

# 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 Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata</b></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>Conservas in scatola</b> Verdura, carne, frutta <b>Vasetti di vetro</b> con prodotti sottolio <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>+14 giorni</b></p>	<p><b>Uova crude</b></p>	<p><b>Piccola pasticceria</b> Sfoglie, pasticcini, torte</p> <p><b>+6 giorni</b></p>

Termine minimo di conservazione

Vost | 15.03.2022

❄️ Possibilità: Congelare

**Data di scadenza (surgelati)**

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.

**Carne fresca e salumi da cuocere**  
Prosciutto cotto, salsicce da lessare

**Formaggio grattugiato**

**Derivati dei pesci e dei frutti di mare**

**+90  
giorni  
surgelati**

**Prodotti con data di scadenza**

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.

**\*per es. prodotti di pasticceria**

**\*\*per es. carne fresca non confezionata**

**+0  
giorni non surgelati**

Data di scadenza

© 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:

