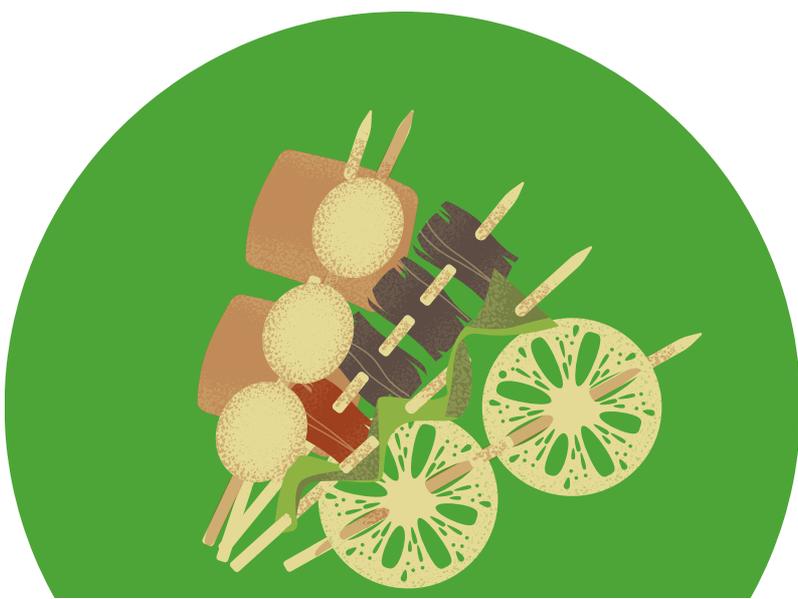




# **POSSO ANCORA MANGIARLO?**

**PENSI MAI A QUANTO CIBO VIENE SPRECATO?  
SAI CHE UNA DELLE CAUSE DELLO SPRECO ALIMENTARE È  
IL SUPERAMENTO DELLA DATA DI SCADENZA?**



# LE ETICHETTE

OGNI ALIMENTO RIPORTA UN'ETICHETTA CHE CONTIENE DIVERSE INFORMAZIONI: GLI INGREDIENTI CONTENUTI, LA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, EVENTUALI INTOLLERANZE, LA QUANTITÀ DI CALORIE FORNITE DALL'ALIMENTO E LA DATA DI SCADENZA O IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE.

L'INDICAZIONE DI SCADENZA È UN'INFORMAZIONE IMPORTANTISSIMA! ATTENZIONE PERCHÈ NE ESISTONO DUE TIPI!

- DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO
- DA CONSUMARE ENTRO

# LE ETICHETTE



## CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO...?

**"DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO"**  
INDICA CHE, CONSUMANDO IL PRODOTTO POCO  
DOPO QUELLA DATA, SI RISCHIA CHE IL GUSTO O  
LA CONSISTENZA NON SIANO BUONI COME  
PRIMA;  
**MA NON CI SARANNO RIPERCUSSIONI SULLA  
SALUTE.**

**IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE È PENSATO  
PER PRODOTTI CHE NON SONO MOLTO DEPERIBILI DA  
UN PUNTO DI VISTA MICROBIOLOGICO, COME PER  
ESEMPIO: PRODOTTI SECCHI CONFEZIONATI,  
ALIMENTI IN SCATOLA, CONFETTURE E CONSERVE,  
CONSERVE SOTT'OLIO, PRODOTTI SURGELATI,  
BEVANDE CONFEZIONATE E BEVANDE UHT, SALSE,  
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE, FARINE, CEREALI,  
CAFFÈ, THE E INFUSI.**

# LE ETICHETTE

## DA CONSUMARE ENTRO...?

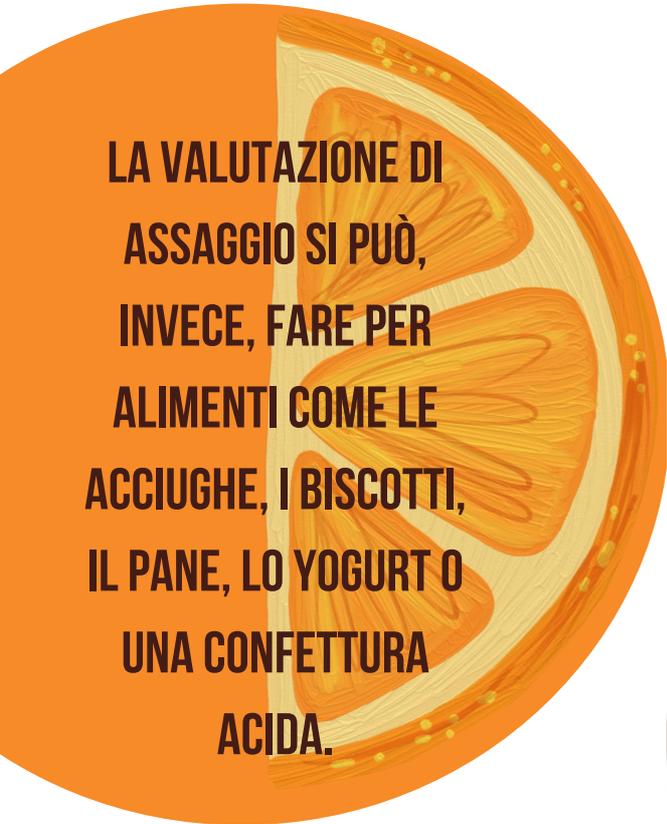
LA DICITURA “**DA CONSUMARE ENTRO**”, INDICA ALIMENTI MOLTO DEPERIBILI CHE POTREBBERO PERTANTO COSTITUIRE, DOPO UN BREVE PERIODO, UN PERICOLO IMMEDIATO PER LA SALUTE UMANA. QUESTI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONSUMATI FINO ALLA DATA INDICATA, MA NON DOPO, ANCHE SE HANNO UN BELL’ASPETTO E UN BUON ODORE.

LA DATA DI SCADENZA, CON L’INDICAZIONE “**DA CONSUMARSI ENTRO**” VA SUI PRODOTTI CHE SONO MOLTO DEPERIBILI DAL PUNTO DI VISTA MICROBIOLOGICO, COME GLI ALIMENTI PRE-CONFEZIONATI FRESCHI.

UN ELENCO NON COMPLETO MA SOLO INDICATIVO POTREBBE COMPRENDERE: LATTE, UOVA, FORMAGGI FRESCHI, CARNE, PESCE, MA ANCHE INSALATE CONFEZIONATE E PASTA FRESCA CONFEZIONATA.

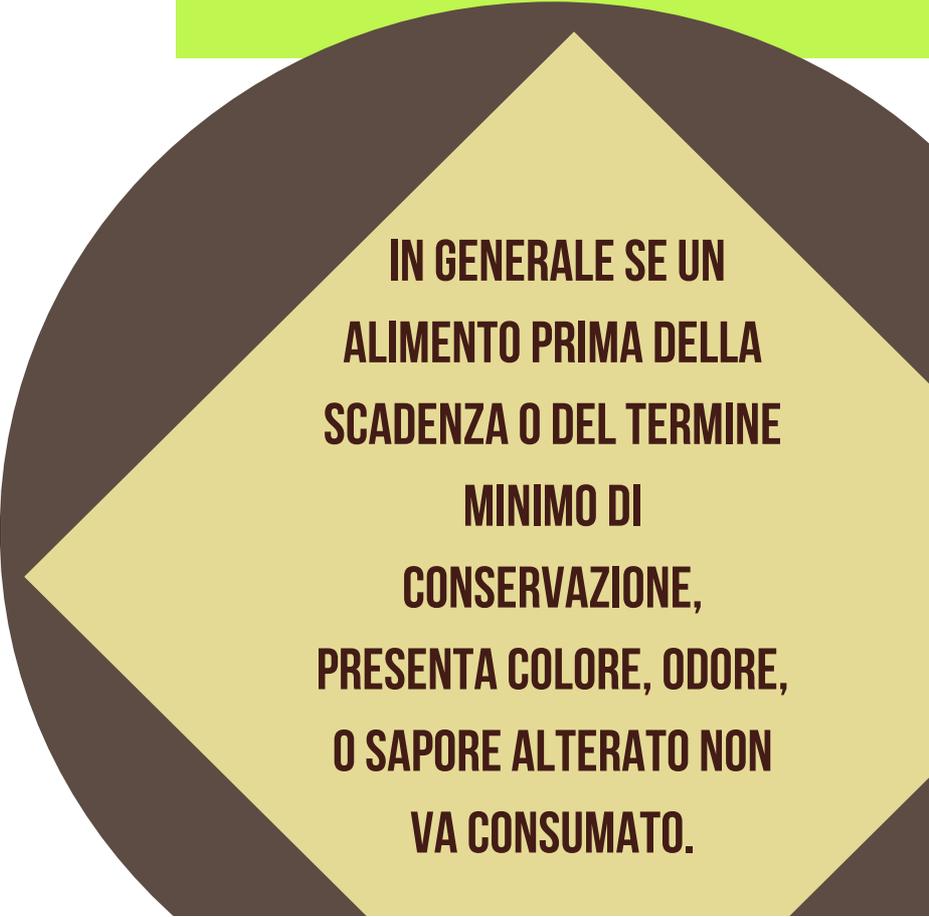
# MA È ANCORA BUONO?

DOPO LA SCADENZA,  
ANCHE SE UN ALIMENTO  
APPARE NORMALE, NON È  
DETTO CHE SIA SICURO;  
PUÒ ESSERE INFATTI  
NOCIVO.



LA VALUTAZIONE DI  
ASSAGGIO SI PUÒ,  
INVECE, FARE PER  
ALIMENTI COME LE  
ACCIUGHE, I BISCOTTI,  
IL PANE, LO YOGURT O  
UNA CONFETTURA  
ACIDA.

INOLTRE, SE LA CONFEZIONE È  
APERTA DA MOLTO TEMPO, È  
MEGLIO NON ASSAGGIARE ALCUNI  
ALIMENTI COME QUELLI SOTT'OLIO E  
QUELLI NON CONTENENTI ACETO.  
INFATTI, BISOGNA TENERE IN  
CONSIDERAZIONE LA POSSIBILE  
FORMAZIONE DELLA TOSSINA  
BOTULINICA CHE È IL VELENO PIÙ  
POTENTE CHE SI CONOSCA IN  
NATURA.



IN GENERALE SE UN  
ALIMENTO PRIMA DELLA  
SCADENZA O DEL TERMINE  
MINIMO DI  
CONSERVAZIONE,  
PRESENTA COLORE, ODORE,  
O SAPORE ALTERATO NON  
VA CONSUMATO.