



TEMPI DI CONSERVAZIONE ALIMENTI

La seguente tabella, senza pretesa di esaustività, riporta il periodo massimo di conservazione di alcuni alimenti e materie prime. Va comunque precisato che i tempi sono da considerarsi indicativi, in quanto possono dipendere dalla varietà, dalla freschezza al momento in cui s'è iniziato il raffreddamento, dal tempo e modo di refrigerazione.

Anche i contenitori possono influire sui periodi di conservazione, come il fatto che le temperature siano stabili e la percentuale di umidità.

Alimento	Ambiente +20/+25 °C (giorni)	Ambiente Sottovuoto (giorni)	Frigorifero +3/+5 °C (giorni)	Frigorifero Sottovuoto (giorni)	Congelatore - 18/-20 °C (giorni)	Congelatore Sottovuoto (giorni)
Pane	2	8				
Biscotti secchi	120	360				
Pasta secca / riso	180	360				
Frutta secca	120	360				
Farina / Tè / Caffè	120	360				
Carne cruda			2-3	6-9	120	480
Pesce fresco			1-3	4-6	90	360
Salumi			4-6	20 - 25		
Formaggi morbidi			5-7	14 - 20		
Formaggi duri e stagionati			15 - 20	30 - 60		
Parmigiano e Grana Padano			20	60		
Verdure crude			1-7	14 - 20	300	720
Frutta fresca			5 - 10	14 - 20	300	720
Passati di verdura e Minestrone			2-3	8 - 15		

Alimento	Ambiente +20/+25 °C (giorni)	Ambiente Sottovuoto (giorni)	Frigorifero +3/+5 °C (giorni)	Frigorifero Sottovuoto (giorni)	Congelatore -18/-20 °C (giorni)	Congelatore Sottovuoto (giorni)
Paste / risotti / lasagne			2-3	6 - 10		
Carne cotta			3-5	10 - 15	120	480
Dolci farciti con crema o frutta			2-3	6 - 10		
Altri dolci			5	20		

Importante, quindi, è che su ogni contenitore usato per conservare cibi, sia posta una etichetta che riporti la data di stoccaggio e/o quella di scadenza.

In ogni caso, devono essere rispettate le indicazioni fornite sulle confezioni delle materie prime, ingredienti o cibi.

Tempi di conservazione dei cibi cotti

La tabella seguente riporta il tempo massimo di conservazione per alcune materie prime, basi e cibi cotti, in modo tradizionale e sottovuoto.

Va premesso per cottura sottovuoto si intende un cibo cotto nel suo involucri dopo essere stato messo sottovuoto con l'apposita macchina.

Alimento	Cottura tradizionale (giorni)	Cottura sottovuoto (giorni)
Verdure cotte	2-4	15 - 20
Frutta cotta	2-4	15 - 20
Passati gratinati	2-3	8 - 15
Paste gratinate	2-3	6 - 10
Carne cotta	3-5	10 - 15
Pesce cotto	3-5	10 - 15
Dolci con crema	3-5	10 - 15
Altri dolci	5	20

Temperature di conservazione per legge in Italia

Secondo la legge italiana (al momento della redazione di questa dispensa, maggio 2011), ogni alimento ha una propria temperatura di conservazione.

Alimento	Temperatura in °C
Latte, bibite a base di latte non sterilizzato, yougurt	+4 °C
Pasta fresca, confezionata o sfusa	+4 °C
Pasta secca confezionata	18 / 20 °C
Prodotti di gastronomia sotto gelatina	+4 °C
Prodotti con panna o crema pasticcera o in generale uova e latte	+4 °C
Alimenti cotti da consumare freddi (senza uova / latte)	+10 °C
Carni fresche (bovine, suine, ovicaprine, equine, selvaggina grossa o allevata (cervi, ecc.)	+7 °C
Pollame e selvaggina piccola	+4 °C
Carni macinate	+2 °C
Preparazioni a base di carne	+4 °C
Prodotti di pesca da consumarsi crudi	1 / 2 °C previa congelazione a -20 °C per 24 ore
Uova aperte	+4 °C per non più di 48 ore
Grassi fusi animali	+7 °C