

DATA SEXPIRĂRII ȘI TMV

Știi care este diferența?

Banco
Alimentare

CE ÎNSEAMNĂ DATA EXPIRĂRII?

Data expirării este indicată pe ambalajele sau etichetele unor produse alimentare, prin expresia „a se consuma **PÂNĂ LA DATA DE**” urmată de **ZI, LUNĂ** și eventual **AN**.

Stabilește data până la care un produs alimentar trebuie să fie consumat neapărat. Un aliment va fi expirat, din ziua următoare celei indicate pe ambalaj. Un aliment ce a depășit data expirării nu mai poate fi vândut. Dacă este consumat după data expirării, consumatorul se poate expune unor riscuri pentru propria sănătate.



CE ÎNSEAMNĂ TMV

Termenul Minim de Valabilitate sau TMV este indicat pe ambalaje prin expresia „a se consuma **DE PREFERINȚĂ înainte de**”, urmată de **ZI/LUNĂ** pentru o valabilitate de mai puțin de 3 luni, de **LUNĂ/AN** pentru o valabilitate cuprinsă între 3 și 18 luni, sau doar de **AN** pentru o valabilitate de peste 18 luni.

TMV reprezintă data până la care un produs alimentar își menține proprietățile specifice, în condiții corespunzătoare de păstrare.

UN ALIMENT CE A DEPĂȘIT TERMENUL TMV NU ESTE EXPIRAT!

Produsele cu termenul TMV împlinit sau depășit **NU SUNT DĂUNĂTOARE PENTRU SĂNĂTATEA CONSUMATORILOR** și așadar pot fi în continuare consumate și **DONATE** celor ce au nevoie de acestea. Nu există niciun fel de interdicție pentru consum și nu există niciun risc pentru sănătate.



















Termenul minim de valabilitate nu este obligatoriu pentru fructe și legume proaspete (decât dacă sunt decojite sau tăiate), pentru vin și oțet, sare și zahăr în stare solidă, produse de brutărie cum ar fi pâinea sau focaccia, produse de patiserie proaspete, băuturi alcoolice cu procent de alcool de peste 10%, gume de mestecat și alte produse similare.



Atârnați-mă la frigider!

