

هيئة التقييس لودل مجلس التعاون ودل جيلخل ال اعربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

ОРГАН СТАНДАРТИЗАЦИИ ССАГПЗ (ОСС)



GSO 150-1/2013 (E)

فترات صلاحية المنتجات الةيئانغ - ال جزء الأول :
فترات ال صلاحية لإلزامية

Даты истечения срока годности пищевых продуктов - Часть 1:
Обязательные сроки годности

ICS : 67.040.00

Даты истечения срока годности пищевых
продуктов - Часть 1: Обязательные сроки
годности

Дата утверждения Советом Директоров GSO : 26/11/1434h(02/10/2013)
Тип документа : Техническая инструкция

Введение

Орган стандартизации ССАГПЗ (GSO) является региональной организацией, которая состоит из национальных органов по стандартизации государств-членов GSO. Одной из основных функций GSO является выпуск стандартов / технических правил Персидского залива с помощью специализированных технических комитетов (ТК).

GSO при помощи программ технического комитета ТК Номер (5) "Технический комитет по стандартам пищевой и сельскохозяйственной продукции" обновила технические правила №: GSO 150/2007 «Даты истечения срока годности пищевых продуктов», разбив документ на 2 части: часть 1 «Даты истечения срока годности пищевых продуктов - Часть 1: Обязательные сроки годности» и часть 2 «Даты истечения срока годности пищевых продуктов - Часть 2: Ориентировочные сроки годности». Настоящие технические правила связаны с: Часть 1 Обязательные сроки годности. Проект стандарта был подготовлен Государством Катар.

Данный стандарт был подготовлен после рассмотрения арабских, испанских, иностранных и международных стандартов и связанных с ними документов.

Настоящие технические правила отменяют любые противоречащие технические требования в других пищевых стандартах.

Настоящие технические правила были утверждены Советом Директоров GSO на своем заседании Номер (18), состоявшемся 26/11/1434h (02/10/2013). Утвержденный стандарт заменит стандарт GSO 150/2007.

Даты истечения срока годности пищевых продуктов - Часть 1: Обязательные сроки годности

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

Данные технические правила Персидского залива касаются обязательных периодов истечения срока годности для пищевых продуктов.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ССЫЛКИ:

2.1 GSO 9 «Маркировка фасованных пищевых продуктов».

2.2 Стандарты GSO Персидского залива по пищевым продуктам, упомянутые в настоящем стандарте.

2.3 Стандарты GSO по упаковкам пищевым продуктам.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ:

3.1 Срок годности: Период, в течение которого продукт сохраняет свои специфические свойства и является приемлемым для потребления человеком при соблюдении требований упаковки, транспортировки и хранения.

3.2 Продукты питания: Любое вещество, будь то готовое к употреблению, полуфабрикат или ингредиент, которое предназначено для непосредственного потребления человеком или использования в производстве или подготовке пищи. Продукты питания не включают в себя табак и табачные изделия или любые вещества, используемые только в качестве наркотических средств.

3.3 Срок годности: дата, обозначающая конец срока хранения данной продукции при соблюдении требований упаковки, транспортировки и хранения.

3.4 Дата Производства: дата, на момент наступления которой пища назначается конечным продуктом производства, готовым к упаковке.

3.5 Дата упаковки:

Дата, на момент наступления которой продукты питания упаковываются в первичную упаковку, в которой эти продукты будут в конечном итоге реализованы.

3.6 Срок годности

Дата, на момент наступления которой у продукции считается наступление окончания периода, в течение которого продукция остается полностью ликвидной и сохраняет какие-либо конкретные качества при соблюдении условий хранения, и все еще может быть удовлетворительного качества.

3.7 Упаковка в модифицированной атмосфере:

Метод упаковки пищевых продуктов, при котором пропорции углекислого газа, азота и кислорода в контейнере отличаются от концентраций в обычном воздухе, имеющий целью повысить срок годности для скоропортящихся продуктов.

3.8 Моментальная пастеризация: представляет собой способ повышения срока годности для скоропортящихся жидких пищевых продуктов (кроме молока) путем резкого нагревания до 70° С в течение 20 секунд, а затем быстрого охлаждения.

3.9 Скоропортящиеся пищевые продукты:

Пища, которая полностью или частично состоит из молока, молочных продуктов, яиц, мяса, птицы, рыбы или моллюсков, а также ингредиентов, которые способны поддерживать поступательный рост микроорганизмов, которые могут вызвать порчу продуктов или пищевые отравления и другие пищевые заболевания.

4. ТРЕБОВАНИЯ:

4.1 Не ограничивая действия того, что указано в Стандарте GSO «Маркировка заранее упакованных пищевых продуктов» (пункт 2.1) и стандартов Персидского залива для каждого пищевого продукта, даты производства и сроки годности должны быть указаны на этикетке упаковки незашифрованным способом следующим образом:

- [День-Месяц-Год] для пищевых продуктов, имеющих срок годности менее 3 месяцев.
- [Месяц-Год или День / Месяц / Год] для пищевых продуктов, имеющих срок действия более 3 месяцев.

