

هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس
Emirates Authority for Standardization & Metrology
(ESMA)



مشروع نهائي

UAE.S FDS 150-1/2016

فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول :

فترات الصلاحية الإلزامية

Expiration dates for food products – Part 1 :
Mandatory expiration dates

إعداد

اللجنة الفنية الوطنية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية اماراتية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.040.00

تقديم

هيئة الامارات للمواصفات والمقاييس هي الهيئة المسؤولة عن انشطة التقييس بالدولة ومن مهامها إعداد المواصفات القياسية او اللوائح الفنية الاماراتية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة الامارات للمواصفات والمقاييس ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الوطنية لمواصفات قطاع مواصفات المنتجات الحيوانية، بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 1-150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول : فترات الصلاحية الإلزامية، بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت كلائحة فنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ هـ ، الموافق / م ، على أن تلغى المواصفة رقم GSO 150-1/2013 وتحل محلها .

فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول :

فترات الصلاحية الإلزامية

- 1- المجال:**
- تختص هذه اللائحة الفنية الإماراتية بفترات الصلاحية الإلزامية للمواد الغذائية المعبأة والمعدة للعرض للإستهلاك المباشر، ويعتبر الملحق 1 جزءاً لا يتجزأ من متطلبات هذه اللائحة الفنية .
- 2- المراجع التكميلية:**
- 9 UAE.S : بطاقات المواد الغذائية المعبأة . 1/2
- 839 GSO: عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة. 2/2
- 1863 GSO: عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة. 3/2
- 2231 GSO: الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للاغذية. 4/2
- المواصفات القياسية الخليجية للمنتجات الغذائية الواردة في هذه اللائحة الفنية. 5/2
- 150-2 UAE.S: فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية. 6/2
- 3. التعاريف:**
- 1.3 مادة غذائية:
- أية مادة سواء كانت مجهزة أو نصف مجهزة أو غير مجهزة معدة للاستهلاك الآدمي، وتشمل المشروبات ولبان المضع أو أية مادة أخرى تستخدم في تصنيع المادة الغذائية أو تحضيرها أو معاملتها ولا تشمل مواد التجميل أو العطور أو التبغ أو أية مواد تستخدم فقط كعقاقير .
- 2.3 عبوة:
- أية مادة تعبأ فيها المادة الغذائية لبيعها كوحدة مستقلة سواءً كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على وحدات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك.
- 3.3 تاريخ الإنتاج (تاريخ التصنيع):

التاريخ الذي تصبح فيه المادة الغذائية منتجاً نهائياً كما هو موصوف.

4.3 تاريخ التعبئة:

التاريخ الذي وضعت فيه المادة الغذائية في عبوتها المباشرة وعلى الشكل التي ستباع فيها للمستهلك، وقد يكون بديلاً عن تاريخ الإنتاج أو مطابقاً له ويوضح على المنتجات التي تتطلب أن يذكر على عبوتها أو بطاقتها الغذائية تاريخ الإنتاج أو تاريخ التعبئة.

5.3 فترة صلاحية:

فترة زمنية تقديرية يفترض ان يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

6.3 يستخدم قبل تاريخ (تاريخ آخر استهلاك موصى به أو تاريخ انتهاء الصلاحية أو يجب أن يستهلك قبل تاريخ أو صالح لغاية):

التاريخ الذي يدل على انتهاء فترة الصلاحية، ويجب ألا يسوق المنتج بتاتاً أو يعرض أو يستهلك بأي طريقة بعد هذا التاريخ.

7.3 تعبئة في جو معدل:

طريقة لتعبئة الغذاء في جو تكون فيه نسب الغازات مثل ثاني أكسيد الكربون والنيتروجين والأكسجين في العبوة مختلفة عما هو عليه في الجو العادي لزيادة فترة صلاحية الأغذية سريعة الفساد.

8.3 بسترة سريعة:

طريقة لزيادة فترة صلاحية الأغذية سريعة الفساد والتي في صورة سائلة، وذلك بتسخينها سريعاً الى درجة حرارة مناسبة لمدة مناسبة ثم تبريدها سريعاً.

9.3 أغذية سريعة الفساد:

أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته والبيض، اللحوم، الدجاج، الأسماك، القشريات، أو مكونات تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تكون السوموم فيه أو تسببه بالأمراض المنقولة عبر الغذاء.