INDICAȚII DE CONSUM ȘI UTILIZARE, RECOMANDATE DUPĂ TERMENUL MINIM DE VALABILITATE - TMV

 <p>PÂINE AMBALATĂ Pan carré, pâine feliată etc.</p> <p>7 ZILE</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, prezență de insecte.</p>	 <p>APĂ ÎMBUTELIATĂ</p> <p>12 LUNI</p> <p>➔ Aspect tulbure, modificare a gustului.</p>	 <p>PRODUSE PE BAZĂ DE CARNE, ÎN BUCĂȚI ÎNTREGI Mezeluri crude, fierte, maturate</p> <p>2 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, pierdere a caracteristicilor senzoriale tipice, semne de râncezeală a părții grase.</p>	 <p>PRODUSE PE BAZĂ DE CARNE, FELIATE ȘI AMBALATE Mezeluri crude, fierte, maturate</p> <p>1 LUNA</p> <p>➔ Ambalaje care nu mai sunt intacte, modificare a ambalajului, a culorii, a mirosului și/sau a consistenței, formarea de mucegaiuri.</p>
 <p>DULCEȚURI ȘI CONSERVE Legume, roșii decojite, sosuri, verdețuri etc.</p> <p>1-2 LUNI</p> <p>➔ Modificare a ambalajului (umflare a capacului), formare de mucegaiuri, ambalaje care nu mai sunt intacte.</p>	 <p>BĂUTURI ȘI BĂUTURI UHT Sucuri de fructe, lapte etc.</p> <p>6 LUNI</p> <p>➔ Modificare a gustului, a culorii/mirosului, modificare a ambalajului, formare de sedimente, ambalaje care nu mai sunt intacte.</p>	 <p>PRODUSE CONGELATE Legume, pește, înghețată etc.</p> <p>1-2 LUNI</p> <p>➔ Prezența de depuneri sau cristale de gheață cauzate de pierderea</p>	 <p>PRODUSE SUB FORMĂ DE PULBERE DESHIDRATATE PRIN LIOFILIZARE CU EXCEPTIA PRODUSELOR PENTRU COPILII MICI Lapte, orz etc.</p> <p>6 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, ambalaje care nu mai sunt intacte, prezență de insecte.</p>
 <p>SOSURI, CONDIMENTE ȘI TERBURI AROMATICE Maioneză, ketchup, muștar etc.</p> <p>6 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, ambalaje care nu mai sunt intacte, prezență de insecte.</p>	 <p>OUĂ ÎN COAJĂ Păstrare la frigider, consum după gătitul prealabil</p> <p>7 ZILE</p> <p>➔ Miros neplăcut (la desfacere), crăpături ale cojii, modificare a culorii sau a consistenței</p>	 <p>PASTE FĂINOASE UScate, OREZ, CUSCUS, FĂINA DE GRĂU, FĂINOASE Biscuiți uscați, muesli, cereale pentru micul dejun, cracker, grisine etc.</p> <p>1-2 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, ambalaje care nu mai sunt intacte, prezență de insecte.</p>	 <p>DULCIURI AMBALATE Prăjiturile, checuri, dulciuri pe bază de ciocolată etc.</p> <p>1-2 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, ambalaje care nu mai sunt intacte, prezență de insecte.</p>
 <p>FĂINURI ȘI CEREALE</p> <p>1-2 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, ambalaje care nu mai sunt intacte, prezență de insecte.</p>	 <p>CAFEA MĂCINATĂ, CACAO, CEAIURI ȘI INFUZII ETC.</p> <p>12 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, ambalaje care nu mai sunt intacte, prezență de insecte.</p>	 <p>ULEIURI, GRĂSIMI</p> <p>12 LUNI</p> <p>➔ Prezență și/sau miros de mucegai, ambalaje care nu mai sunt intacte, prezență de insecte, semne evidente de râncezeală.</p>	 <p>CONSERVE ÎN ULEI Ton, anghinare, ciuperci etc.</p> <p>12 MESI</p> <p>➔ Apariția unor fenomene de fermentație (bule de gaz), modificare a ambalajului (umflare capac), prezență de mucegaiuri, ambalaje care nu mai sunt intacte.</p>

Fundația Banco Alimentare Onlus și Caritas Italia au realizat un Manual de Bune Practici pentru organizațiile ce se ocupă de recuperarea și distribuirea surplusurilor de alimente, în cadrul filierei ajutoarelor alimentare. Manualul a fost aprobat de Ministerul Sănătății în decembrie 2015, în conformitate cu Regulamentul CE nr. 852/2004. Manualul cuprinde tabelul de mai jos, dedicat produselor cu TMV. Manualul poate fi descărcat direct de pe site-ul www.salute.gov.it

Manualul precizează că este posibilă distribuirea produselor alimentare cu termenul TMV ÎMPLINIT SAU DEPĂȘIT, dacă: alimentele au fost păstrate la temperaturile corecte, dacă au ambalajele intacte în zona de contact cu alimentul, fără semne vizibile de deteriorare etc.

Alimentele cu termenul TMV depășit se împart în 16 categorii de produse și pentru fiecare categorie este indicat intervalul de consum recomandat.



Interval de consum recomandat

➔ Caracteristici ce impun interzicerea consumării alimentului

ȘTIAI CĂ ÎN ITALIA A FOST APROBATĂ O LEGE PENTRU A REDUCE RISIPA DE PRODUSE ALIMENTARE?

ESTE VORBA DESPRE LEGEA 166/2016 (LEGEA GADDA)
Intrată în vigoare la 14 septembrie 2016, această lege cuprinde definiția Termenului Minim de Valabilitate și confirmă în mod oficial faptul că alimentele, chiar și după depășirea termenului TMV, pot fi donate, cu condiția ca alimentul să fi fost corect păstrat, iar ambalajul care intră în contact cu acesta să fie intact.

ACUM ȘTII CARE ESTE DIFERENȚA.
DACĂ AI ALTE ÎNTREBĂRI

MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT

 **Banco Alimentare**


bancoalimentare.it

Con il contributo di



MINISTERO del LAVORO e delle POLITICHE SOCIALI
DIREZIONE GENERALE DEL TERZO SETTORE e DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DELLE IMPRESE

Finanziamento erogato ai sensi dell'art. 72 d.lgs 117/2017 annualità 2018