

Temps que podem estendre un aliment amb data de consum preferent

Fins 1 any

Es caracteritzen per no sofrir cap alteració microbiana ni qualitativa a molt llarg termini.

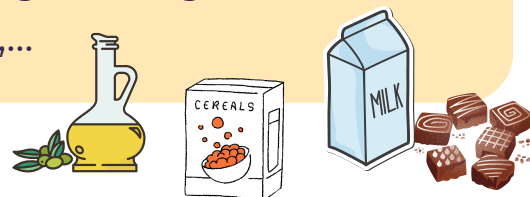
Exemple: infusions, cafè, llegums secs, llegums en conserva, arròs, pasta seca, llet condensada, evaporada, en pols (no infantil), conserves de llauna i en pots de vidre, conserves de carn i de peix, xarop, codonyat, mel, xocolata en rajola...



Fins 3 mesos

Es caracteritzen per tindre poca probabilitat de sofrir una alteració microbiana a llarg termini però si una alteració qualitativa.

Exemple: oli, cereals de l'esmorzar, begudes UHT, formatge sec, xocolata farcida, bombons, torrons, pernil curat i embotit curat no llescat. Oli, margarina, mantega, congelats, salses envasades, xips de patates, d'hortalisses,...



Es caracteritzen per no sofrir una alteració microbiana a mig termini però si una alteració qualitativa.

Fins 1 mes

Exemple: pastes dolces, pastisseria tova no farcida, fruita seca, productes càrnics curats i llescats,...



Fins 15 dies

Es caracteritzen per sofrir una alteració microbiològica i/o qualitativa a curt termini.

Exemple: pa de motlle, iogurt,

