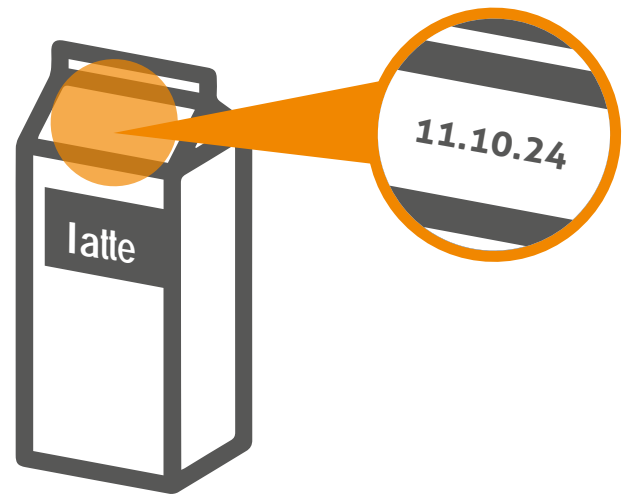


CONOSCI LA DIFFERENZA?

COS'È LA DATA DI SCADENZA?

La Data di Scadenza viene indicata sulle confezioni o etichette di alcuni alimenti con la dicitura "da consumarsi **ENTRO**" seguita da **GIORNO, MESE** ed eventualmente **ANNO**.

Definisce la data entro cui un alimento deve essere tassativamente consumato. Un alimento è scaduto dal giorno successivo alla data indicata sulla confezione. Un alimento che ha superato la data di scadenza non può più essere venduto. Se viene mangiato dopo la data di scadenza, il consumatore potrebbe incorrere in rischi per la propria salute.



Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno come pane e focaccia, prodotti di pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili.

COS'È IL TMC?

Il Termine Minimo di Conservazione o TMC viene indicato sulle confezioni con la dicitura "da consumarsi **PREFERIBILMENTE** entro" seguita da:

1. **GIORNO/MESE** per conservabilità inferiore
2. **MESE/ANNO** tra 3 mesi e 18 mesi
3. **ANNO** se più di 18 mesi


Il TMC è la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

UN ALIMENTO CHE HA SUPERATO IL TMC NON È SCADUTO!

I prodotti con TMC raggiunto o superato **NON SONO DANNOSI PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI** e possono quindi essere ancora consumati e **DONATI** a chi ne ha bisogno. Non c'è alcun divieto né per il consumo, né alcun rischio per la salute.

INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC*

 <p>PANE CONFEZIONATO <i>Pan carré, pane a fette etc.</i></p> <p>7 GG</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.</p>	 <p>ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA</p> <p>12 MESI</p> <p>→ Intorbidimento, alterazione del gusto.</p>	 <p>FARINE E CEREALI</p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>CAFFÈ, MACINATO, CACAO, TÈ E INFUSI, ETC.</p> <p>12 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>
 <p>CONFETTURE E CONSERVE <i>Legumi, pelati, passate, verdure, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>	 <p>BEVANDE E BEVANDE UHT <i>Succhi di frutta, latte etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p>→ Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.</p>	 <p>PRODOTTI SURGELATI <i>Verdure, pesce, gelati, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.</p>	 <p>PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI <i>eccetto i prodotti per la prima infanzia Latte, orzo, etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>
 <p>SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE <i>Maionese, ketchup, senape, etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>VOVA IN GUSCIO <i>conservazione in frigorifero consumo previa cottura</i></p> <p>7 GG</p> <p>→ Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.</p>	 <p>PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE <i>Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>DOLCI CONFEZIONATI <i>Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>→ Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>

 Intervallo di consumo consigliato

→ Caratteristiche di esclusione dal consumo dell'alimento

*Le informazioni contenute in tabella sono estratte dal Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione eccedenze, realizzato da FBAO e Caritas Italiana e validato dal Ministero della salute nel 2015. Per saperne di più www.salute.gov.it.

LO SAI CHE IN ITALIA È STATA APPROVATA UNA LEGGE PER RIDURRE LO SPRECO DI CIBO?

È LA LEGGE 166/2016 (LEGGE GADDA), entrata in vigore il 14 settembre 2016, che fornisce la definizione di Termine Minimo di Conservazione e ribadisce ufficialmente che gli alimenti, anche oltre il TMC, possono essere donati a condizione che l'alimento sia correttamente conservato e l'imballaggio, a contatto con lo stesso, sia integro.

ADESSO CONOSCI LA DIFFERENZA. SE HAI ALTRE DOMANDE: MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT

 **Banco Alimentare**


bancoalimentare.it