

ORGANIZACJA NORMALIZACYJNA RWZ (GSO)

**GSO 150-2/2013 (E)**

**Daty ważności produktów spożywczych - Część 2:**

**Dobrowolne daty ważności**

**Daty ważności produktów spożywczych - Część 2:**

**Dobrowolne daty ważności**

**Data posiedzenia Rady Technicznej GSO: 2-3/11/1434h(8-9/9/2013)**

**Status dokumentu : Norma**

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 (KT05) "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". Niniejsza norma dotyczy Części 2 Wytyczne okresy ważności. Projekt normy został przygotowany przez Katar.

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

Niniejsza Norma anuluje wszelkie sprzeczne z nią wymogi techniczne zawarte w innych normach dla produktów spożywczych.

Niniejsza norma została zatwierdzona jako Norma dla krajów Zatoki przez Radę Techniczną GSO podczas posiedzenia nr 30 w dniu 2-3/11/1434h(8-9/9/2013). Zatwierdzona Norma zastępuje i anuluje obowiązkowe okresy w Normach nr (150).

## **Okresy ważności produktów spożywczych - Część 2:**

### **Wytyczne okresy ważności**

#### **1. ZAKRES I OBSZAR STOSOWANIA**

Niniejsza Norma dla krajów Zatoki dotyczy wytycznych 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.

#### **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 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, preferowane jest nie dokonywanie importu jakichkolwiek produktów spożywczych, w przypadku których upłynęła ponad połowa daty ważności, zadeklarowanej na pojemniku, liczona przy przybyciu do portu wjazdu.

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 na etykiecie.

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 Niniejsza Norma krajów Zatoki zawiera wytyczne okresy ważności następujących produktów spożywczych:**

4.4.1 Mrożone produkty spożywcze: Należy przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej -18°C.

Produkt	Rodzaj opakowania	Termin ważności	Uwagi
<b>Mięso i produkty mięsne</b>			
Mięso wołowe, bawole, baranie i kozie	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy od daty uboju i zamrożenia	
Przetworzone mięso i drób (podroby drobiowe, wątroba, mięso na burgery, kiełbasy i mielone)	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy od daty uboju i zamrożenia	
Cały drób	Pojemniki plastikowe	12 miesięcy	
Jadalne narządy i podroby: nerki, serce, ozór, flaki,	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	

wątróbki i podroby drobiowe			
Mózg, jądra	Odpowiednie pojemniki	4 miesiące	
Wątroba	Odpowiednie plastikowe pojemniki	12 miesięcy	
Gołąbki i przepiórki	Odpowiednie pojemniki	9 miesięcy	Od daty uboju
Kabbah i kofta	Odpowiednie pojemniki	9 miesięcy	
Całe jaja	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Białka i żółtka jaj	Odpowiednie pojemniki	9 miesięcy	
<b>Produkty z ryb i skorupiaków</b>			
Ryby wędzone patroszone i niepatroszone	Odpowiednie plastikowe pojemniki	9 miesięcy	
Ryby suszone	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Przetworzone produkty rybne np. paluszki i filety rybne, itp.	Plastikowe pojemniki	12 miesięcy	
Chude ryby	Pojemniki plastikowe lub kartonowe	12 miesięcy	Gatunki ryb o zawartości oleju w części jadalnej poniżej 5%
Tłuste ryby	Pojemniki plastikowe lub kartonowe	6 miesięcy	Gatunki ryb o zawartości oleju w części jadalnej powyżej 5%
Krewetki i skorupiaki	Pojemniki plastikowe lub kartonowe	9 miesięcy	0°C
<b>Mleko i produkty mleczne</b>			
Lody, lody mleczne i lody wodne	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Mrożony jogurt	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Masło solone	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Masło niesolone	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Margaryna	Arkusze	12 miesięcy	

	plastikowe lub kartonowe		
Sery	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
<b>Owoce, warzywa oraz ich produkty</b>			
Owoce i przeciery owocowe	Odpowiednie pojemniki	24 miesiące	
Soki owocowe	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Frytki ziemniaczane	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Warzywa liściaste	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Inne warzywa	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Skoncentrowane soki owocowe	Odpowiednie pojemniki	24 miesiące	
Grzyby np. pieczarki	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
<b>Zboża, rośliny strączkowe i orzechy oraz ich produkty</b>			
Ciasto surowe	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Ciasto	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Pieczywo	Odpowiednie pojemniki	3 miesiące	
Mufinki owocowe np. mufinki jabłkowe	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Mufinki z kremem	Odpowiednie pojemniki	5 miesięcy	

