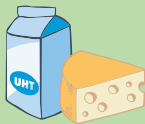
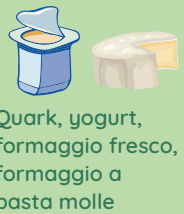
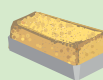
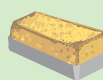


Mangiare senza rischi

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.



							+360 giorni
							+120 giorni
							+90 giorni
							+14 giorni
							+6 giorni

Termine minimo di conservazione

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 ri-etichettare 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**

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**

Data di scadenza
(alimenti non congelati)

Versione 4 / settembre 2024 / foodwaste.ch

foodWaste.ch
Per amore del cibo

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:

