



Fondazione Banco Alimentare Onlus e Caritas Italiana hanno realizzato un Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione delle eccedenze, nell'ambito della filiera dell'aiuto alimentare. Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute a dicembre 2015, in conformità al Regolamento CE n. 852/2004. Nel Manuale è contenuta la seguente tabella dedicata ai prodotti con il TMC (pag. 28- 29). Il manuale è scaricabile direttamente dal sito www.salute.gov.it

Il Manuale indica che è possibile distribuire derrate alimentari con il **TMC RAGGIUNTO O SUPERATO**, se: gli alimenti siano stati conservati alle corrette temperature, abbiano le confezioni integre a contatto con l'alimento, senza segni di deterioramento evidenti, etc.

Gli alimenti con il TMC superato sono suddivisi in 16 categorie di prodotto e per ciascuna viene indicato l'intervallo di consumo consigliato.

 Intervallo di consumo consigliato

 Caratteristiche di esclusione dal consumo dell'alimento

INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC

 <p>PANE CONFEZIONATO <i>Pan carré, pane a fette etc.</i></p> <p>7 GG</p> <p> Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.</p>	 <p>ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA</p> <p>12 MESI</p> <p> Intorbidimento, alterazione del gusto.</p>	 <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI <i>Salumeria crudi, cotti, stagionati</i></p> <p>2 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancidimento della parte grassa.</p>	 <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI <i>Salumeria crudi, cotti, stagionati</i></p> <p>1 MESE</p> <p> Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.</p>		
 <p>CONFETTURE E CONSERVE <i>Legumi, pelati, passate, verdure, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p> Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>	 <p>BEVANDE E BEVANDE VHT <i>Succhi di frutta, latte etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p> Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.</p>	 <p>PRODOTTI SURGELATI <i>Verdure, pesce, gelati, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p> Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.</p>	 <p>PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCETTO I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA <i>Latte, orzo, etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE <i>Maionese, ketchup, senape, etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>UOVA IN GUSCIO</p> <p>7 GG</p> <p><i>conservazione in frigorifero consumo previa cottura</i></p> <p> Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo</p>
 <p>PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE <i>Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>DOLCI CONFEZIONATI <i>Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>FARINE E CEREALI</p> <p>1-2 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>CAFFÈ, MACINATO, CACAO, THÈ E INFUSI, ETC.</p> <p>12 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>OLII, GRASSI</p> <p>12 MESI</p> <p> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancidimento.</p>	 <p>CONSERVE SOTT'OLIO <i>Tonno, carciofi, funghi, etc.</i></p> <p>12 MESI</p> <p> Presenza di attività fermentativa (bollitura di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>