



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI MILANO  
DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE PER GLI ALIMENTI,  
LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE



# diGitAlizzazione Di Giochi per l'Educazione nuTrizionale nelle scuole primarie e secondarie lombarde

Realizzato in collaborazione con Regione Lombardia



## ETICHETTE DEGLI ALIMENTI



Sulle etichette degli alimenti sono presenti numerose informazioni che possono essere utili a fare delle scelte informate e consapevoli. Sai quali sono? Scoprilò con questa attività!

Nella prima colonna trovi alcuni degli elementi che puoi trovare nelle etichette degli alimenti confezionati..abbinali con due esempi che trovi nelle altre due colonne. Se avrai indovinato, anche gli abbinamenti nelle parti inferiori delle tessere saranno corretti!

**DATA DI SCADENZA O TERMINE  
MINIMO DI CONSERVAZIONE**

FIUMI

**ELENCO INGREDIENTI**

LAGHI

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

GRUPPI MONTUOSI

**ALLERGENI**

MARI

**QUANTITA' NETTA**

REGIONI

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

VULCANI

Da consumarsi preferibilmente  
entro il 12/11/2021

TEVERE

2 vasetti da 125 g

FRIULI VENEZIA GIULIA

Lecitina di soia

IONIO

Latte pastorizzato, panna, sale

MAGGIORE

Yogurt intero con albicocca

DOLOMITI

Energia: 477 kcal, grassi: 20 g, di  
cui saturi: 6 g ...

ETNA

Amido di frumento

ADRIATICO

Farina di frumento, zucchero, olio  
di girasole, burro, uova, sale.

ISEO

375 g

MOLISE

Da consumarsi entro il 23/12/2022

ARNO

...carboidrati: 66 g, di cui zuccheri  
21 g, proteine: 6,5 g, sale: 0,5 g

STROMBOLI

Biscotti frollini con cioccolato

GRAN SASSO

Sai la differenza tra Data di scadenza e termine minimo di conservazione? Per gli alimenti non deperibili (come pasta, biscotti ecc.) sulle confezioni trovi il cosiddetto “termine minimo di conservazione” (“da consumarsi preferibilmente entro...”). Oltre tale data il prodotto, se ben conservato, è ancora consumabile senza rischi.

Nel caso di alimenti molto deperibili (es. latte fresco, yogurt) che potrebbero rappresentare, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza (“da consumarsi entro...”). Oltre questa data un alimento può costituire un rischio.

Ritaglia dalle confezioni di alcuni alimenti che hai a casa le date di scadenza e i termini minimi di conservazione e incollali qui sotto!

