

Quali alimenti posso consumare in sicurezza anche dopo la data di scadenza?

Gli alimenti conservati correttamente possono continuare a essere consumati e distribuiti anche oltre la data di scadenza a condizione che le qualità organolettiche (bell'aspetto, buon odore e buon sapore) siano rispettate. Scopri quali alimenti sono e fino a quanti giorni si possono consumare oltre alla data di scadenza!



Prodotti con etichetta “Consumare preferibilmente entro il”

<p>Uova crude</p> <p>Latte pastorizzato</p> <p>Prodotti di pasticceria Sfoglie, pasticcini, torte</p> <p>+6 Giorni</p>	<p>Quark, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle</p> <p>Uova sode</p> <p>Prodotti da forno preconfezionati</p> <p>Salumi e affettati Prosciutto crudo, salame, salsiccia</p> <p>+14 Giorni</p>	<p>Snack salati Cracker, biscotti, semi, noci</p> <p>Bevande refrigerate Succo di frutta, succo di verdura</p> <p>Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura</p> <p>+30 Giorni</p>	<p>Prodotti surgelati</p> <p>+90 Giorni</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, fette biscottate</p> <p>Grasso e olio</p> <p>Bevande conservabili non refrigerate Bibite, acqua minerale</p>	<p>Tè e caffè</p> <p>Pasta e riso</p> <p>Cioccolato Dolciumi</p> <p>Farina</p> <p>Sale e spezie, aceto</p> <p>Zucchero Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata</p> <p>+360 Giorni</p>
--	--	--	---	--

Prodotti con etichetta “Consumare entro il”

Pesce, carne cruda, torte, creme...

Già scaduti?

Sì Gettali!

No

1. Li cucini e consumi oggi
2. Li congeli e hai tempo **90 giorni** per consumarli. Ricordati di etichettare i prodotti con la data del giorno in cui li hai congelati!

Fonte: Beretta C. et al. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, Aprile 2021. ZHAW Wädenswil.