

Data di scadenza o Termine Minimo di Conservazione?

**Conoscere la differenza
è importante per evitare
sprechi alimentari**



A cura delle Dietiste SIAN – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL VCO
Dott.ssa Katia Fasolo – Dott.ssa Barbara Spadacini

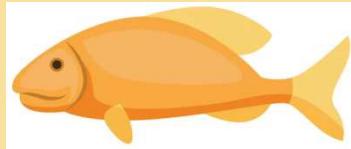
Data di scadenza

La troviamo in etichetta con la dicitura:

“da consumarsi entro ...”

Indica il limite tassativo entro cui un prodotto fresco e altamente deperibile deve essere consumato

Riguarda: carne e pesce fresco, latte fresco, formaggi freschi, ecc.



Data di scadenza

Oltre tale data l'alimento può risultare
PERICOLOSO per la salute e **NON** deve essere
consumato



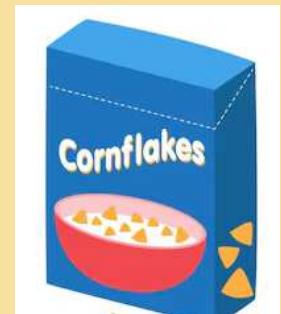
Termine Minimo di Conservazione (TMC)

Lo troviamo in etichetta con la dicitura:

“da consumarsi preferibilmente entro ...”

Indica la data entro la quale un prodotto conserva le sue caratteristiche organolettiche (sapore, odore, consistenza) se la confezione è integra e se viene conservato correttamente

Riguarda cibi secchi, inscatolati (tonno, pomodoro, legumi, ecc.), olio, pasta, riso, ecc.

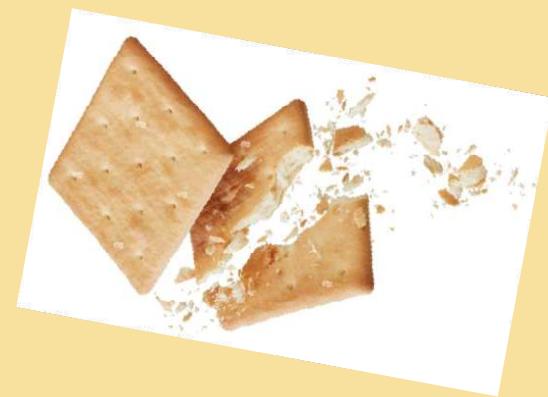


Termine Minimo di Conservazione (TMC)

Superata tale data può cambiare la qualità organolettica, ma il prodotto rimane SICURO per la salute per un certo periodo di tempo



Esempio: superato il TMC i biscotti potrebbero essere un pò meno friabili



RICORDIAMOCI

| DATA DI SCADENZA | TMC Termine Minimo di Conservazione |
|--|--|
| "DA CONSUMARSI ENTRO ..." | "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO ..." |
| PRODOTTI FRESCHI carne e pesce freschi, uova, latte e latticini freschi, ecc. | PRODOTTI SECCHI, SCATOLAME, ecc. pasta, riso, biscotti, crackers, bibite, tonno in scatola, legumi in scatola, pelati e salsa di pomodoro ,olio, ecc. |
| DOPO QUESTA DATA IL PRODOTTO PUO' rappresentare un PERICOLO per la salute | DOPO QUESTA DATA la QUALITA' del PRODOTTO (consistenza, ecc.) potrebbe essere variata ma rimane SICURO per la salute per un certo periodo di tempo |
| IL PRODOTTO NON DEVE ESSERE CONSUMATO dopo la data indicata | E' POSSIBILE CONSUMARE IL PRODOTTO dopo la data indicata (valutandone odore, aspetto, consistenza, sapore) |