

# Tiempo que podemos extender un alimento con la data de consumo preferente.

## Hasta 1 año

Se caracterizan por no sufrir ninguna alteración microbiana ni cualitativa a muy largo plazo

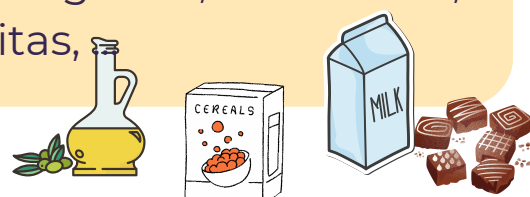
Ejemplo: infusiones, café, legumbres secas, legumbres en conserva, arroz, pasta seca, leche condensada, evaporada, en polvo (no infantil), conservas de lata i en botes de vidrio, conservas de carne y de pescado, membrillo, miel, tabletas de chocolate...



## Hasta 3 meses

Se caracterizan por tener poca probabilidad de sufrir una alteración microbiológica a largo plazo pero si una alteración cualitativa.

Ejemplo: aceite, cereales del almuerzo, bebidas UHT, queso seco, chocolate relleno, bombones, turrónes, jamón y embutido curado no fileteado, margarina, manteca, congelados, salsas envasadas, patatas fritas,



Se caracterizan por no sufrir una alteración microbiana a medio plazo pero si una alteración cualitativa.

## Hasta 1 mes

Ejemplo: pastas dulces, bollería no rellena, fruta seca, productos cárnicos curados i fileteados,...



## Hasta 15 días

Se caracterizan por sufrir una alteración microbiológica y/o cualitativa a corto plazo.

Ejemplo: pan de molde, yogur,

