

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.



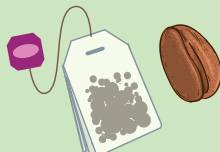
Pasta e riso

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.



Zucchero

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

+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 avanzi in frigorifero e consumarli entro 1-2 giorni.

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

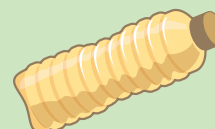
Bibite, acqua minerale

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.



Conserve 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

+6 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.

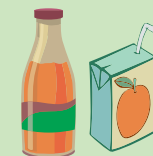


Uova crude

Conservare in un luogo fresco.

Prodotti con termine minimo di conservazione

+30 giorni



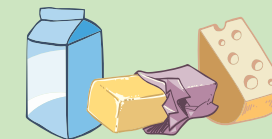
Bevande refrigerate

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.

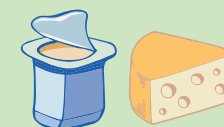


Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura

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 secchino). Il pane confezionato ermeticamente (cioè in buste di plastica) diventa molle e può quindi facilmente ammuffire.



Uova cotte

Conservare in un luogo fresco.





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

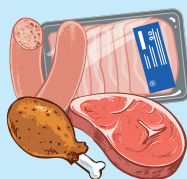
+90 giorni se surgelati



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.

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

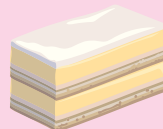
Se non hai rilevato alterazioni d'aspetto o di odore, assaggia un po' di prodotto per verificare che il gusto non sia cambiato. Se constati variazioni di gusto, per esempio se il sapore risulta aspro, amaro, fermentato o comunque insolito (ossia diverso da quello consueto), l'alimento non dovrebbe più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

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.

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

Maggiori informazioni:

