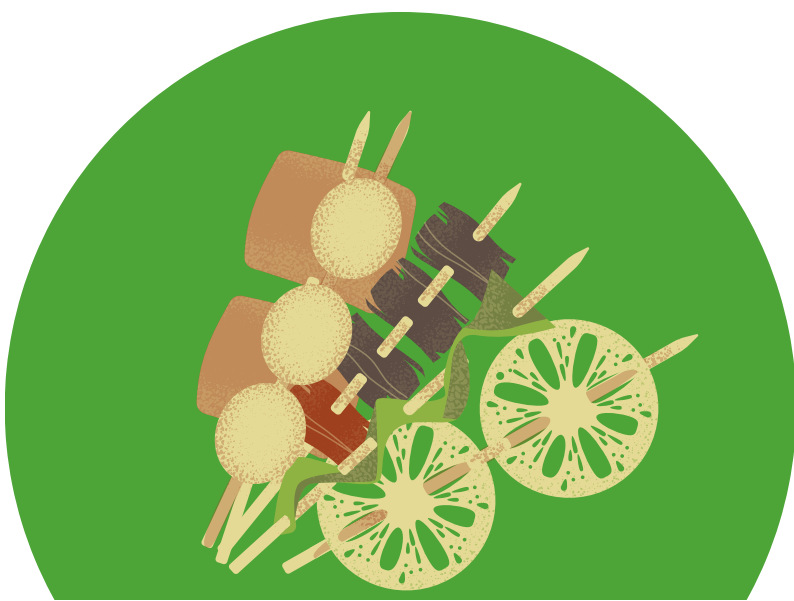




POSSO ANCORA MANGIARLO?

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



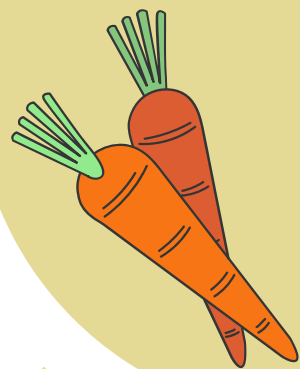
LE ETICHETTE

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.