- 10.3 تعبئة تحت التفريغ الهوائي:
إزالة الهواء من داخل العبوة واغلاقها بإحكام بحيث لا يبقى هناك أي فراغ يحتوي على غازات.
- 11.3 ينبغي:
تشير الى المتطلبات الالزامية التي يمكن في بعض الحالات الاستثنائية استخدام بدائل مناسبة يمكن قبولها بعد تقديم المبررات العلمية.
- 12.3 يجب:
تشير الى المتطلبات الالزامية التي لا بديل عنها.
- 13.3 يفضل استخدامه قبل تاريخ (بيع حتى تاريخ):
التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة التقديرية التي يظل المنتج فيها - في ظروف التخزين المحددة - قابلاً للتسويق تماماً ويكون الغذاء في افضل حالاته قبل هذا التاريخ، وبالرغم من ان المنتج قد يبقى مستساغاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي بعد هذا التاريخ الا انه لا يجوز عرضه أو بيعه للمستهلك.
- 14.3 يستخدم خلال:
آخر تاريخ استهلاك موصى به بعد فتح العبوة بشرط أن لا يتجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية.
- 4 المتطلبات العامة:
- 1.4 مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفات القياسية الواردة في بند المراجع التكميلية والمواصفات القياسية الخليجية لكل منتج غذائي، ينبغي ان يوضح تاريخ الانتاج للمنتجات الواردة في هذه اللائحة الفنية وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية كما يلي (على أن يصحب هذه العبارات التاريخ نفسه أو الإشارة إلى المكان الموضح به التاريخ):
- (يوم . شهر . سنة) للمنتجات الغذائية التي فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر.
- (شهر . سنة أو يوم . شهر . سنة) للمنتجات الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر (لغايات احتساب فترات الصلاحية في حال ذكر صيغة الشهر والسنة فقط فيعتبر اليوم الاخير من الشهر كتاريخ انتاج او انتهاء).
- 2.4 يجوز استعمال أي من العبارات التالية للتعبير عن تاريخ انتهاء الصلاحية (على أن يصحب هذه العبارات التاريخ نفسه أو الإشارة إلى المكان الموضح به التاريخ):

- تاريخ إنتهاء الصلاحية.
- يستهلك حتى تاريخ (يستهلك قبل تاريخ).
- يستخدم قبل تاريخ (تاريخ آخر استهلاك موصى به).
- يباع حتى تاريخ (للأغذية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر).
- يفضل استخدامه قبل تاريخ (يباع حتى تاريخ).

3.4 يجب أن تكون التواريخ محفورة أو بارزة أو مطبوعة أو مختومة بحبر غير قابل للإزالة على جميع العبوات مباشرة أو على بطاقتها الأصلية، وأن تكون فى مكان واضح وسهلة القراءة بالنسبة للمستهلك فى الظروف العادية للشراء والإستخدام، بحيث لا تخفى أية معلومات هامة تتطلبها هذه اللائحة الفنية.

4.4 فترات الصلاحية الإلزامية للمنتجات الغذائية:

يجب الإلتزام بفترات الصلاحية الإلزامية الموضحة أدناه، ويحظر تسويق المنتج بتاتاً أو عرضه بعد هذا التاريخ:

1.4.4 منتجات غذائية مبردة:

أ. اللحوم والاسماك ومنتجاتها :

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
اللحوم الحمراء (لحوم البقر والجاموس والجمال والغزال....الخ)	مع العظم أو بدون العظم	طازجة غير معبأة	21 يوماً من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	120 يوم من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة	120 يوم من تاريخ الذبح
لحوم الضأن والماعز	مع العظم أو بدون العظم	طازجة غير معبأة	14 يوم من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	70 يوم من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة	90 يوم من تاريخ الذبح
لحوم حمراء مفرومة	طازجة	عبوات مناسبة	3 أيام

