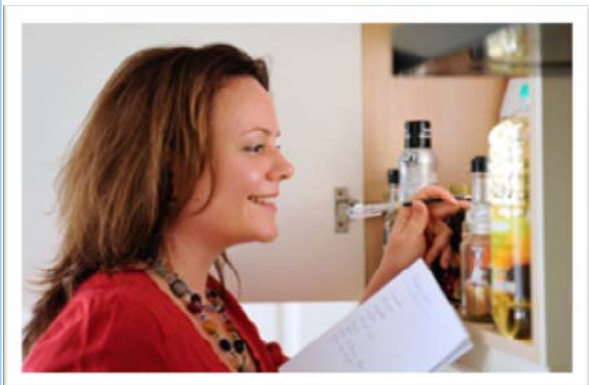


Data de caducitat / Data de consum preferent

Data de caducitat



Fotografia: [Recycle for Wales](#)

- ✓ Cuineu l'aliment abans que caduqui i després mengeu-lo o conserveu-lo a la nevera (fins a dos dies).
- ✓ Congeleu-lo abans de la data de caducitat i cuineu-lo un cop descongelat en les properes 24 hores.

Molts productes són bons per al consum malgrat haver superat la data de caducitat. La indústria alimentària indica les dates de caducitat per garantir la seguretat del consum d'aquests productes.¹

Tanmateix, la data de caducitat que posen és cinc o sis dies anterior a la data «real» de caducitat per tal de garantir una major seguretat als consumidors. És per això que molts aliments són encara bons per menjar fins i tot superada la seva data de caducitat.

Data de consum preferent

Les dates de consum preferent fan al·lusió a la qualitat del menjar, és a dir gust, textura i aparença del producte. Menjar aliments que han superat la data de consum preferent no ha de ser nociu per a la salut, però potser el producte haurà perdut alguna propietat.

Per garantir la **seguretat alimentària** és molt important tenir cura de les dates de caducitat dels productes. Indiquen que l'aliment és **apte per al consum abans d'aquesta data**, però no després. En general trobem les dates de caducitat en aliments frescos i refrigerats, com la carn, el peix, els ous, la llet, la fruita i les verdures.

Si teniu menjar a casa que s'acosta a la data límit de caducitat, teniu **dues opcions**:

Tot i això, el **consum** d'aquests productes **és responsabilitat del consumidor**. Hi ha alguns aspectes que cal tenir en compte: les etiquetes que acompanyen el peix i la carn s'han de respectar estrictament i mai han de consumir-se aquests productes un cop superada la data de caducitat. Altres productes com el pa, la fruita i la verdura o els productes làctics poden estar encara en bon estat. **Olorar o tastar** una petita porció d'aquests productes pot evitar que llencem a les escombraries menjar que encara es pot consumir.

En exposició fins/A la venda fins

Les etiquetes al menjar amb les expressions «En exposició fins al..» o «A la venda fins al...» són instruccions per al personal del comerç, no per als clients. S'utilitzen principalment en la gestió dels estocs.

CONSELLS PER PREVENIR EL
MALBARATAMENT ALIMENTARI

Com puc saber si els aliments encara són bons?

Olorar i tastar una petita quantitat d'aquests productes ens evitarà haver de llençar molts aliments que encara estan en bones condicions.

- ✓ **Els productes làctics** com la llet, el formatge o la maionesa fan mala olor quan s'han passat. Si tenen un gust agre és que ja no són aptes per al consum.
- ✓ **Formatge:** Si apareixen floridures a la superfície del formatge, es poden retirar fàcilment amb un ganivet. Però, si volem evitar que es floreixi, és millor conservar el formatge en un recipient hermètic.
- ✓ **Els ous,** en general, vénen marcats amb un codi que indica la seva data de caducitat. Tanmateix, hi ha una manera molt senzilla de saber si són encara comestibles: empleneu un got amb aigua de l'aixeta i submergiu-hi delicadament l'ou. Si l'ou s'enfonsa fins al cul del got, vol dir que és molt fresc. Si es queda flotant a la meitat, cal consumir-lo abans d'un dia o dos. Però si l'ou flota vol dir que està
- passat i no s'ha de consumir.
- ✓ **Les sopes i estofats** només s'han de menjar si fan bona olor i tenen bon gust.
- ✓ **Els embotits i la cansalada** poden assecat-se si no es conserven adequadament. Poden tenir un aspecte no gaire atractiu a causa de l'oxidació, però si fan bona olor encara són aptes per al consum.
- ✓ **Les sobralles de menjar cuinat** poden conservar-se a la nevera entre un i tres dies sempre que es conservin en recipients hermètics. Tot i així, no és mala idea olorar-los i tastar-los abans de servir a taula.



Fotografia: [Love Food Hate Waste](http://www.lovefoodhatewaste.com):



Fotografia: storingandfreezing.co.uk

Principals fonts: Love Food Hate Waste: (<http://england.lovefoodhatewaste.com/content/date-labels-infographic>) and Eat By Date (<http://www.eatbydate.com/best-before-date-definition/>)

¹ Les etiquetes amb data de caducitat aconsellen a la gent que no consumeixi aquells productes un cop caducats perquè poden comportar un risc microbiològic. Durant el procés d'envasament alimentari s'evita que els microorganismes es dipositin a la superfície del producte. El fabricant només pot garantir la seguretat d'aquell aliment fins a la data de caducitat indicada. Els comerciants poden vendre el producte un cop superada la data de caducitat sempre que el seu consum no comporti cap perill.