



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CRUDI DOPO L'APERTURA DELLE CONFEZIONI E/O LAVORAZIONE (a temperatura positiva 4°C)

LATTIERO - CASEARI	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Latte UHT	3 giorni
Panna	3 giorni
Burro	7 giorni
Margarina	14 giorni
Prodotti di latteria	3 giorni
Formaggi freschi (crescenza, ricotta)	4 giorni
Formaggi cremosi (taleggio, gorgonzola, caprini, robiola)	4 giorni
Formaggi stagionati	20 giorni
Grana o parmigiano in crosta	1 mese
Grana o parmigiano grattugiato	7 giorni

SALUMI (a pezzi interi)	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Pancetta	7 giorni
Salami crudi	5 giorni
Mortadella	6 giorni
Prosciutto cotto e crudo	7 giorni
Salsicce	3 giorni
Salumi cotti	7 giorni
Carni salate	7 giorni
Wurstel	5 giorni
Salsiccia fresca o affumicata	3 giorni
Muscoletto di prosciutto crudo	20 giorni
Salumi, prosciutti affettati	3 giorni

Qualora la data di scadenza originaria risulti inferiore ai tempi previsti dopo l'apertura, fare riferimento alla data di scadenza data dal fornitore.



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CRUDI DOPO L'APERTURA DELLE CONFEZIONI E/O LAVORAZIONE (a temperatura positiva 4°C)

<u>VERDURE</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Verdure lavorate da utilizzare per la cottura	3 giorni
Verdure lavorate da utilizzare crude	1 giorno
Verdure IV gamma	2 giorni

<u>SPEZIE E CONDIMENTI</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Maionese industriale, salsa aurora	1 mese
Ketchup, salsa chili	4 mese
Senape	6 mesi
Estratti (brodo granuale, dadi)	6 mesi
Spezie in polvere	6 mesi
Cannella, chiodi di garofano, noce moscata	1 anno

<u>PRODOTTI CONFEZIONATI NON DEPERIBILI (es. In scatola)</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Verdure (es. Peperoni grigliati in scatola), pomodori pelati	3 giorni
Frutta sciroppata	7 giorni
Budini, creme	2 giorni
Carne	2 giorni
Sughi, brodi	2 giorni
pesce	2 giorni
Salse di pomodoro	5 giorni
Tonno	2 giorni
Olive	1 mese
Prodotti non deperibili (pasta, riso, legumi secchi ecc.)	Scadenza indicata dal produttore

*I prodotti in banda stagnata (latta), se avanzati vanno conservati in contenitori adatti e diversi dalle scatole originali.
I tempi di conservazione sono riferiti a tali contenitori*



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CRUDI DOPO L'APERTURA DELLE CONFEZIONI E/O LAVORAZIONE (a temperatura positiva 4°C)

<u>UOVA</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Uova pastorizzate	2 giorni
Tuorli, albumi di uova fresche	Entro la giornata

<u>CARNE BOVINA</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Bistecche, costine	3 giorni
Parti intere, arrostiti, brasati	4 giorni
Spezzatini, bocconcini	2 giorni
Macinati	2 giorni
Frattaglie	1 giorno

<u>CARNE AVICOLA</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
A pezzi, semilavorati	2 giorni
Interi	5 giorni

<u>PESCE</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Pesce intero e a tranci	2 giorni

<u>PRODOTTI DI GASTRONOMIA</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Pasta fresca ripiena e non	5 giorni
Creme crude	2 giorni

Qualora la data di scadenza originaria risulti inferiore ai tempi previsti dopo l'apertura, fare riferimento alla data di scadenza data dal fornitore.