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
برجر لحوم حمراء	طازجة وجاهزة للطبخ	عبوات مناسبة	5 أيام
لحوم الدجاج	كاملة أو أجزاء أو بدون عظم	عبوات مناسبة	3 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	7 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	7 أيام من تاريخ الذبح
	معاملة بالتشيع بجرعة قدرها 3 كيلوجراي	عبوات بلاستيكية مناسبة	12 يوماً من تاريخ الذبح
	مفرومة	عبوات مناسبة	3 أيام
برجر دجاج	طازجة وجاهزة للطبخ	عبوات مناسبة	3 أيام
قوانص الدجاج	جاهزة للطبخ	عبوات مناسبة	3 أيام
	معبأة تحت التفريغ الهوائي أو في جو معدل	عبوات مناسبة	7 أيام
لحوم (بط - أوز - ديك رومي - أرنب - حمام - سمان - نعام.. الخ)	كاملة أو أجزاء أو بدون عظم	عبوات مناسبة	7 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	12 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	10 أيام من تاريخ الذبح
	معاملة بالتشيع بجرعة قدرها 3 كيلوجراي	عبوات بلاستيكية مناسبة	12 يوماً من تاريخ الذبح
أعضاء وأحشاء صالحة للأكل من الحيوانات الكبيرة (الكبد - الكلى - القلب - اللسان - الطحال - الذيل - قلوب - ... الخ)	أجزاء كاملة	عبوات مناسبة	7 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	60 يوماً من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة	60 يوماً من تاريخ الذبح
سجق (نقانق) اللحوم والدواجن	غير مطبوخ	عبوات مناسبة	3 أيام
	مطبوخ	عبوات مناسبة	14 يوماً
	مطبوخ - معبأة تحت تفريغ	عبوات بلاستيكية	60 يوم

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
المخ والخصيتين والكرش	بدون معاملة	عبوات مناسبة	5 أيام من تاريخ الذبح
الكباب والكفتة وكرات اللحم	غير مطبوخ	عبوات مناسبة	3 أيام
	مطبوخ	عبوات مناسبة	14 يوماً
الأسماك الطازجة	مع الأحشاء - مغطاة بالتلج	عبوات مناسبة	3 أيام
	مع الأحشاء - درجة حرارة الحفظ صفر ± 1 °س	عبوات مغلقة مع التلج	9 أيام
	نظيفة ومنزوعة الأحشاء	عبوات مناسبة	14 يوم
	شرائح السمك	عبوات مناسبة	14 يوم
	شرائح السمك (ساشيمي) تؤكل نيئة - تحت التفريغ الهوائي	عبوات مناسبة	6 أيام
	شرائح أو أسماك منزوعة الأحشاء ونظيفة معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	30 يوماً
	شرائح أو أسماك منزوعة الأحشاء ونظيفة معبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	60 يوماً
	تدخين بارد	عبوات مناسبة	7 يوم
	تدخين ساخن	عبوات مناسبة	14 يوم
	مدخنة ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	90 يوماً
مدخنة ومعبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	120 يوم	
قشريات	محفوظة على درجة حرارة صفر ± 1 °س	عبوات مناسبة	10 أيام
برجر سمك	طازج وجاهز للطبخ	عبوات مناسبة	3 أيام

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
محار ويلح البحر	بلح البحر معبأة تحت التفريغ الهوائي - درجة حرارة الحفظ صفر ± 1 °س	عبوات مناسبة	10 أيام
جراد البحر (أم الربيان أو استاكوزا) والسلطعون (الققب)	محفوظة على درجة حرارة الحفظ صفر ± 1 °س	عبوات مناسبة	5 أيام
كافيار (بيض السمك)	غير مبستر - معبأة تحت التفريغ الهوائي - درجة حرارة الحفظ صفر ± 1 °س	عبوات مناسبة	3 أشهر
	مبستر - معبأة تحت التفريغ الهوائي - درجة حرارة الحفظ صفر ± 1 °س	عبوات مناسبة	6 أشهر

ب. الألبان ومنتجاتها :

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
الحليب والحليب بنكهة	مبستر	عبوات بلاستيكية مناسبة أو عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألومونيوم	5 أيام
الزبادي (الروب)	معالج حرارياً بعد التخمير (حليب مخمر معالج حرارياً) ضمن عبوات مناسبة محكمة الغلق	عبوات مناسبة محكمة الغلق	90 يوماً
		المعبأ في جو معدل	14 يوماً
		المعبأ في جو معدل ضمن عبوات مناسبة محكمة الغلق	28 يوماً
الزبادي المنكهة والزيادي بقطع الفواكه	المعامل حرارياً بعد التخمير	عبوات مناسبة محكمة الغلق	28 يوماً
اللبن واللبن المنكهة	المعامل حرارياً بعد التخمير	عبوات مناسبة محكمة الغلق	10 أيام
		عبوات مناسبة محكمة الغلق	90 يوماً

