

ORGANIZACJA NORMALIZACYJNA RWZ (GSO)

GSO 150-1/2013 (E)

Daty ważności produktów spożywczych - Część 1:

Obowiązkowe daty ważności

Daty ważności produktów spożywczych - Część 1:

Obowiązkowe daty ważności

Data zatwierdzenia przez Zarząd GSO: 26/11/1434h(02/10/2013)

Status dokumentu : Przepis techniczny

Przedmowa

Organizacja Normalizacyjna RWZ (GSO) to regionalna organizacja, która obejmuje Krajowe Organy ds. Norm krajów członkowskich Zatoki. Jedną z głównych funkcji GSO jest wydawanie norm obowiązujących w krajach Zatoki/przepisów technicznych poprzez wyspecjalizowane komitety techniczne (KT).

W drodze programu technicznego komitetu KT nr (5) "Komitet techniczny ds. norm dla żywności i produktów rolnych" GSO dokonała aktualizacji Normy nr GSO 150/2007 "Okresy ważności produktów spożywczych", dzieląc ją na dwie części: Część 1 "Okresy ważności produktów spożywczych – obowiązkowe okresy ważności" oraz Część 2 "Okresy ważności produktów spożywczych – wytyczne okresy ważności". Niniejszy przepis techniczny dotyczy Części 1 Obowiązkowe okresy ważności. Projekt normy został przygotowany przez Katar.

Norma ta została przygotowana po dokonaniu przeglądu arabskich, zagranicznych, międzynarodowych norm i powiązanych stosowanych odniesień.

Niniejszy Przepis Techniczny anuluje wszelkie sprzeczne z nim wymogi techniczne zawarte w innych normach dla produktów spożywczych.

Niniejsza norma została zatwierdzona jako Przepis Techniczny dla krajów Zatoki przez GSO nr 18 w dniu 26/11/1434h(02/10/2013). Zatwierdzona Norma zastępuje i anuluje obowiązkowe okresy w GSO 150/2007.

Okresy ważności produktów spożywczych - Część 1:

Obowiązkowe okresy ważności

1. ZAKRES I OBSZAR STOSOWANIA

Niniejszy Przepis Techniczny dla krajów Zatoki dotyczy obowiązkowych okresów ważności dla produktów spożywczych.

2. ODNIESIENIA UZUPEŁNIAJĄCE:

2.1 GSO 9 "Etykietowanie paczkowanych produktów spożywczych"

2.2 GSO Normy krajów Zatoki dla produktów spożywczych wymienione w niniejszej Normie.

2.3 GSO Normy dotyczące pakowania żywności.

3. DEFINICJE:

3.1 Okres ważności: okres, podczas którego produkt zachowuje swoje określone właściwości i pozostaje dopuszczalny, akceptowalny i nadający się do spożycia przez ludzi w ustalonych warunkach pakowania, transportu i przechowywania.

3.2 Produkt spożywczy: Każda substancja, przetworzona, częściowo przetworzona lub nieprzetworzona, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub wykorzystywana w produkcji, przygotowaniu lub obróbce żywności. Nie obejmuje tytoniu i wyrobów tytoniowych ani jakichkolwiek substancji stosowanych wyłącznie jako leki.

3.3 Data ważności: data wyznaczająca koniec okresu ważności w ustalonych warunkach pakowania, transportu i przechowywania.

3.4 Data produkcji: data, w której środek spożywczy staje się produktem końcowym nadającym się do pakowania.

3.5 Data pakowania: data, w której produkt spożywczy został zapakowany do bezpośredniego pojemnika, w którym zostanie ostatecznie sprzedany.

3.6 Data przydatności do spożycia

Data oznaczająca koniec okresu w każdych warunkach przechowywania, podczas którego produkt pozostaje w pełni zbywalny i zachowuje wszelkie określone właściwości, dla których dokonano dorozumianych lub wyraźnych oświadczeń. Jednakże poza tą datą produkt może nadal mieć zadowalającą jakość.

3.7 Pakowanie w atmosferze modyfikowanej:

Metoda pakowania żywności, gdzie proporcje dwutlenku węgla, azotu i tlenu w pojemniku różnią się od tych w normalnym powietrzu w celu przedłużenia okresów ważności łatwo psujących się produktów spożywczych.