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

Produkt	Rodzaj opakowania	Termin ważności	Uwagi
<b>Mięso i produkty mięsne</b>			
Peklowane lub gotowane przetworzone mięso drobiowe i wołowe w osłonkach naturalnych lub	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	

sztucznych, np. luncheon, salami, mortadela, frankfurterki, itp.			
<b>Mleko i produkty mleczne</b>			
Ser topiony	Inne pojemniki niemetalowe	18 miesięcy	
Ser żółty	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
<b>Inne produkty</b>			
Mleczko pszczele	Odpowiednie pojemniki	60 ni	

4.4.3 Produkty spożywcze przechowywane we właściwej temperaturze w odpowiednio wentylowanych magazynach (Temperatura nie powinna przekraczać 25°C):

<b>Produkt</b>	<b>Rodzaj opakowania</b>	<b>Termin ważności</b>	<b>Uwagi</b>
<b>Mięso i produkty mięsne</b>			
Mięso puszkowane	Sterylizowane pojemniki metalowe	24 miesiące	
Mięso suszone	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	
Pikantne solone mięso np. basterma, salami	Bez osłonki, np. basterma i w odpowiednich pojemnikach na inne produkty	6 miesięcy	Jeśli basterma jest plastrowana, należy ją pakować w odpowiednie pojemniki i trzymać w chłodzie w temperaturze 0°C - 5°C
Mięso puszkowane w warzywami	Hermetycznie zamknięte puszki metalowe	24 miesiące	
Sproszkowane jaja, sproszkowane białko i sproszkowane żółtka	Odpowiednie szczelnie zamknięte pojemniki odporne na wilgoć	12 miesięcy	
<b>Produkty z ryb i skorupiaków</b>			
Ryby i skorupiaci puszkowane	Sterylizowane pojemniki metalowe	24 miesiące	
Suszone ryby i skorupiaci	Odpowiednie pojemniki oprócz puszek metalowych	12 miesięcy	

Ryby solone w roztworze solanki	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
<b>Mleko i produkty mleczne</b>			
Odtłuszczone mleko w proszku	Pojemniki metalowe pakowane w obecności gazu obojętnego lub w warunkach próżniowych	24 miesiące	
	Pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Pełne mleko w proszku	Pojemniki metalowe pakowane w obecności gazu obojętnego lub w warunkach próżniowych	18 miesięcy	
	Odporne na wilgoć zamknięte pojemniki plastikowe lub kartonowe	12 miesięcy	
Mleko skondensowane	Pojemniki metalowe	12 miesięcy	
	Wyłożone folią aluminiową pojemniki kartonowe	6 miesięcy	
Mleko skondensowane słodzone	Pojemniki metalowe	12 miesięcy	Pakowane w warunkach aseptycznych
	Szczelnie zamknięte pojemniki kartonowe wyłożone folią aluminiową	6 miesięcy	
Mleko sterylizowane smakowe	Pojemniki metalowe	12 miesięcy	
	Inne pojemniki	6 miesięcy	
Śmietana do ubijania w proszku	Odpowiednie szczelnie zamknięte pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	

Serwatka w proszku	Odpowiednie szczelnie zamknięte pojemniki odporne na wilgoć	24 miesiące	
Sery pakowane w roztwor solanki np. Aldumiaty, Lakkawy, Alnabolsy, itp.	Odpowiednie szczelnie zamknięte pojemniki metalowe lub plastikowe odporne na wilgoć	12 miesięcy	
Masło puszkowane	Hermetycznie zamknięte puszki metalowe	12 miesięcy	
Naturalne masło ghee	Szczelnie zamknięte odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	Pakowanie w pojemniki z PCV jest niedopuszczalne
Ser topiony	Pojemniki metalowe	18 miesięcy	
	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Lody w proszku	Odpowiednie szczelnie zamknięte pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Odtłuszczona sterylizowana śmietana do ubijania (UHT)	Szczelnie zamknięte pojemniki kartonowe wyłożone folią aluminiową	10 miesięcy	
<b>Owoce, warzywa oraz ich produkty</b>			
Owoce i warzywa puszkowane	Pojemniki metalowe lub szklane	24 miesiące	
Suszone soki owocowe	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Dżem, galaretki i marmolady	Pojemniki metalowe lub szklane	24 miesiące	
	Szczelnie zamknięte pojemniki	12 miesięcy	