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CRUDI DOPO L'APERTURA DELLE CONFEZIONI E/O LAVORAZIONE (a temperatura positiva 4°C)

<u>PRODOTTI SCONGELATI</u>	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Carne, pollame, pesce, semilavorati, ecc.	1 giorno
<i>Qualsiasi prodotto scongelato deve essere utilizzato entro 24 ore dal termine dello scongelamento e non deve subire il ricongelamento.</i>	

Fonti bibliografiche relative ai tempi di conservazione dei prodotti: Kansas State University (Refrigerator Storage Chart www.Ksu.edu) Department of Food and Nutrition – Manhattan, KS 66502 / UNI - Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva (1994) – FERCO

Qualora la data di scadenza originaria risulti inferiore ai tempi previsti dopo l'apertura, fare riferimento alla data di scadenza data dal fornitore.



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI COTTI (a temperatura positiva 4°C)

PRODOTTI COTTI	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Sughi	2 giorni
Carne	2 giorni
Pesce	2 giorni
Verdure e frutta	2 giorni
Crème pasticceria	2 giorni
Polpettone in gelatina	6 giorni
Uova in gelatina	3 giorni
Insalate in salsa	3 giorni
Gelatine	3 giorni
Prodotti sott'olio	6 giorni

Fonti bibliografiche relative ai tempi di conservazione dei prodotti: Kansas State University (Refrigerator Storage Chart www.Ksu.edu) Department of Food and Nutrition – Manhattan, KS 66502 / UNI - Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva (1994) – FERCO

Qualora la data di scadenza originaria risulti inferiore ai tempi previsti dopo l'apertura, fare riferimento alla data di scadenza data dal fornitore.



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CRUDI (a temperatura negativa -18°C dopo abbattimento)

PRODOTTI CRUDI	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Pesce acqua dolce	6 mesi
Filetti pesce	2 mesi
Carne macinata o a pezzi di maiale o manzo	3 mesi
Arrosti	4 mesi
Bistecche con o senza osso di vitello	6 mesi
Bistecche con o senza osso di maiale	3 mesi
Pollo o tacchino intero	1 anno
Pollo o tacchino a pezzi	6 mesi
Verdure da consumare cotte	8 mesi
Frutta	8 mesi
Agrumi	4 mesi

Fonti bibliografiche relative ai tempi di conservazione dei prodotti: Estratto dal [National Food Safety Database - USA](#)
Documento estratto dal Bollettino 989, "So Easy to Preserve," prodotto dalla Cooperative Extension Service, Università della Georgia, College of Agricultural and Environmental Sciences. Terza Edizione, pubblicazione del 1993.



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI COTTI (a temperatura negativa -18°C dopo abbattimento)

PRODOTTI COTTI	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Pimi complessi con carne (lasagne, cannelloni, ravioli)	2 mesi
Piatti senza carne (a base pasta, formaggi)	4 mesi
Zuppe, passati, creme	4 mesi
Salse e fondi per cottura	3 mesi
Arrosti di maiale e manzo	2 mesi
Pollame	2 mesi
Verdure cotte (fagiolini)	6 mesi
Mele cotte, salsa di mele	8 mesi

Fonti bibliografiche relative ai tempi di conservazione dei prodotti: Estratto dal [National Food Safety Database - USA](#)
Documento estratto dal Bollettino 989, "So Easy to Preserve," prodotto dalla Cooperative Extension Service, Università della Georgia, College of Agricultural and Environmental Sciences. Terza Edizione, pubblicazione del 1993.



TEMPI DI CONSERVAZIONE DELLA CARNE DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO (a temperatura positiva +4°C)

CARNE BOVINA	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
Bistecche, costine	7giorni
Parti intere, arrostiti, brasati	7 giorni
Spezzatini, bocconcini	7 giorni
Macinati	4 giorni
Frattaglie	3 giorni

CARNE AVICOLA	
<i>PRODOTTO</i>	<i>TEMPO CONSERVAZIONE</i>
A pezzi (petto, cosce), semilavorati	5 giorni
Interi	7 giorni

Qualora la data di scadenza originaria risulti inferiore ai tempi previsti dopo l'apertura, fare riferimento alla data di scadenza data dal fornitore.