

Mangiare senza rischi

La data minima di conservazione (DMC) indica la qualità del prodotto, senza alcun rischio per la salute. Mentre la data limite di consumo (DLC) deve essere rispettata per motivi di salute: può essere superata solo se il cibo viene congelato per tempo. Ecco come utilizzare gli alimenti oltre la data di DMC e DLC:

I prodotti con una data minima di conservazione (DMC) si deteriorano difficilmente. Gli alimenti correttamente conservati, possono continuare ad essere consumati, senza timore, oltre la data di scadenza indicata sulla confezione, qualora abbiano un bell'aspetto, un buon odore e un buon sapore. Al riguardo, qui sotto, è spiegato, alimento per alimento, quanto si può prolungare la conservazione. Ecco come usare gli alimenti con DMC.



						+360 giorni
					+120 giorni	
				+90 giorni	+30 giorni	
				+14 giorni	+6 giorni	

Data minima di conservazione

Data limite di consumo (congelati)

I prodotti freschi congelati che hanno una data limite di consumo (DLC) sono facilmente deperibili: i batteri nocivi non sempre sono visibili a occhio nudo. Devono essere consumati o congelati entro la data limite di consumo. Il commercio al dettaglio e gli enti di aiuto alimentare devono etichettare di nuovo e datare i prodotti prima di congelarli.

+90 giorni se congelati

Vanno eliminati gli alimenti con una data limite di consumo (DLC) che non possono venire congelati o non sono stati congelati prima di quella data.

+0 giorni se non congelati

ad es. insalate pronte al consumo

Data limite di consumo (non congelati)

Insieme contro lo spreco alimentare:
DMC+ è un'iniziativa di: foodwaste.ch, zhaw, Tavolino Magico, Tavola Svizzera e la federazione svizzera dell'industria alimentare (fiat).

Altre informazioni:



TAVOLINO MAGICO
Cibo salvato – cibo donato