

PRODOTTI SURGELATI

Se conservati correttamente possono essere consumati fino a 2 mesi dopo la data di scadenza riportata sulla confezione, purchè la ricetta ne preveda la cottura.

CONSERVE DI POMODORO

Durano dai 12 ai 20 mesi e possono essere consumate anche oltre 2 mesi dalla data di scadenza.

PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (Panettoni, pandori e colombe)

Anche se la fragranza e la sofficità potrebbero risultare un po' alterate, i prodotti da forno confezionati possono essere ancora consumati fra i 4-5 mesi dalla produzione con possibilità di consumo anche oltre 2 settimane dalla data indicata sulla confezione.

CONSERVE SOTTACETO

Sono alimenti che hanno una scadenza variabile da 2 a 3 anni che può essere superata, in sicurezza, anche di 2 mesi.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'olio extravergine di oliva può essere consumato fino a 8 mesi dopo la data di scadenza riportata sulla confezione pur subendo una possibile lieve perdita delle qualità organolettiche.

PASTA SECCA E RISO

Questi prodotti hanno una scadenza che varia dai 24 ai 30 mesi. Consumati anche 2-3 mesi dopo il termine indicato sulla confezione non creano alcun rischio per la salute.

PESCE IN SCATOLA

Il pesce in scatola può essere consumato tranquillamente entro 1 o 2 mesi dalla data di scadenza.

YOGURT

Può essere consumato fino a 6-7 giorni dopo la data di scadenza seppure perda in parte le proprietà nutritive originarie, mantenendo pressoché inalterate quelle organolettiche come colore, odore e sapore.

UOVA

La deperibilità delle uova è spesso correlata al tipo di cottura. Se crude dovrebbero essere consumate, previa cottura, nei 3 giorni successivi alla data di scadenza.

BISCOTTI SECCHI E CRACKERS

Consumati diverse settimane dopo la scadenza perdono alcune delle proprietà organolettiche e un po' di croccantezza ma non sono dannosi in alcun modo.

FONTI

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea - REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
<https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/esperto-risponde/i-cibi-scadutivanno-butitati>



i-REXFO started on September 1st, 2017 with the contribution of the LIFE financial instrument of the European Community LIFE16ENV/IT/000547.

Coordinator: Department of Engineering - University of Perugia - Italy

i-REXFO

increase in reduction and recovery of expired food

TI PRESENTO LA DATA DI SCADENZA!

OUR PARTNERS



DATA DI SCADENZA: SICURO DI SAPERE BENE COME SI LEGGE?

Il Regolamento Europeo n.1169/2011 stabilisce le seguenti diciture per le scadenze degli alimenti, suddividendoli secondo il loro grado di deperibilità.

DA CONSUMARE ENTRO (o "USE BY")

Questo termine è tassativo ed indica la data fino alla quale il prodotto si può consumare in modo sicuro, ossia la data di scadenza. I prodotti riportanti la dicitura "da consumare entro.." o la sola data impressa, devono essere consumati entro il termine indicato sulla confezione anche se non presentano alterazioni.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL (o "BEST BEFORE")

Questo termine indica la data fino alla quale un alimento conserva le sue qualità specifiche. L'alimento può essere consumato dopo la data indicata se le condizioni di conservazione sono state rispettate e se la confezione è integra. È bene controllare che la confezione sia intatta e che l'aspetto, l'odore e il gusto dell'alimento siano accettabili prima di consumarlo. Una volta aperta la confezione, il prodotto va conservato seguendo le istruzioni fornite, come ad esempio: "a confezione aperta consumare entro ... giorni".

PRODOTTI ESENTI DA INDICAZIONI DI SCADENZA

Gli alimenti come alcolici, sale da cucina, zucchero o aceto non alterano le proprie qualità durante una conservazione prolungata e non presentano quindi problemi di deterioramento.

ABBIAMO DETTO CHE GLI ALIMENTI CHE RIPORTANO LA DICITURA "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL..." RESTANO COMMESTIBILI ANCHE DOPO LA DATA INDICATA COME TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE.

INDOVINA DOPO QUANTO TEMPO DALLA SCADENZA POSSONO ANCORA ESSERE CONSUMATI IN MANIERA SICURA:

RISPONDI A QUESTE DOMANDE

PRODOTTI SURGELATI

- 1 settimana
- 1 mese
- 2 mesi

PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (panettoni, pandori e colombe)

- 1 settimana
- 2 settimane
- 1 mese

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

- 2 settimane
- 6 mesi
- 8 mesi

CONSERVE DI POMODORO

- 1 settimana
- 1 mese
- 2 mesi

CONSERVE SOTTACETO

- 1 settimana
- 2 mesi
- 6 mesi

PASTA SECCA E RISO

- 2-3 mesi
- 1 anno
- 2 anni

PESCE IN SCATOLA

- 1 o 2 mesi
- 6 mesi
- 1 anno

UOVA

- 1 giorno
- 3 giorni
- 1 settimana

YOGURT

- 24 ore
- 6-7 giorni
- 1 mese

BISCOTTI SECCHI E CRACKERS

- 1 settimana
- diverse settimane
- 1 anno

CONTROLLA LE RISPOSTE
SUL RETRO E SCOPRI LA SECONDA
VITA DEI PRODOTTI ALIMENTARI!!