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
شراب اللبن (الشنينة أو العيران)	المعامل حرارياً بعد التخمر أو مكرين	عبوات مناسبة محكمة الغلق	21 يوماً
		عبوات مناسبة محكمة الغلق	45 يوماً
أجبان غير ناضجة	عبوات مناسبة محكمة الغلق	عبوات مناسبة محكمة الغلق	30 يوماً
اللبنه واللبنه المنكهة	المعاملة حرارياً بعد التخمر	عبوات مناسبة محكمة الغلق	14 يوماً
		عبوات مناسبة محكمة الغلق	6 أشهر
		عبوات مناسبة محكمة الغلق	21 يوماً
		معاملة حرارياً (UHT) ضمن عبوات مناسبة محكمة الغلق	9 أشهر
القشدة والقشدة المنكهة (كريمة أو قيمر)	حامضية	عبوات مناسبة	60 يوماً
	معدة للخفق	عبوات مناسبة محكمة الغلق	90 يوماً
	الزبدة	عبوات مناسبة	60 يوماً

ج . أغذية أطفال تحفظ عند درجة حرارة لا تزيد على 25 °س في مخازن جيدة التهوية:

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
حليب سائل جاهز لاستعمال الرضع	معقم	عبوات زجاجية أو بلاستيكية محكمة القفل	12 شهراً
حليب سائل للأطفال (بنكهة أو بدون نكهة)	معاملة حرارياً (UHT)	عبوات معدنية	15 شهراً
		عبوات كرتونية مبطنة أو عبوات بلاستيكية محكمة القفل	12 شهراً
أغذية حليبية مجففة للأطفال	معقمة وتحت التفريغ الهوائي	عبوات معدنية محكمة الغلق	24 شهراً
		عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألومونيوم	18 شهراً

فترة الصلاحية	نوعية التعبئة	نوع المعاملة	المنتج
15 شهراً	عبوات معدنية محكمة الغلق	معاملة حرارياً (UHT)	مكمل غذائي سائل للأطفال بنكهة
12 شهراً	عبوات كرتونية مبطنة برقائيق الألومونيوم		
24 شهراً	عبوات معدنية محكمة الغلق أو عبوات كرتونية مبطنة برقائيق الألومونيوم.	معقمة وتحت التفريغ الهوائي	مكمل غذائي مجفف للأطفال
18 شهراً	عبوات معدنية محكمة الغلق	معقمة وتحت التفريغ الهوائي في وجود غاز حامل	أغذية أطفال على هيئة مسحوق أو حبيبات محضرة من الحبوب أو البقول أو الخضر أو الفاكهة... الخ
18 شهراً	عبوات كرتونية مبطنة برقائيق الألومونيوم	معقمة وتحت التفريغ الهوائي	
12 شهراً	عبوات كرتونية مبطنة برقائيق الألومونيوم	معقمة	
12 شهراً	عبوات زجاجية أو عبوات مناسبة محكمة القفل	معقمة	أغذية أطفال مصفاة
12 شهراً	عبوات زجاجية أو عبوات مناسبة محكمة القفل	معقمة	عصائر الفاكهة للأطفال

د. منتجات غذائية متنوعة

فترة الصلاحية	نوعية التعبئة	نوع المعاملة	المنتج
30 يوماً	عبوات مناسبة	تحفظ على درجة حرارة من 11 إلى 15 °س	البيض الطازج (بيض المائدة)
90 يوماً	عبوات مناسبة	تحفظ على درجة حرارة من 4 إلى 10 °س	
30 يوماً	عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية مبطنة محكمة الغلق	مبستر ويحفظ على درجة 1 إلى 4 °س	البيض السائل

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
خميرة الخببز	مضغوطة وتحفظ على درجة 0 إلى 4 °س	عبوات مناسبة	45 يوماً
عجائن طازجة جاهزة للطبخ	وتحفظ على درجة 1 إلى 4 °س	عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية مبطنة محكمة الغلق	30 يوماً
عصائر ونكتار وشراب الفاكهة المبسترة	تحفظ على درجة 1 إلى 4 °س	عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية مبطنة محكمة الغلق	30 يوماً
عصائر الفاكهة الطازجة	طبيعية طازجة غير معاملة	عبوات مناسبة	3 ايام (1 - 4 °س)
	طبيعية ومعالجة بالضغط العالي	عبوات مناسبة محكمة الغلق	28 يوم

ملحق - 1

أ. في حالة تحديد نوعية التعبئة بعبوات مناسبة، تستخدم أي نوع من العبوات الغذائية المطابقة للمواصفات القياسية الخليجية.

ب. المنتجات التي لم تذكر ضمن هذه اللائحة الفنية أو ضمن المواصفة القياسية 2- 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية" فيتم تحديد فترات صلاحيتها من قبل الشركات المصنعة استنادا على أسس علمية مقبولة، ويعد التشاور مع الجهة المعنية الرسمية وأخذ موافقتها، بحيث يضمن المصنع صلاحية وسلامة المنتج للإستهلاك خلال الفترة الموضوعه.

