Occhio alla scadenza degli alimenti.

Scaduto: lo uso - lo butto?

Un motivo per cui gli alimenti vengono eliminati è la loro scadenza: leggiamola con attenzione!
Nelle confezioni alimentari trovi due scritte:
"da consumarsi entro il" – significa che dopo quel giorno il prodotto non va consumato.
Ma questo non riguarda tutti i cibi, tanto che trovi anche un'altra scritta "da consumare preferibilmente entro il" – anche questa data indica una scadenza, ma non è tassativa. Il prodotto può essere ancora consumato dopo alcune verifiche per un tempo che dipende dal tipo di alimento, come indicato dal Ministero della Salute e secondo la tabella che trovi qui sotto.

Preferibilmente entro il …

Tabella ricavata dalle linee guida del Ministero della Salute

Controlli genarli su ogni prodotto: "posso consumare i prodotti se non ci sono muffe e insetti e la confezioni sono integre"

Tipo di prodotto	Intervallo di consumo consigliato
Pasta secca, riso,cous cous,	1 - 2 mesi
Cracker, grissini etc.	1 - 2 mesi
Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn- flakes,	1 - 2 mesi
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato etc.)	1 - 2 mesi
Caffè macinato, cacao, the e infusi etc.	12 mesi
Farine e semola	1 - 2 mesi
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	6 mesi
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi

Per altri prodotti alimentari occorre un ulteriore controllo oltre a quello precedente

Tipo di prodotto	Intervallo di consumo consigliato	Evitare di consumare se
Olii, grassi	12 mesi	Il grasso è rancido o di colore giallo
Conserve sott'olio (tonno, carciofi, funghi etc.)	12 mesi	Ci sono bollicine di gas (fermentazione) e se la confezione è rigonfia
Passata di pomodoro e pomodori in scatola	1 – 2 mesi	La confezione ha rigonfiamenti, colore e odore irregolari
Legumi e verdure in scatola	1 – 2 mesi	
Uova in guscio	1 settimana in frigorifero	Crepe nel guscio, aprendolo si sente cattivo odore, il tuorlo ha colore e consistenza non normali
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	È torbida, con gusto strano
Confetture e marmellate	1 - 2 mesi	Rigonfiamenti, alterazioni dell'odore e del colore
Latte a lunga conservazione	6 mesi	Il colore e l'odore non sono regolari o la confezione è rigonfia
Succhi e bevande a lunga conservazione UHT	6 mesi	
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi, cotti, stagionati) in pezzi interi	1 mese	Il colore e l'odore non sono regolari, la parte grassa è rancida o la confezione è rigonfia
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi, cotti, stagionati) affettati confezionati	2 mesi	
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.

Su questo tema il Comitato di Croce Rossa di Vicenza si sta impegnando in un'opera di sensibilizzazione dei suoi volontari e delle loro famiglie attraverso la distribuzione di alimenti "preferibilmente entro …" e accompagnati da un fascicolo che non solo parla del tema, ma presenta anche ricette, spesso nuove e inconsuete, con cui consumarlo.

Azioni del Comitato

29 agosto 2022	Distribuzione di confezioni di fette biscottate (provenienza AGEA) con relative ricette	
28 settembre 2022 Giornata ONU dl Consumo e produzione responsabili	Distribuzione di Pane da tramezzini (provenienza donazione Morato) con relative ricette	