	plastikowe lub z folii aluminiowej		
Pakowane całe daktyle	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Chipsy ziemniaczane i chrupki	Torebki plastikowe	6 miesięcy	
	Torebki z folii aluminiowej lub pakowane w atmosferze azotu w pojemniki kartonowe wyłożone folią lub pojemniki metalowe	9 miesięcy	
Suszone owoce np. figi, rodzynki, śliwki, morele, itp.	Pojemniki kartonowe lub plastikowe	12 miesięcy	
Ostre sosy wszelkiego typu	Pojemniki szklane	24 miesiące	Oświadczenie na etykiecie (Poddano sterylizacji komercyjnej)
Pikle	Szczelnie zamknięte pojemniki szklane lub plastikowe	18 miesięcy	Przechowywać w temperaturze 1-5°C
	Pojemniki metalowe wyłożone plastikiem lub pojemniki szklane	24 miesiące	Oświadczenie na etykiecie (Poddano sterylizacji komercyjnej)
	Pojemniki plastikowe lub torebki plastikowe w szczelnie zamkniętych puszkach blaszanych	12 miesięcy	
Pikantny sos pomidorowy	Pojemniki metalowe	12 miesięcy	
	Pojemniki szklane	18 miesięcy	
Sos chili	Odpowiednie	24 miesiące	

	pojemniki		
Skoncentrowane soki owocowe lub warzywne	Pojemniki metalowe	24 miesiące	
Debs daktylowo-winogronowy	Szczelnie zamknięte odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
	Zwykłe pojemniki	12 miesięcy	
Sterylizowany nektar owocowy lub nektar z owoców mieszanych	Pojemniki metalowe	24 miesiące	
	Pojemniki szklane	12 miesięcy	
Sterylizowane soki i napoje owocowe	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Sos pomidorowy (przecier pomidorowy), pulpa pomidorowa, ketchup i pomidory bez skórki	Pojemniki metalowe	12 miesięcy	
	Pojemniki szklane	18 miesięcy	
	Wyłożone folią aluminiową pojemniki plastikowe lub kartonowe	12 miesięcy	Pakowane w warunkach aseptycznych
Oliwki stołowe konserwowane w roztworze solanki lub w drodze sterylizacji i poddane obróbce cieplnej	Szczelnie zamknięte pojemniki szklane	18 miesięcy	
	Szczelnie zamknięte pojemniki metalowe lub plastikowe	12 miesięcy	
Sałatka musztardowa	Szczelnie zamknięte pojemniki metalowe, szklane lub plastikowe	12 miesięcy	
Grzyby np. pieczarki	Hermetycznie zamknięte pojemniki metalowe	18 miesięcy	
	Szczelnie zamknięte	24 miesiące	

	pojemniki szklane		
Suszona pasta morelowa (Kamaruddin)	Zawinięta w plastik lub celofan	12 miesięcy	
Chipsy owocowe np. jabłkowe, gruszkowe, każde o innym smaku	Puszki metalowe lub pojemniki metalowe pakowane w warunkach próżniowych lub w obecności gazu obojętnego np. azotu	9 miesięcy	
	Torebki plastikowe	6 miesięcy	
Puszkowana pulpa owocowa i puszkowane skoncentrowane soki owocowe i warzywne	Szczelnie zamknięte pojemniki metalowe lub plastikowe	15 miesięcy	Na etykiecie należy podać oświadczenie "Dla celów produkcyjnych, nie do bezpośredniego spożycia"
Nadziewane liście winogron	Pojemniki metalowe/ szklane	12 miesięcy	
Liście winogron w roztworze solanki	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Przetworzone i suszone warzywa	Torebki z folii aluminiowej lub pakowane w warunkach próżniowych lub w atmosferze azotu w pojemniki kartonowe wyłożone folią lub pojemniki metalowe	15 miesięcy	
Przetworzone warzywa (zastępniki luncheonu, salami,	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	