3.8 Pasteryzacja w przepływie: to metoda przedłużenia okresów ważności łatwo psujących się płynnych produktów spożywczych (oprócz mleka), poprzez ich szybkie podgrzanie do temperatury 70°C przez 20 sekund, a następnie szybkie schłodzenie.

3.9 Łatwo psujący się produkt spożywczy:

Produkt spożywczy, który składa się całkowicie lub częściowo z mleka, produktów mlecznych, jaj, mięsa, drobiu, ryb lub skorupiaków lub składnika, który może wspierać stopniowy rozwój mikroorganizmów powodujących psucie się żywności lub zatrucie pokarmowe i inne choroby przenoszone drogą pokarmową.

4. WYMOGI:

4.1 Bez uszczerbku dla treści Normy GSO (punkt 2.1) "Etykietowanie paczkowanych produktów spożywczych" oraz norm krajów Zatoki dla każdego produktu spożywczego, daty produkcji i ważności należy podawać na etykiecie opakowania w sposób niekodowany, jak

następuje:

- [Dzień-miesiąc-rok] w przypadku produktów spożywczych, których okres ważności jest krótszy niż 3 miesiące.
 - [Miesiąc-rok lub dzień/miesiąc/rok] w przypadku produktów spożywczych, których okres ważności przekracza 3 miesiące.
- Stosowanie któregokolwiek z poniższych oświadczeń w celu wyrażenia daty ważności jest dopuszczalne, obowiązkowe jest podanie daty produkcji:
- Data ważności;
 - Data przydatności:.....(data);
 - Zdatne do spożycia:.....od daty produkcji;
 - Spożyć przed:.....(data);
 - Zalecana data sprzedaży:.....(data),(w przypadku produktów spożywczych, których okres ważności przekracza 3 miesiące).
 - Data przydatności do spożycia.....

4.2 W przypadku wpisywania dat produkcji i ważności z podaniem wyłącznie miesiąca i roku, okres ważności oblicza się od początku miesiąca, w którym wytworzono produkt do końca zarejestrowanego miesiąca ważności.

4.3 Daty zostaną wygrawerowane, wytłoczone, nadrukowane lub nastemplowane z użyciem nieusuwalnego tuszu bezpośrednio na wszystkich opakowaniach lub ich oryginalnych etykietach wyłącznie przez producenta.

Oświadczenia, które mają ukazać się na etykiecie nanoszone są w dobrze widoczny i czytelny sposób, w normalnych warunkach zakupu i użytkowania, nie powinny zasłaniać żadnych informacji wymaganych przez niniejszą Normę.

Nie jest dopuszczalne naklejanie nalepek z datami produkcji i ważności. Na tym samym opakowaniu nie może znajdować się więcej niż jedna data produkcji lub ważności, obydwie daty nie mogą być podatne na usunięcie, zmiany lub sfałszowanie.

4.4 **Obowiązkowe okresy ważności produktów spożywczych:**

Zadeklarowane poniżej okresy ważności są obowiązkowe:

4.4.1 Chłodzone produkty spożywcze: Należy przechowywać w temperaturze 0°C - 5°C

Produkt	Rodzaj opakowania	Termin ważności	Uwagi
Mięso i produkty mięsne			
Mięso chłodzone pakowane w atmosferze dwutlenku węgla	Odpowiednie pojemniki eliminujące wymianę gazów	90 dni od daty uboju	
Jadalne narządy, w tym wątroba, nerki, serce, ozór, śledziona, ogon oraz serca i podroby drobiowe	Nie powinno zasłaniać żadnych informacji wymaganych niniejszą Normą	7 dni od daty uboju	

