

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

Termine minimo di conservazione

← Possibilità: Congelare

Prodotti con data di scadenza

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Data di scadenza (surgelati)</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> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Carne fresca e salumi da cuocere Prosciutto cotto, salsicce da lessare</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Formaggio grattugiato</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Derivati dei pesci e dei frutti di mare</p> </div> </div> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">+90 giorni surgelati</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Data di scadenza</p> <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> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>*per es. prodotti di pasticceria</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>**per es. carne fresca non confezionata</p> </div> </div> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">+0 giorni non surgelati</p>
---	---

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