mortadeli, frankfurterek)			
<b>Tłuszcze roślinne, oleje i ich produkty</b>			
Olej roślinny i utwardzone oleje roślinne oraz ich pochodne np. palm olein i styren	Pojemniki plastikowe	12 miesięcy	Pakowanie w pojemniki z PCV jest niedopuszczalne
	Pojemniki szklane		
Oleje roślinne	Pojemniki metalowe lub z ciemnego szkła	18 miesięcy	
Roślinne lub zwierzęce masło ghee	Pojemniki metalowe	18 miesięcy	
<b>Zboża, rośliny strączkowe i orzechy oraz ich produkty</b>			
<b>Produkt</b>	<b>Rodzaj opakowania</b>	<b>Przechowywanie w zwykłej atmosferze</b>	<b>Przechowywanie w chłodzie (+1 do +4°C)</b>
Zwykłe pieczywo	Odpowiednie pojemniki	2 dni	7 dni
Croissanty	Odpowiednie pojemniki	2 dni	7 dni
Ciasto, placek, biszkopt, ciasto czekoladowe, ciasto z owocami	Odpowiednie pojemniki	2 dni	7 dni
Babka piaskowa, chipsy chlebowe	Odpowiednie pojemniki	3 dni	7 dni
Sernik	Odpowiednie pojemniki	Nie przechowywać	3 dni
Ciasto gotowe	Odpowiednie pojemniki	14 dni	30 dni
Ciasto nadziewane kremem	Odpowiednie pojemniki	Nie przechowywać	2 dni
Pączki	Odpowiednie pojemniki	2 dni	2 dni
Mielona kawa palona	Pakowana w pojemniki metalowe lub z folii aluminiowej w warunkach próżniowych lub w obecności	18 miesięcy	

	gazu obojętnego		
Kawa instant	Pojemniki metalowe, szklane, z folii aluminiowej lub specjalnego papieru	24 miesiące	
Herbatniki z cukrem lub solą	Pojemniki kartonowe lub specjalny papier, celofan albo folia aluminiowa	12 miesięcy	
	Puszki metalowe	12 miesięcy	
Owies	Szczelnie zamknięte puszki metalowe	24 miesiące	
Herbatniki z nadzieniem lub polewą	Pojemniki metalowe	12 miesięcy	
	Pojemniki kartonowe, plastikowe, celofan lub folia aluminiowa	12 miesięcy	
Płatki owsiane	Szczelnie zamknięte puszki metalowe	24 miesiące	
	Inne pojemniki	12 miesięcy	
Mieszanki na ciasto	Pojemniki papierowe lub folia aluminiowa	18 miesięcy	
Ciasto, croissanty, ciasto upieczone, przetworzone i automatycznie pakowane	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	
Ciasto z kremem	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	
Sproszkowane rośliny strączkowe	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	12 miesięcy	
Rozdrobnione rośliny	Odpowiednie pojemniki	24 miesiące	

strączkowe			
Otręby pszenne	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Makaron	Odpowiednie pojemniki	9 miesięcy	
Puszkowane rośliny strączkowe np. ciecierzycy, ciecierzycy z teheną i ful medames ....itp	Szczelnie zamknięte szklane pojemniki	24 miesiące	
	Hermetycznie zamknięte pojemniki metalowe	18 miesięcy	
	Wyłożone folią aluminiową pojemniki kartonowe	12 miesięcy	
Łuskane prażone orzechy, solone lub słodzone	Puszki metalowe lub torebki z folii aluminiowej, pakowane w warunkach próżniowych lub w atmosferze azotu	18 miesięcy	
	Puszki metalowe lub torebki z folii aluminiowej	12 miesięcy	
	Woreczki lub płótno	6 miesięcy	
Łuskane prażone orzechy w polewie landrynkowej	Puszki metalowe lub torebki z folii aluminiowej	18 miesięcy	
	Puszki metalowe lub torebki z folii aluminiowej	12 miesięcy	
Mąka	Torebki płócienne	6 miesięcy	Temperatura nieprzekraczająca 21°C w odpowiednio wentylowanych magazynach, z dala od źródeł wilgoci i zanieczyszczeń
	Pakowana w torebki papierowe lub plastikowe	12 miesięcy	
Sproszkowane rośliny	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	

