

CONSERVAZIONE dei SEMILAVORATI e dei PRODOTTI FINITI

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

L'etichetta di un alimento è molto importante in quanto fornisce tutte le informazioni indispensabili per la corretta identificazione, conservazione e utilizzazione dei prodotti destinati alla vendita o alla somministrazione o a ulteriori lavorazioni.

NO!



L'ETICHETTA DEVE CONTENERE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

- DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
- DATA DI PREPARAZIONE
- DATA DI SCADENZA O DATA ULTIMA DI CONSUMO
- CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Possono essere **ADESIVE**, **STAMPATE** o **SCRITTE A MANO**, l'importante è che risultino leggibili e che si mantengano nel tempo.



SÌ!



PRINCIPALI CRITERI PER STABILIRE LA DATA DI SCADENZA

I prodotti lavorati e non immediatamente venduti o somministrati ma destinati a una successiva rilavorazione dovrebbero avere un tempo massimo di conservazione, definito dal produttore. Nella definizione di tale tempo massimo bisogna considerare le caratteristiche descritte di seguito:

- **NATURA DEL PRODOTTO:** gli alimenti di origine animale (*latte, carne fresca, formaggi freschi*) sono solitamente più deperibili rispetto a quelli di origine vegetale.
- **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:** gli alimenti ricchi in grassi e oli irrancidiscono più rapidamente dei cibi magri, i prodotti ricchi in acqua resistono meno dei cibi secchi.
- **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** i cibi conservati a temperatura di frigorifero resistono più a lungo di quelli conservati a temperatura ambiente.

Conserva
i cibi in frigo



Tempi e modalità di conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti

PRODOTTO	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE			TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	NOTE
	Temperatura ambiente	Frigorifero	Congelatore		

ESEMPIO DI COMPILAZIONE:

PRODOTTO	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE			TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	NOTE
	Refrigerato	Congelato			
<i>Ragout</i>	X			5 giorni	
<i>Vitello arrosto sottovuoto</i>	X			4 settimane	<i>cottura sottovuoto</i>
<i>Salse a base di pesce</i>		X		3 mesi	

- **NEL CASO DI PRODOTTI COTTI:** generalmente, più rapido è il raffreddamento maggiore è la conservabilità.
- **L'ENTITÀ DELLA MANIPOLAZIONE:** in generale, più un prodotto è manipolato, più è probabile la contaminazione, minore risulta la conservabilità.
- **GLI ASPETTI ORGANOLETTICI:** negli alimenti congelati e surgelati gli aspetti organolettici (*in particolare quelli apprezzabili al gusto*) assumono grande importanza, spesso maggiore di quelli microbiologici; per esempio: pesci ricchi in grassi dovrebbero essere consumati entro 6 mesi, mentre i tagli magri di carne possono arrivare a un anno di conservazione.



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E RISPETTO DELLA CATENA DEL FREDDO

Il mantenimento della corretta temperatura di conservazione degli alimenti è fondamentale per la sicurezza dei cibi. Un'eventuale interruzione può compromettere la salubrità e alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

Per esempio, il temporaneo scongelamento di un surgelato altera la struttura del prodotto e un successivo ricongelamento lo renderebbe non idoneo al consumo sia per caratteristiche sanitarie (*possibile moltiplicazione batterica*) sia per caratteristiche organolettiche (*alterazioni di sapore e consistenza*).

Nel caso di prodotti refrigerati, la conservazione a tra 0°C e +4°C impedisce la moltiplicazione batterica, che riprenderebbe invece se il prodotto fosse mantenuto a temperature comprese tra 15°C e 40°C. In questi casi si può comunque garantire la sicurezza del prodotto cuocendolo oltre i 65°C o riportandolo in tempi brevi (*entro 2 ore*) alla corretta temperatura di conservazione.

NO!

