

Mangiare senza rischi

Come gestire gli alimenti oltre il termine minimo di conservazione (TMC) e la data di scadenza (DS).

I prodotti con termine minimo di conservazione (TMC) sono difficilmente deperibili. Finché mantengono un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore, questi alimenti, se conservati correttamente, possono essere consumati tranquillamente anche dopo la data indicata. Scopri qui sotto entro quanto tempo oltre il TMC è preferibile consumarli.



Termine minimo di conservazione



Farina



Pasta e riso



Sale e spezie, aceto



Zucchero
Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata



Cioccolato e dolci



Tè e caffè

+360 giorni



Grasso/olio

Bevande conservabili non refrigerate
Bibite, acqua minerale



Conserve in lattina
Verdure, carne, frutta
Vasetti di vetro con prodotti sottolio
Minestre e salse liofilizzate



Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate

+120 giorni



+90 giorni

Prodotti surgelati



Bevande refrigerate
Succo di frutta, succo di verdura



Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura



Snack salati
Cracker, biscotti, semi, noci

+30 giorni



Quark, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle



Salumi da consumare crudi
Prosciutto crudo, salame, salsiccia



Uova cotte

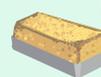


Prodotti da forno preconfezionati

+14 giorni



Latte pastorizzato



Piccola pasticceria
Sfoglie, pasticcini, torte

+6 giorni



Data di scadenza (alimenti congelati)

I prodotti freschi congelabili con data di scadenza (DS) sono facilmente deperibili; i batteri nocivi non sono rilevabili con i sensi. Pertanto, dovrebbero essere consumati o congelati entro la data indicata. Il commercio al dettaglio e le organizzazioni di aiuto alimentare devono rietichettare e datare tali prodotti prima di congelarli.

+90 giorni

se congelati



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



Formaggio grattugiato



Derivati del pesce e dei frutti di mare



Data di scadenza (alimenti non congelati)

I prodotti con data di scadenza (DS) che non possono essere congelati o non vengono congelati entro tale data, devono essere smaltiti dopo la scadenza.



+0 giorni

se non congelati

ad es. insalata in busta

Insieme contro lo spreco alimentare: TMC+ è un'iniziativa di: foodwaste.ch, ZHAW, Tavolino magico, Tavola Svizzera, United Against Waste e Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere (fiat).

Qualche dubbio?
Maggiori informazioni:



foodWaste.ch
Per amore del cibo