichkäse
Käse hält am Stück länger als in Scheiben.



Vorverpackte Backwaren
Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Plastikbeutel) wird weich und kann so leicht verschimmeln.



Pökelwaren zum Rohessen
Rohschinken, Salami, Salsiz Salami und geräucherter Schinken am Stück mehrere Wochen haltbar. Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben geschnitten.



Eier, gekocht
Kühl lagern.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+ 360 jours



Farine
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante. Utiliser des récipients bien fermés.



Pâtes alimentaires et riz
Crus : stocker à l'abri de la lumière, au sec et hermétiquement fermés. Cuits et fermés, se conservent env. 1 à 2 jours au réfrigérateur. Congeler cuits en portions.



Sel, épices, vinaigre
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés.



Thé et café
Stocker au frais ou à température ambiante. Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de l'air.



Chocolat et produits de confiserie
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés, à température ambiante.



Sucre
Édulcorants, sirops, miels, confitures Stocker à l'abri de la lumière et au sec. Utiliser toujours des cuillères et des couteaux propres pour faire des portions. Pour les produits liquides : non ouverts à température ambiante ; ouverts : stocker au réfrigérateur.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+ 90 jours

Produits surgelés
Si trop pâles et fades, utiliser pour des soupes et des sauces. Stocker hermétiquement fermés. Après décongélation, les restes des produits doivent être impérativement placés au réfrigérateur et doivent être consommés dans un délai de 1 à 2 jours.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+ 120 jours



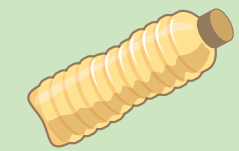
Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes
Stocker au sec et hermétiquement fermés.



Boissons non réfrigérées
Limonades, eau minérale Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Ouverts : stocker au réfrigérateur et consommer dans les jours qui suivent.



Boîtes de conserve (légumes, viande, fruits) Bocaux en verre (produits marins dans l'huile) Soupes et sauces déshydratées
Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Les conserves en boîtes ou en bocaux de verre doivent être impérativement conservées au réfrigérateur après ouverture et être consommées dans les jours qui suivent.



Matière grasse, huile
Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+ 6 jours



Petits fours
Feuilletés, confiseries, gâteaux Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante.



Lait pasteurisé
Stocker au frais et non ouvert. Après ouverture, consommer dans les 2 à 3 jours.



Œufs crus
Stocker au frais.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+ 30 jours



Boissons réfrigérées
Jus de fruits, jus de légumes Stocker toujours au frais.



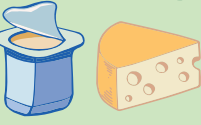
Snacks salés
en-cas cuits au four, crackers, biscuits, graines, noix Il doit être impérativement stocké au frais après ouverture et être consommé dans les jours qui suivent.



Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure
Stocker fermés au réfrigérateur. Le lait UHT peut être stocké à température ambiante avant ouverture ; mais il doit être impérativement stocké au frais après ouverture et être consommé dans les jours qui suivent.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+ 14 jours



Séré, yogourts, fromage frais et fromage à pâte molle
Le fromage se conserve plus longtemps à la coupe qu'en tranches.



Produits de boulangerie préemballés
Stocker à l'abri de la lumière et au sec à température ambiante dans la boîte à pain (protection contre le dessèchement). Le pain préemballé hermétiquement (c.-à-d. en sachet plastique) ramolli et peut ainsi moisir facilement.



Produits de salaison à manger crus
Jambon cru, salami, salsiz Le salami et le jambon fumé à la pièce se conservent plusieurs semaines. La conservation est plus longue en entier qu'en tranches.



Œufs, cuits
Stocker au frais.





Piacere senza rischi

Una volta superata la data, per quanto tempo posso ancora consumare in sicurezza gli alimenti?

Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione (TMC) indica fino a quando un prodotto conserva per esempio il proprio aroma, il proprio colore o la propria consistenza. Pertanto, il TMC non indica la sicurezza alimentare, bensì le caratteristiche qualitative del prodotto promesse dal produttore!

+ quanti giorni?

