



Consells per no llençar cap aliment en bon estat

COMPROVA LA CADUCITAT DELS ALIMENTS

RESPECTA

les condicions de conservació.

SEGUEIX

les recomanacions d'ús.

DISTINGEIX

entre data de consum preferent i data de caducitat.

CONSUMIR PREFERENTMENT ABANS DE...

Ens indica fins a quina data l'aliment té la qualitat esperada.



SEGUEIX SENT SEGUR CONSUMIR L'ALIMENT PASSADA AQUESTA DATA SI S'HA CONSERVAT D'ACORD AMB LES INSTRUCCIONS I L'ENVÀS ESTÀ INTACTE.

CADUCA EL...

Ens indica fins a quina data l'aliment es pot consumir amb seguretat.



NO CONSUMIU CAP PRODUCTE SI HA SUPERAT LA DATA DE CADUCITAT. SÓN ALIMENTS QUE TENEN UNA VIDA CURTA I ES FAN MALBÉ FÀCILMENT.

SABIES QUE...?

Trobem aquesta data en molts congelats, aliments secs com pasta i arròs, conserves, oli, xocolata, etc. Són aliments que no es fan malbé si es conserven adequadament.

Després d'obrir un producte amb data de consum preferent haurem de seguir rigorosament les instruccions següents: "Consumir en X dies després de l'obertura".

Cal comprovar si l'envàs està sencer i si el producte alimentari té bon aspecte, olor i sabor abans de llençar-lo perquè ha passat la data de consum preferent. Pot haver començat a perdre alguna de les seves propietats de sabor, olor, textura...

Trobem aquesta data en aliments altament peribles com el peix fresc, la carn picada, el pollastre cru, etc. Són aliments que tenen una vida curta i es fan malbé fàcilment.

Cal seguir les instruccions: "Mantenir en refrigeració" o "Conservar de 2-4 °C". En cas contrari, l'aliment es deteriora més ràpidament i hi pot haver risc d'intoxicació.

Després d'obrir l'envàs d'un aliment amb data de caducitat cal seguir rigorosament les instruccions següents: "Consumir en X dies després de l'obertura". I cal parar atenció que haurem de consumir el producte abans que superi la data de caducitat.