



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

DURATA DI CONSERVAZIONE DEL LATTE E DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ogni produttore di latte determina la data fino alla quale i suoi prodotti sono utilizzabili. Ciò significa che il prodotto, entro tale data, mantiene le caratteristiche sensoriali, chimiche, fisiche e microbiologiche richieste.

- La durata di conservazione dei prodotti lattiero-caseari dipende da diversi fattori, in particolare:

- la qualità della materia prima di base;
- la garanzia che il latte e i prodotti lattiero-caseari vengano conservati a temperature inferiori a 5 °C, (la cosiddetta catena del freddo);
- l'efficacia dell'attuazione dei principi di buona pratica igienica o di altri mezzi atti a garantire la sicurezza della produzione, più comunemente indicati come HACCP (abbreviazione di Hazard Analysis and Critical Control Point) in tutte le fasi della produzione lattiero-casearia;
- l'esistenza di un sistema chiuso per la produzione di prodotti lattiero-caseari;
- un imballaggio pulito ed asettico;
- il mantenimento di condizioni di conservazione dei prodotti lattiero-caseari dal produttore, al trasporto, al magazzino fino al frigorifero del consumatore.

Tabella: Durata di conservazione prevista dei prodotti lattiero-caseari a condizione che i prodotti siano originariamente sigillati.

Tipo di prodotto lattiero-caseario	Durata di conservazione prevista	Condizioni di conservazione (Temperatura)
Latte crudo	1–2 giorni	5 °C, spazio buio
Latte pastorizzato	7–10 giorni	5 °C, spazio buio
Latte pastorizzato e microfiltrato	14–21 giorni	5 °C, spazio buio
Latte UHT	almeno 90 giorni	temperatura ambiente
Yogurt, latte acido	14 giorni	5 °C, spazio buio

Panna da montare dolce pastorizzata	14 giorni	5 °C, spazio buio
Panna da montare dolce UHT	almeno 90 giorni	temperatura ambiente
Panna acida	14 giorni	5 °C, spazio buio
Burro crudo	60–90 giorni	5 °C o congelatore
Burro fuso (burro ghee)	90 giorni	5 °C, spazio buio
Cagliata	14 giorni	5 °C, spazio buio
Formaggi freschi	14 giorni	5 °C, spazio buio
Mozzarella	14 giorni	5 °C, spazio buio
Formaggio in salamoia	30 giorni	5 °C, spazio buio
Formaggi morbidi	20 giorni	5 °C, spazio buio
Formaggi semiduri		8 °C, spazio buio
Formaggi duri da affettare		8 °C, spazio buio
Formaggi duri da grattugiare		8 °C, spazio buio
Latte in polvere	1 anno	temperatura ambiente
Latte condensato	180 giorni	temperatura ambiente
Gelato	180 giorni	congelatore