Se il termine minimo di conservazione è superato, il prodotto rimane commestibile più a lungo senza rischi, a patto che presenti un bell'aspetto, nonché un buon odore e gusto, pur avendo eventualmente perso parte del sapore o della consistenza originali. Puoi fare affidamento sui tuoi sensi per la valutazione. In questa panoramica troverai le cosiddette date «TMC+», che indicano per quanti giorni dopo la scadenza del TMC un alimento può ancora essere consumato senza rischi, a patto che sia stato conservato correttamente. Il cioccolato, per esempio, può restare commestibile per +360 giorni dopo il TMC! Tutte le date TMC+ si riferiscono ai prodotti sigillati nella confezione originale. Le date TMC+ in questo opuscolo sono a titolo di orientamento e si basano sul rapporto scientifico della ZHAW, l'Università di scienze applicate di Zurigo. L'obiettivo è far sì che si possa consumare un maggior numero di generi alimentari ancora commestibili senza sprecarli.

Data di scadenza

La data di scadenza indica entro quando un alimento dovrebbe essere consumato. Gli alimenti con data di scadenza devono essere sempre conservati in frigorifero. Finora, tutti i prodotti con l'indicazione «da consumarsi entro» dovevano essere smaltiti dopo la data di scadenza.

Da ora invece, i prodotti idonei (vedi retro) possono essere congelati fino alla data di scadenza e contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta. Tali prodotti devono essere scongelati in frigorifero e consumati entro 24 ore. Dopo lo scongelamento, non possono più essere ricongelati.

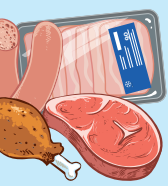
Prodotti freschi congelabili con data di scadenza

+90 giorni se surgelati



Gli alimenti con data «da consumarsi entro» possono essere surgelati e contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta, a condizione che non subiscano alcuna alterazione sensoriale dovuta al surgelamento.

Carne fresca e salumi da cuocere
Salsicce cotte, e salsicce da lessare



Formaggio grattugiato



Derivati del pesce e dei frutti di mare



I prodotti idonei possono essere congelati entro e non oltre il giorno in cui raggiungono la data di scadenza e muniti di una nuova etichetta.

Prodotti con data di scadenza

+0 giorni se non surgelati

*per es. prodotti di pasticceria



Gli alimenti con data «da consumarsi 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.

**per es. carne fresca non confezionata



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

Per i prodotti con termine minimo di conservazione:

fidati dei tuoi sensi

Come puoi valutare se un alimento è ancora commestibile:



guardare

Guarda il prodotto e verifica se il suo aspetto è mutato, per esempio se il colore è cambiato in modo evidente, se c'è muffa, è mucillaginoso, filante, opaco, sfaldato, se ci sono insetti, vermi bozzoli, ecc.



annusare

Annusa il prodotto per verificare se emana odori strani, per esempio di muffa, di marcio, di rancido oppure un odore sulfureo, aspro, pungente, alcolico, ecc.



assaggiare

Se non hai rilevato alterazioni d'aspetto o di odore, assaggia un po' di prodotto per verificare che il gusto non sia cambiato. Se constati variazioni di gusto, per esempio se il sapore risulta aspro, amaro, fermentato o comunque insolito (ossia diverso da quello consueto), l'alimento non dovrebbe più essere consumato.

Contatti



Tavolino Magico
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
Tel. 052 224 44 88
info@tischlein.ch
www.tischlein.ch

Maggiori informazioni:



foodwaste.ch
foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Berna
Tel. 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

Maggiori informazioni:



Enjoy without risk

How long after the expiration date can I still safely eat a food item?

Best before date

The best before date (BBD) indicates until when a product will retain its smell, colour or consistency, for example. The BBD therefore doesn't refer to the safety of the food but rather, to the quality characteristics promised by the manufacturer.

+ how many days?

Food often can still be safely consumed for a while after the best before date has passed, as long as it still looks, smells and tastes alright. It may lose some of its original flavour or texture. You can trust your senses when deciding. That is why you will also find 'BBD+' dates in this overview: They indicate for how many days (minimum) after the best before date an item of food can usually be safely consumed if it has been stored correctly. Chocolate, for example, can still be good to eat +360 days after the BBD! All BBD+ dates refer to sealed products in their original packaging. The BBD+ dates in this flyer are guidelines based on the ZHAW's scientific baseline report. They are aimed at ensuring that more edible food is eaten instead of being thrown away.

Use-by date

The use-by date indicates when an item of food should be consumed by. Food with a use-by date must always be kept refrigerated. Previously, all products marked with 'use by' had to be disposed of after the date had passed.

New rule: Suitable products (see reverse) may be frozen before the use-by date and re-labelled as frozen products. Such products must be defrosted in the fridge and consumed within 24 hours. They must not be refrozen after thawing.