	Pakowane próżniowo w odpowiednie plastikowe pojemniki	51 dni od daty uboju	
	Pakowane w atmosferze dwutlenku węgla w odpowiednie pojemniki	90 dni od daty uboju	
Mózg, jądra i wnętrzności	Odpowiednie pojemniki	5 dni od daty uboju	
Mięso drobiowe (kurze - kaczki - gęsie - indycze - królicze - gołębie - przepiórcze... itp.).	Odpowiednie pojemniki	7 dni od uboju	
-Mielone mięso drobiowe	Odpowiednie pojemniki	5 dni	
-Wędliny drobiowe i mięsne	Odpowiednie pojemniki	3 dni (niegotowane) 14 dni (gotowane) 51 dni	w temperaturze $-0,5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ próżniowo w temperaturze $-0,5 \pm 1^{\circ}\text{C}$
Mięso drobiowe poddane naświetlaniu w dawce 3 kGy (kilogrej)	Odpowiednie plastikowe pojemniki	12 dni od uboju	
Mięso wołowe, bawole, wielbłądzie	Odpowiednie pojemniki	21 dni od daty uboju	
-Mięso na burgery	Odpowiednie pojemniki	5 dni	
-Mięso na kofta, kebab i klopsy	Odpowiednie pojemniki	3 dni (niegotowane) 14 dni (gotowane)	
-Wędzone ryby	Odpowiednie pojemniki	7 dni (wędzone na zimno) 14 dni (wędzone na gorąco) 90 dni pakowane próżniowo	
-Burgery rybne	Odpowiednie pojemniki	3 dni	
-Homary	Odpowiednie	3 dni	

	pojemniki		
Mięso baranie i kozie	Odpowiednie pojemniki	14 dni od daty uboju	
Mięso pakowane próżniowo	Plastikowe pojemniki	10 tygodni od daty uboju	
Ryby niepakowane	Odpowiednie pojemniki	9 dni	0°C
Ryby pakowane próżniowo	Odpowiednie pojemniki	14 dni	0°C
Ryby pakowane w atmosferze modyfikowanej	Odpowiednie pojemniki	21 dni	0°C
Owoce morza	Niepakowane	6 dni	0°C
Kawior (ikra ryb) w solance	Odpowiednie pojemniki pakowane w warunkach próżniowych	6 dni (niepasteryzowany) 30 dni (pasteryzowany)	+10 do 18°C
Mleko i produkty mleczne			
Śmietana pasteryzowana i śmietana smakowa	Odpowiednie pojemniki	21 dni	
Kwaśna śmietana	Odpowiednie pojemniki	60 dni	
Śmietana do ubijania	Odpowiednie pojemniki	90 dni	
Pasteryzowany napój Laban przygotowany z suchej masy mleka, wody i soli	Odpowiednie pojemniki	21 dni	
Poddany obróbce cieplnej napój Laban po fermentacji (jako mleko dogh)	Odpowiednie pojemniki	45 dni	
Ser niedojrzewające	Odpowiednie pojemniki	30 dni	
Labnah poddany obróbce	Szczelnie zamknięte pojemniki	6 miesięcy	

cieplnej (UHT) po fermentacji	plastikowe		
Mleko pasteryzowane i mleko pasteryzowane smakowe	Szczelnie zamknięte odpowiednie pojemniki, plastikowe lub papierowe	5 dni	
Jogurt pasteryzowany i jogurt smakowy oraz jogurt z kawałkami owoców	Odpowiednie szczelnie zamknięte pojemniki	14 dni	
Jogurt poddany obróbce cieplnej (UHT) po fermentacji	Odpowiednie pojemniki	90 dni	
Labnah i Labnah smakowy	Odpowiednie pojemniki	14 dni	
Laban pasteryzowany i Laban pasteryzowany smakowy	Odpowiednie pojemniki	10 dni	
Laban poddany obróbce cieplnej (UHT) po fermentacji	Odpowiednie pojemniki	90 dni	
Jogurt pakowany w atmosferze azotu	Odpowiednie pojemniki	21 dni	
Mleko poddane obróbce cieplnej (UHT)	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	
Masło	Odpowiednie pojemniki	60 dni	
Śmietana	Puszki Szczelnie zamknięte odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
	Szczelnie zamknięte	6 miesięcy	Pakowane w warunkach sterylnych

	Wyłożone folią aluminiową pojemniki kartonowe		
Inne różne produkty			
Pasteryzowane soki, napoje i nektary owocowe	Odpowiednie pojemniki	30 dni	
Soki poddane obróbce w drodze pasteryzacji w przepływie	Odpowiednie pojemniki	7 dni	
Jaja płynne pasteryzowane	Wyłożone folią aluminiową pojemniki kartonowe	14 dni	
Jaja płynne pasteryzowane	Odpowiednie plastikowe pojemniki	7 dni	
Ryż z mlekiem	Odpowiednie pojemniki	10 dni	
Pizza częściowo upieczona	Odpowiednie pojemniki	7 dni	
Margaryna	Odpowiednie pojemniki	90 dni	