Использование любой следующей формулировки для указания даты истечения срока годности допустимо, но обязательно указать дату производства:

- Срок годности;
- Использовать в течение: (дата);
- Годный в течение: от даты производства;
- Использовать до: (дата);
- Продать до: (дата), (для пищевых продуктов, имеющих срок хранения более 3 месяцев).
- Употребить до

4.2 В случае указания в датах производства и годности только месяца и года, срок годности отсчитывается от начала месяца даты производства, до окончания месяца, указанного в сроке годности.

4.3 Сроки должны быть выгравированы или нанесены рельефно, либо быть напечатанными или проштампованными несмываемыми чернилами непосредственно на всех упаковках или на их оригинальных этикетках исключительно производителем.

Надписи, которые должны присутствовать на этикетке, должны быть приведены на видном месте и быть легко читаемыми, при нормальных условиях для приобретения и использования, и не должны закрывать информацию, требуемую настоящим стандартом.

Добавление наклейки для дат производства и истечения срока годности не допускается. Не допускается присутствие более, чем одной даты производства или истечения срока годности на одном пакете, обе даты не подлежат удалению, изменению или фальсификации.

4.4 Обязательные сроки годности пищевых продуктов:

Приведенное ниже является обязательным в отношении сроков годности:

4.4.1 Охлажденные пищевые продукты: Хранить при температуре от 0°C - 5°C

Продукт	Тип упаковки	Срок годности	Примечания
Мясо и мясные продукты			
Охлажденное мясо, упакованное в атмосфере двуокиси углерода	Подходящие контейнеры, устраняющие газообмен	90 дней с даты забоя	
Съедобные органы, включающие печень, почки, сердце, язык, селезенка, хвост и сердце птицы и потроха.	Упаковка не должна мешать возможности прочесть информацию, требуемой настоящим стандартом.	7 дней с даты забоя	
	Упакованные в вакууме в подходящий пластиковый контейнер	51 день с даты забоя	
	Упакованные в вакууме в подходящий пластиковый контейнер	90 дней с даты забоя	
Мозг, яички и внутренние органы	Подходящие контейнеры	5 дней с даты забоя	
Мясо птицы (куриное - утка - гусь - индейка - кролики - голуби - перепела и т.д.).	Подходящие контейнеры	7 дней с даты забоя	
- Рубленое мясо птицы	Подходящие контейнеры	5 days	
- Сосиски из птицы и мяса	Подходящие контейнеры	3 дня (непригот.) 14 дней (пригот.) 51 день	при $-0,5 \pm 1^\circ\text{C}$ в вакууме $-0,5 \pm 1^\circ\text{C}$
Курица, которая была обработана облучением в дозе 3 kGy (килогрей)	Подходящие пластиковые контейнеры	12 дней с даты забоя	
Говядина, мясо буйволов и верблюдов	Подходящие контейнеры	21 день с даты забоя	
- Мясо для бургеров	Подходящие контейнеры	5 дней	
- Кюфта, Кебаб и шары мяса	Подходящие контейнеры	3 дня (непригот.) 14 дней (пригот.)	

- Копченая рыба	Подходящие контейнеры	7 дней (холодного копчения) 14 дней (горячего копчения) 90 дней в вакуумной упаковке	
- Рыба для бургера	Подходящие контейнеры	3 дня	
- Омары	Подходящие контейнеры	3 дня	
Баранина и козлятина	Подходящие контейнеры	14 дней с даты забоя	
Мясо, упакованное в вакууме	Пластиковые контейнеры	10 недель с даты забоя	
Неупакованная рыба	Подходящие контейнеры	9 дней	0 °С
Рыба, упакованная в вакууме	Подходящие контейнеры	14 дней	0 °С
Рыба, упакованная в модифицированной атмосфере	Подходящие контейнеры	21 дней	0 °С
Моллюск	Без упаковки	6 дней	0 °С
Икра в солевом растворе	Подходящие вакуумные контейнеры	6 дней (непастериз.) 30 дней (пастериз.)	+ 10 - 18 °С
Молоко и молочные продукты			
Пастеризованные сливки и ароматизированные сливки	Подходящие контейнеры	21 день	
Сметана	Подходящие контейнеры	60 дней	
Взбитые сливки	Подходящие контейнеры	90 дней	
Пастеризованный напиток Laban (Лабан), приготовленный из сухого молока, воды и соли	Подходящие контейнеры	21 день	
Термически обработанный напиток Laban после брожения (как йогурт dogh)	Подходящие контейнеры	45 дней	

