



FOODGUARD

NON SAI SE UN PRODOTTO È ANCORA BUONO?

Fidati dei tuoi sensi:

1. OSSERVALO

2. ANNUSALO

3. ASSAGGIALO

Controlla che la confezione sia integra,
l'eventuale presenza di muffe, insetti,
alterazioni o segni di fermentazione.

In caso di dubbi o se riscontrassi
alterazioni, non mangiarlo!



UNC
CONSUMATORI.IT



Co-funded by
the European Union

"Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia unicamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA).
Né l'Unione Europea né l'ente concedente possono essere ritenuti responsabili degli stessi."



DATA DI SCADENZA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Che differenza c'è?

DATA DI SCADENZA

È la data entro cui un alimento deve essere necessariamente consumato. Dopo la scadenza il prodotto può diventare rischioso per la salute.

NON MANGIARLO!

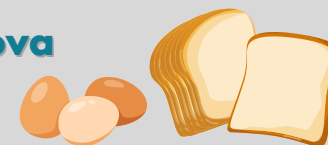
TMC

Data entro cui un prodotto mantiene intatte tutte le sue proprietà, indicato dalla dicitura "da consumarsi **PREFERIBILMENTE** entro": dopo può perdere fragranza o aroma, ma si può mangiare senza problemi.

NON BUTTARLO!

QUANTO DURA UN ALIMENTO DOPO LA SCADENZA DEL TMC?

Pane confezionato e uova
fino a 7 giorni



Biscotti e snack secchi, farine, cereali, pasta secca, riso, surgelati
fino a 1/2 mesi

Confetture e conserve, salsa di pomodoro, verdure sottaceto
fino a 3/4 mesi



Latte di mucca UHT e succhi di frutta
fino a 6 mesi



Spezie ed erbe aromatiche, salse come maionese e ketchup
fino a 6 mesi



Caffè macinato, tè e infusi, olio, tonno e acqua in bottiglia
fino a 1 anno