strączkowe np. suszone mielona ciecierzycyca na falafele	odporne na wilgoć		
Masło orzechowe	Szczelnie zamknięte pojemniki szklane lub plastikowe	12 miesięcy	
Skrobia, wszystkie rodzaje	Pojemniki kartonowe lub plastikowe	24 miesiące	
Płatki śniadaniowe np. kukurydziane, pszenne, ryżowe, itp.	Pojemniki kartonowe lub folia aluminiowa	12 miesięcy	
Niepełnowartościowa semolina	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Semolina razowa	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	
Mielona palona kawa z kardamonem	Pakowana w pojemniki metalowe lub z folii aluminiowej w warunkach próżniowych lub w obecności gazu obojętnego np. azotu	18 miesięcy	
	Folia aluminiowa lub specjalne pojemniki papierowe odporne na wilgoć	12 miesięcy	
	Pojemniki kartonowe lub plastikowe	24 miesiące	
<b>Woda i napoje</b>			
Napój słodowy	Hermetycznie zamknięte puszki metalowe	12 miesięcy	
	Hermetycznie	9 miesięcy	

	zamknięte puszki metalowe		
Naturalne skoncentrowan e soki owocowe (squash)	Odpowiednie pojemniki	24 miesiące	
Sztuczne skoncentrowan e soki owocowe	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Sztuczne napoje z dodatkiem aromatów naturalnych lub sztucznych	Wyłożone folią aluminiową pojemniki plastikowe lub kartonowe	9 miesięcy	Pakowane warunkach aseptycznych w
	Szczelnie zamknięte pojemniki metalowe lub szklane	12 miesięcy	
Napoje gazowane i niegazowane napoje energetyczne	Pojemniki metalowe	9 miesięcy	
	Pojemniki szklane	12 miesięcy	
	Pojemniki plastikowe	6 miesięcy	
Napoje niegazowane	Szczelnie zamknięte butelki plastikowe	6 miesięcy	
Woda różana, woda kwiatowa	Szczelnie zamknięte szklane pojemniki	12 miesięcy	
Naturalna woda mineralna, gazowana	Szczelnie zamknięte pojemniki szklane	24 miesiące	
	Szczelnie zamknięte pojemniki plastikowe	12 miesięcy	
Naturalna woda mineralna, niegazowana	Szczelnie zamknięte pojemniki szklane	24 miesiące	
	Szczelnie zamknięte	12 miesięcy	



	pojemniki plastikowe		
Butelkowana woda pitna	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Herbata mrożona	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
<b>Inne różne produkty</b>			
Prasowane suszone drożdże piekarskie - nieaktywne	Odpowiednie pojemniki pakowane w warunkach próżniowych (metalowe lub kartonowe wyłożone folią aluminiową lub plastikiem)	18 miesięcy	
Nieprasowane suszone drożdże piekarskie – nieaktywne	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Proszek do pieczenia	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	24 miesiące	
Krem budyniowy w proszku	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Cappuccino w proszku	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Krem karmelowy w proszku	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Muhallabia w proszku	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Kluski w proszku	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Wanilia w proszku	Odpowiednie odporne na wilgoć, szczelne pojemniki	24 miesiące	

Barwniki i aromaty spożywcze w proszku	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	24 miesiące	
Barwniki i aromaty spożywcze w płynie	Pojemniki plastikowe	12 miesięcy	
Ocet	Pojemniki plastikowe	6 miesięcy	
Guma do żucia	Odpowiednie pojemniki odporne na wilgoć	18 miesięcy	
Śmietanka do kawy Coffee mate	Szczelnie zamknięte odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Wszystkie rodzaje herbaty pakowanej w torebki	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Mleko sojowe	Wyłożone folią aluminiową pojemniki kartonowe pojemniki	18 miesięcy	
Napoje odżywcze w proszku np. zawierające cukry, suchą masę mleka, mąkę, sól, kakao w proszku, węglan wapnia, dwuwęglan wapnia, różne smaki	Szczelnie zamknięte pojemniki metalowe lub z folii aluminiowej, pakowane w warunkach próżniowych	18 miesięcy	
	Inne pojemniki odporne na wilgoć	12 miesięcy	
Sztuczne napoje w proszku	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Kakao w proszku	Pojemniki metalowe, szklane lub z folii aluminiowej	24 miesiące	