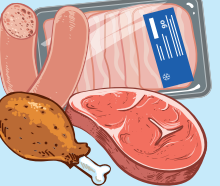
Frozen fresh products with use-by date

+90 days if frozen



Food with a 'use-by' date can be frozen and re-labelled as a frozen product, provided there is no sensory alteration due to freezing.

Fresh meat & cured products for cooking
Cooked sausages, hot dogs



Grated cheese



Fish & seafood products



Suitable products can be frozen right up until the use-by date and re-labelled.

For products with a best before date:

Trust your senses

This is how you determine whether a food item is still edible:



Look

Check if the product looks different: e.g. noticeable change in colour, mouldy, slimy, stringy, pale, flaky, insects, maggots, larvae.



Smell

Check if the product smells funny: e.g. mouldy, rotten, rancid, sulphurous, harsh, pungent, alcoholic.



Taste

If the product doesn't look or smell any different, eat a bit to check if it still tastes alright. If the food tastes funny or different than usual (e.g. sour, bitter, sharp), it should not be eaten.

Contact



Tischlein deck dich
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
T 052 224 44 88
info@tischlein.ch
www.tischlein.ch

More info:



foodwaste.ch
foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Bern
T 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

More info:



Prodotti con termine minimo di conservazione

+360 giorni



Farina

Conservare in un luogo buio e asciutto, a temperatura ambiente. Utilizzare sempre contenitori ermetici, non sigillati.



Pasta e riso

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



Sale, spezie, aceto

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



Zuccheri

Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata. Conservare in un luogo buio e asciutto. Utilizzare sempre cucchiaini e coltelli puliti per suddividere in porzioni. Prodotti liquidi: se non aperti, conservare a temperatura ambiente. Se aperti, conservare in frigorifero.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+120 giorni



Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate

Conservare i prodotti ben chiusi in un luogo asciutto.



Bevande conservabili non refrigerate

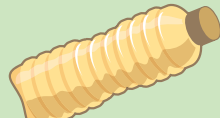
Bibite, acqua minerale. Conservare i prodotti chiusi in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.



Conserven in lattina (verdura, carne, frutta)

Vasetti di vetro (prodotti sottolio)

Minestre e salse liofilizzate
Conservare i prodotti ben chiusi in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura, le conserve in lattina o i 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

+30 giorni



Bevande refrigerate

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



Snack salati

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

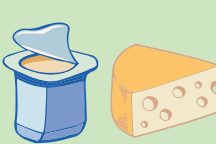


Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura

Conservare i prodotti ben chiusi 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 mangiare crudi

Prosciutto crudo, salame, salsiccia. Salame e prosciutto affumicato interi si conservano per diverse settimane. Al pezzo si conservano più a lungo che in fette.



Prodotti da forno preconfezionati

Conservare al riparo dalla luce, all'asciutto e a temperatura ambiente nel contenitore per il pane (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.



Products with best before date

+360 days



Flour

Store in a well-sealed container in a dark, dry place at room temperature.



Pasta and rice

If uncooked, store in an airtight container in a dark, dry place. Once cooked, can be kept in a sealed container in the fridge for 1 to 2 days. Freeze in portions if cooked.



Salt, spices, vinegar

Store sealed in a dark, dry place.



Tea & coffee

Store in a cool place or at room temperature. Store in an airtight container in a dry place out of direct sunlight.



Chocolate and sweets

Store sealed in a dark, dry place at room temperature. If it has lost some of its flavour but has not gone off, use for baking, for example. **Important:** The white layer is not mould.



Sugar

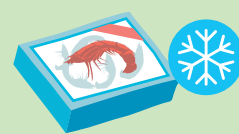
Sweeteners, syrup, honey, jam. Store in a dry place at room temperature. Always use clean spoons and knives for portioning. For liquids: If unopened, store at room temperature; once opened, store in the fridge.

Products with best before date

+90 days

Frozen products

If pale and stale, use for soups and sauces. Store sealed. After defrosting, leftovers must always be kept in the fridge and consumed within 1 to 2 days.



Prodotti con termine minimo di conservazione

+90 giorni



Prodotti surgelati

Se scoloriti e insipidi, utilizzare per la preparazione di zuppe e salse. Conservare sigillati. Dopo lo scongelamento, è essenziale conservare gli avanzati in frigorifero e consumarli entro 1-2 giorni.



Piccola pasticceria

Sfoglie, pasticceria, 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.