ت. يجب ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتجات المعاد تعبئتها فترة الصلاحية المذكورة على البطاقة الاصلية للمواد التي تحتويها في حال عدم تعرضها لأي معاملة تصنيعية.

ث. يجب أن توضح على بطاقة بيان المنتج أية شروط خاصة بالتخزين إذا كان تاريخ الصلاحية يعتمد على توفر هذه الشروط، وان توضح شروط وفترة تخزين المنتجات التي يمكن تخزينها من قبل المستهلك بعد انتهاء تاريخ الصلاحية والتي تكون محددة بعبارة " يباع حتى تاريخ...".

ج. يجب أن توضح على بطاقة بيان المنتج التعليمات الخاصة باستخدام المنتج، بما في ذلك تعليمات إعادة التجهيز إذا كان تاريخ الصلاحية يعتمد على توفر هذه التعليمات.

ح. إذا كان تاريخ الصلاحية يتاثر بفتح العبوة فينبغي أن توضح على البطاقة ان المنتج يستخدم خلال فترة صلاحية محددة بعد فتح العبوة.

خ. في حال ذكر تواريخ الصلاحية على الملصق الاضافي يشترط ان يكون متطابقاً مع تواريخ الصلاحية المذكورة على البطاقة الاصلية.

د. يحظر عرض المنتجات الغذائية الواردة في هذه اللائحة الفنية على المستهلك المباشر بعد انتهاء فترة الصلاحية، ويمكن تقديم طلب للحصول على موافقة الجهة المختصة لإستخدامها لأي غايات أخرى.

ذ. أن يعلن عن تواريخ الصلاحية على عبوة المنتج بأرقام تسلسلية واضحة غير رمزية بحيث تكون الأرقام باللغة العربية كالاتي (1، 2، 3، 4،...) ، ويجوز استخدام أسماء الاشهر.

ر. بما لا يتعارض مع فترات الصلاحية المذكورة في هذه المواصفة القياسية يجب الا تزيد فترة صلاحية أي منتج غذائي فترة الصلاحية المعمول بها في بلد المنشأ.

ز. مع عدم الاخلال بما ورد في هذه المواصفة القياسية، تطبق القرارات واللوائح المحلية النافذة المتعلقة بأي شروط خاصة بالتعبئة والنقل والتخزين وشروط العرض والتداول .

س. مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم 6/2 وكذلك المواصفات القياسية الخاصة بكل منتج غذائي، لا يشترط ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية وينبغي كتابة تاريخ الانتاج أو عام الحصاد وتاريخ التعبئة بحسب طبيعة المنتج في حالة المنتجات التالية :

- الفاكهة والخضر الطازجة، بما في ذلك البطاطس التي لم تقشر أو تقطع أو تعامل بأي معاملة مماثلة.
- منتجات المخازن أو الفطائر الجاهزة التي تستهلك عادة خلال 24 ساعة من تصنيعها.
- الخل المعبأ في عبوات زجاجية.
- ملح الطعام غير المدعم باليود.
- السكريات الصلبة.
- العلكة (لبان المضغ).
- عسل النحل.
- البقوليات الجافة والمجففة بأنواعها غير المطبوخة وغير المعلبة مثل البازلاء/ الفاصوليا/ الحمص/ الفول/ العدس...الخ.
- الخضر المجففة والأعشاب والنباتات الطبية واليانسون والبابونج والقرنفل والزعفران...الخ.
- الشاي السائب.
- حبوب جافة (أرز/ شعير/ شوفان/ ذرة... ألخ) غير معبأة.
- التوابل والبهارات الكاملة.
- جلوكوز سائل ومجفف.

المصطلحات الفنية

Production date	تاريخ الإنتاج
Expiration date	تاريخ إنتهاء الصلاحية
Expiration period	فترة الصلاحية
Labnah heat treated after fermentation	لبنة معاملة بالحرارة بعد التخمير
Food stuff	مادة غذائية
Sea foods	منتجات بحرية
Best before	يستهلك قبل تاريخ

References

-C.M.D. Man
Senior Lecturer
Division of Food Science& Biotechnology
And
A.A.Jones
Group Technical Manager
Rayner&Co.Ltd.
England•London

Shelf-Life Evaluation of Foods
Second Edition
AN ASPEN PUBLICATION
Maryland•Gaitherburg
2000

-Library of Congress Catalog
U.S. Government Printing Office
Open Shelf-Life Dating of Foods
D.C. 20402•Washington

-American Chemical Society
P. Saillard• N.Fournier•V.Durcuet
Agriculture of Food Chemistry
2001