	pakowane w warunkach próżniowych lub w obecności gazu obojętnego		
	Inne pojemniki np. papierowe lub plastikowe	12 miesięcy	
Galaretka w proszku	Pojemniki kartonowe lub plastikowe	18 miesięcy	
Landrynki zwykłe	Odpowiednie pojemniki	24 miesiące	
Landrynki wzbogacone witaminami	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Zupy w proszku	Pojemniki kartonowe plastikowe lub z folii aluminiowej	18 miesięcy	
Zupy, częściowo odwodnione w postaci kostek, itp.	Pojemniki kartonowe plastikowe lub z folii aluminiowej	12 miesięcy	
Cukier brązowy	Torebki kartonowe lub plastikowe	18 miesięcy	
Halawa Teheniah	Pojemniki metalowe lub plastikowe	12 miesięcy	
	Pakowane w papier lub folię aluminiową	6 miesięcy	
Skoncentrowany syrop trzciniowy	Szczelnie zamknięte pojemniki	18 miesięcy	
	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Cukierki miękkie	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	
Sól jodowana	Odpowiednie pojemniki	6 miesięcy	
Przekąski	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy w przypadku produktów pieczonych lub smażonych 6 miesięcy w przypadku innych produktów	
Basbossa w	Odpowiednie	9 miesięcy	

proszku	pojemniki		
Majonez	Pojemniki metalowe lub szklane	12 miesięcy	
Wszystkie rodzaje czekolady	Pakowane w pojemniki kartonowe, z folii aluminiowej lub plastikowe	16 miesięcy	Pod warunkiem, że zawartość orzechów nie przekracza 5% wagi produktu
Surowa czekolada (nieprzetworzona)	Odpowiednie pojemniki	24 miesiące	
Herbata zielona	Odpowiednie pojemniki	18 miesięcy	
Mleczko pszczele	Odpowiednie pojemniki	12 miesięcy	Zamrożone w temperaturze -18°C
		24 miesiące	W przypadku produktu suchego lub w postaci kapsułek w temperaturze 25°C
		12 miesięcy	W przypadku proszku
Woski pszczele	Odpowiednie pojemniki	24 miesiące	

4.5 Produkty spożywcze zwolnione ze wskazania daty ważności, ale należy podać datę produkcji, datę pakowania lub datę zbioru:

- świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie zostały obrane, pokrojone ani poddane podobnej obróbce;
- wyroby piekarnicze lub ciasto, które zwykle spożywa się w ciągu 24 godzin od produkcji;
- ocet pakowany w szklane pojemniki;
- sól jadalna niewzbogacona;
- cukier w stanie stałym;
- guma do żucia;
- miód
- suche i suszone rośliny strączkowe, niegotowane i niepuszkowane, np. groszek, fasola czerwona, ciecierzycyca, bób, fasola egipska, soczewica, itp.;
- suszone warzywa; rośliny lecznicze i zioła, anyż, rumianek, goździki, szafran,... itp;
- herbaty sypkie;
- suche zboża (ryż - jęczmień - owies - kukurydza. itp.)
- glukoza płynna i suszona

## ZAŁĄCZNIK

Producenci wytwarzający produkty spożywcze podają rzeczywisty okres ważności swojego produktu, w odniesieniu do opcjonalnego okresu ważności wymienionego w niniejszej Normie organ ma prawo zażądać uzasadnienia naukowego dla deklarowanych okresów ważności na produktach, jeśli to konieczne.

Produkty, które nie są uwzględnione w niniejszej Normie okres ważności muszą zostać określone w drodze konsultacji z organem w zależności od podstaw naukowych dotyczących ustalania okresów ważności i uzyskiwania zgody.

Można stosować dowolny rodzaj pojemników na żywność, zgodnie z Normami krajów Zatoki; pod warunkiem, że są one wolne od uszkodzeń (przecięcia, zniszczenia).

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.