4.4.2 Produkty spożywcze dla dzieci przechowywane w odpowiednio wentylowanych magazynach (Temperatura nie powinna przekraczać 25°C) :

Produkt	Rodzaj opakowania	Termin ważności	Uwagi
Sterylizowane mleko płynne dla niemowląt	Szczelnie zamknięte pojemniki szklane lub plastikowe	12 miesięcy	
Produkty spożywcze dla dzieci w postaci proszku lub granulek, przygotowane ze zbóż, warzyw strączkowych, warzyw lub owoców, itp.	Wyłożone folią aluminiową pojemniki kartonowe	12 miesięcy	
	Wyłożone folią aluminiową pojemniki kartonowe pakowane w warunkach próżniowych i sterylizowane	18 miesięcy	
	Pojemniki metalowe pakowane w warunkach próżniowych i		

	sterylizowane lub w obecności gazu obojętnego i uszczelnione		
Przeciery dla dzieci	Pojemniki szklane szczelnie zamknięte i sterylizowane	12 miesięcy	
Soki owocowe dla dzieci	Pojemniki szklane szczelnie zamknięte i sterylizowane	12 miesięcy	
Płynny smakowy suplement diety	Pojemniki metalowe	15 miesięcy	
	Wyłożone folią pojemniki kartonowe (Tetra Pak)	12 miesięcy	
Mleko płynne smakowe dla dzieci	Pojemniki metalowe	15 miesięcy	
	Wyłożone folią pojemniki kartonowe (Tetra Pak) lub szczelnie zamknięte plastikowe pojemniki	12 miesięcy	
Sproszkowany smakowy suplement diety dla dzieci	Pojemniki metalowe pakowane w warunkach próżniowych i sterylizowane lub wyłożone pojemniki kartonowe (Tetra Pak)	24 miesięcy	
Suszone mleczne produkty spożywcze dla dzieci	Pojemniki metalowe pakowane w warunkach próżniowych i sterylizowane	24 miesięcy	
	Wyłożone folią pojemniki kartonowe (Tetra Pak)	18 miesięcy	

4.4.3 Produkty spożywcze wymagające określonej temperatury przechowywania:

Produkt	Rodzaj opakowania	Warunki przechowywania	Data ważności
Świeże jaja (Jaja stołowe)	Odpowiednie pojemniki	W temperaturze od 11°C do 15°C	30 dni
		W temperaturze od 4°C do 10°C	90 dni

4.4.4 Świeże produkty spożywcze i gotowe produkty spożywcze;

4.4.4.1 Nie należy podawać końca daty ważności w przypadku następujących produktów, konieczne jest tylko podanie daty produkcji:

- Produkty piekarskie i słodyczne spożywane w ciągu 24 godzin od przetworzenia

- Świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki nie poddane obraniu, pocięciu lub obróbce w jakikolwiek inny podobny sposób

4.4.4.2 Owoce morze:

Produkt	Temperatura przechowywania	Opakowanie	Trwałość (dni)
Krewetki gotowane i w solance	0°C	Pakowane w atmosferze modyfikowanej	8 miesięcy
Dorsz gotowany metodą sous-vide	0°C	Pakowane próżniowo	28 dni
Filety z dorsza gotowane metodą sous-vide	4°C	Pakowane próżniowo	21 dni

4.4.4.3 Inne produkty:

Produkt	Przechowywanie w lodówce (+1 do 4)°C	Uwagi
Drożdże piekarskie	45 dni (sprasowane)	

ZAŁĄCZNIK

- W przypadku określonego rodzaju opakowania jak odpowiednie pojemniki należy stosować dowolny rodzaj pojemników na żywność, zgodnie z Normami krajów Zatoki; pod warunkiem, że są one wolne od uszkodzeń (przecięcia, zniszczenia).
- W przypadku łatwo psujących się produktów spożywczych, których nie uwzględniono w niniejszym Przepisie, okres ważności musi zostać określony w drodze konsultacji z konkretnym organem w zależności od podstaw naukowych dotyczących ustalania okresów ważności i uzyskiwania na to zgody.
- Okres ważności dla przetworzonych lub przepakowanych produktów z materiałów o ograniczonym okresie ważności, bez poddawania jakiegokolwiek obróbce cieplnej nie przekracza pozostałego okresu ważności materiałów, z których przygotowano te produkty.