Незрелый сыр	Подходящие контейнеры	30 дней	
Термически обработанный творог (УВТ) после брожения	Плотно закрытые пластиковые контейнеры	6 месяцев	
Пастеризованное молоко и ароматизированное пастеризованное молока	Плотно закрытые подходящие контейнеры, пластик или бумага	5 дней	
Пастеризованный йогурт, ароматизированный йогурт и йогурт с фруктами	Плотно закрытые пластиковые контейнеры	14 дней	
Термически обработанный йогурт после брожения (УВТ)	Подходящие контейнеры	90 дней	
Творог и ароматизированный творог	Подходящие контейнеры	14 дней	
Пастеризованный Laban и ароматизированный пастеризованный Laban	Подходящие контейнеры	10 дней	
Термически обработанный Laban (УВТ) после брожения	Подходящие контейнеры	90 дней	
Йогурт, упакованный в атмосфере азота	Подходящие контейнеры	21 день	
Термически обработанное молоко (УВТ)	Подходящие контейнеры	6 месяцев	
Сливочное масло	Подходящие контейнеры	60 дней	
Сливки	Жестяные плотно закрытые пластиковые контейнеры	18 месяцев	
	Плотно закрытые картонные контейнеры с покрытием из алюминиевой фольги	6 месяцев	Упаковка в условиях стерильности

Прочие продукты			
Пастеризованные фруктовые соки, напитки и нектары	Подходящие контейнеры	30 дней	
Соки обработанные методом моментальной пастеризации	Подходящие контейнеры	7 дней	
Жидкие пастеризованные яйца	Картонные контейнеры с покрытием из алюминиевой фольги	14 дней	
Жидкие пастеризованные яйца	Подходящие пластиковые контейнеры	7 дней	
Рис с молоком	Подходящие контейнеры	10 дней	
Частично приготовленная пицца	Подходящие контейнеры	7 дней	
Маргарин	Подходящие контейнеры	90 дней	

4.4.2 Продукты детского питания хранить в хорошо проветриваемых складах (температура не должна превышать 25 °С):

Продукт	Тип упаковки	Срок годности	Примечания
Стерилизованное жидкое молоко, подготовленное для младенцев	Плотно закрытые стеклянные или пластиковые контейнеры	12 месяцев	
Детское питание в виде порошка или гранул, полученных из зерновых, бобовых, овощей или фруктов, и т.д. ...	Картонные контейнеры с покрытием из алюминиевой фольги	12 месяцев	
	Картонные контейнеры с покрытием из алюминиевой фольги, запечатанные в вакууме при стерильных условиях.	18 месяцев	
	Металлические контейнеры, запечатанные в вакууме при стерильных условиях или загерметизированные в присутствии инертного газа		
Протертое (измельченное) <u>детское питание</u>	Плотно закрытая стерильная стеклянная тара	12 месяцев	
Детские фруктовые соки	Плотно закрытая стерильная стеклянная тара	12 месяцев	

Жидкая ароматизированная пищевая добавка	Металлические контейнеры	15 месяцев	
	Картонные контейнеры с покрытием (Тетра Пак)	12 месяцев	
Молоко жидкое ароматизированное для детей	Металлические контейнеры	15 месяцев	
	Картонные контейнеры с покрытием (Тетра Пак) или плотно закрытые пластиковые контейнеры	12 месяцев	
Порошкообразная ароматизированная пищевая добавка для детей	Металлические контейнеры, упакованные в вакууме при стерильных условиях или картонные контейнеры с покрытием (Тетра Пак)	24 месяца	
Сухие молочные продукты для детей	Металлические контейнеры, упакованные в вакууме при стерильных условиях	24 месяца	
	Картонные контейнеры с покрытием (Тетра Пак)	18 месяцев	

4.4.3 Пищевые продукты, требующие специфических температурных условий для хранения:

Продукт	Тип упаковки	Условия хранения	Срок годности
Свежие яйца	Подходящие контейнеры	При температуре от 11 °С до 15°С	30 дней
		При температуре от 4°С до 10°С	90 дней

4.4.4 Свежие продукты и готовая к употреблению пища;

4.4.4.1 Для следующих продуктов не определяется срок годности, а необходимо указать только дату производства:

- Хлебобулочные изделия и сладости, потребляющиеся в течение 24 часов от момента приготовления.
- Свежие фрукты и овощи, включая неочищенный, нерезанный или неподверженный любым аналогичным процедурам картофель.

4.4.4.2 Морские продукты:

Продукт	Температура хранения	Упаковка	Срок годности (дни)
Приготовленные креветки мокрого посола	0 °С	Упаковка в модиф. атмосфере	8 месяцев
Су смотри, приготовленные трески	0 °С	Вакуумная упаковка	28 дней
Приготовленное филе трески «Sous Vide»	4 °С	Вакуумная упаковка	21 день

Прочие продукты:

Продукт	Хранить охлажденным (+ 1 to +4) °С	Прим.
Дрожжи для запекания	45 дней (прессованные)	

ПРИЛОЖЕНИЕ

- В случае если упаковка возможна в подходящие контейнеры, допустимо использовать любой тип контейнеров для пищевых продуктов в соответствии со стандартами Персидского залива, при условии, что они не содержат от каких-либо повреждений (порезы, разрушения).

- Сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, не включенные в настоящие Правила, должны быть установлены путем консультаций с соответствующими органами с учетом научной обоснованности.

- Сроки годности для обработанных или переупакованных продуктов, сделанные из материалов с ограниченным сроком годности, которые не подвергались какой-либо термической обработке, не должны превышать оставшийся срок годности материалов, из которых они сделаны