

مقدمة

تمثل إدارة المواصفات والمقاييس جهاز التقييس الوطني بدولة الكويت وهي عضو مؤسس في هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية وهي هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الإدارة العمل على اعداد المواصفات الغذائية الوطنية بالتوافق مع المواصفات الخليجية والعربية والدولية بما يخدم المصلحة العامة. كما تختص اللجنة الفنية للأغذية بإعداد مشاريع المواصفات القياسية الغذائية المختلفة المكلفة بإعدادها دولة الكويت على المستويين المحلي والدولي.

قامت اللجنة الفنية بدراسة وتحديث المواصفة القياسية الكويتية رقم " KWS GSO 150- 1:2014 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية" التي تم اعدادها في اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية مع ادخال تعديلات فنية عليها وذلك وفق القرار الوزاري الصادر بشأنها.

وقد اعتمدت في اجتماع اللجنة الفنية للأغذية الرابع عشر بتاريخ 2022/5/22

1. المجال:

تختص هذه اللائحة الفنية الكويتية بفترات الصلاحية الإلزامية القصوى المسموحة للمنتجات الغذائية المعبأة والمعدة للعرض للاستهلاك المباشر في ظل ظروف التعبئة المناسبة وعند ظروف تخزين محددة. كما توضح هذه اللائحة أهم المتطلبات الخاصة بطريقة عرض البيانات الايضاحية لتاريخ صلاحية جميع المنتجات الغذائية التي توضح على بطاقة العبوة. ويعتبر الملحق 1 جزءاً لا يتجزأ من متطلبات هذه اللائحة الفنية.

2. المراجع التكميلية:

- 1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول- اشتراطات عامة".
- 3.2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني- العبوات البلاستيكية- اشتراطات عامة".
- 4.2 GSO 2231 "الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للغذاء".
- 5.2 GSO 50-2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".
- 6.2 اللوائح الفنية الخليجية للمنتجات الغذائية الواردة في هذه اللائحة.

3. التعاريف:

1.3 مادة غذائية : أية مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الآدمي عن طريق الأكل أو الشراب سواء كانت مادة أولية (خام) من أصل حيواني أو نباتي أو مجهزة أو نصف مجهزة أو غير مجهزة بما في ذلك المشروبات ومياه الشرب المعبأة ولبان المضغ. وأيه مادة تدخل في تصنيع وتحضير ومعالجة الغذاء، إلا أنها لا تشمل مواد التجميل أو التبغ أو المواد التي تستخدم كعقاقير، ولا تشمل الحيوانات الحية قبل الذبح والنباتات قبل الحصاد والأسماك قبل الصيد.

2.3 أغذية سريعة الفساد: أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته، والبيض، واللحوم، والدجاج، والأسماك، والقشريات، أو مكونات تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تكون السُموم فيه أو تتسبب بالأمراض المنقولة عبر الغذاء.

3.3 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.

4.3 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.

5.3 تعبئة تحت التفريغ الهوائي: إزالة الهواء من داخل العبوة وإغلاقها بإحكام بحيث لا يبقى هناك أي فراغ يحتوي على غازات.

6.3 بسترة سريعة: طريقة لزيادة فترة صلاحية الأغذية سريعة الفساد والتي في صورة سائلة خلال عمليات التجهيز المتقطع أو المستمر وذلك بتسخينها سريعاً من 63 °س إلى 66 °س لمدة 30. دقيقة أو عند 27 °س إلى 74 لمدة 15 ثانية ثم تبريدها مباشرة عند درجة حرارة لا تقل عن 4 °س ولا تزيد عن 8 °س.

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

8.3 تاريخ الإنتاج (تاريخ التصنيع): التاريخ الذي تصبح فيه المادة الغذائية منتجاً نهائياً كما هو موصوف.

9.3 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.

10.3 تاريخ انتهاء الصلاحية أو يستخدم قبل/ حتى تاريخ أو صالح لغاية: التاريخ الذي يدل على انتهاء فترة الصلاحية، للمادة الغذائية تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين، ويجب ألا يسوق المنتج بتاتاً أو يعرض أو يستهلك بأي طريقة بعد هذا التاريخ.

11.3 يفضل استخدامه قبل تاريخ: التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة التقديرية التي يظل المنتج فيها -في ظروف التخزين المحددة -قابلاً للتسويق تماماً ويكون الغذاء في أفضل حالاته قبل هذا التاريخ، وبالرغم من أن المنتج قد يبقى مستساغاً وصالحاً للاستهلاك الأدمي بعد هذا التاريخ إلا أنه لا يجوز عرضه أو بيعه للمستهلك (مختلف عن GSO DS150).

12.3 يستخدم خلال: آخر تاريخ استهلاك موصى به بعد فتح العبوة بشرط أن لا يتجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية.

13.3 منتجات غذائية مبردة: هي منتجات يتم تخزينها بدرجة حرارة ما بين -1 درجة مئوية و5 درجات مئوية، وبحسب طبيعة كل صنف غذائي، لتقليل معدلات تغيراته الكيميائية الحيوية والمكروبيولوجية بهدف زيادة مدة صلاحيتها.

14.3 منتجات غذائية مجمدة: هي منتجات عادةً يتم تعبئتها قبل عرضها وتخزينها بدرجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية، وبحسب طبيعة كل صنف غذائي، لإيقاف نمو أكثر أنواع البكتيريا الملوثة للأغذية وإبطاء الكثير من التفاعلات الكيميائية بهدف زيادة مدة صلاحيتها إلى أكثر من 12 شهر.

15.3 ينبغي: تشير إلى المتطلبات الإلزامية التي يمكن في بعض الحالات الاستثنائية استخدام بدائل مناسبة يمكن قبولها بعد تقديم المبررات العلمية.

16.3 يجب: تشير إلى المتطلبات الإلزامية التي لا بديل عنها.

17.3 معامل بالحرارة العالية (UHT): تعقيم المادة الغذائية قبل تعبئتها عن طريق استخدام حرارة عالية لفترة زمنية محددة ثم تعبئة المنتج مباشرة في عبوات معقمة مسبقاً وفي بيئة معقمة.

4. المتطلبات العامة:

1.4 مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفات القياسية الكويتية الواردة في بند المراجع التكميلية والمواصفات القياسية الكويتية لكل منتج غذائي، ينبغي أن يوضح تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية للمنتجات الواردة في هذه اللائحة الفنية على عبوة المنتج في أرقام تسلسلية واضحة بحيث تكون باللغة العربية 1،2،3،..... أو باستخدام الأرقام الهندية ٢،١،..... ويجوز استخدام أسماء الأشهر كما يلي:

- ذكر اليوم، والشهر، والسنة للمنتجات الغذائية التي فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر.

- ذكر الشهر، والسنة أو اليوم، والشهر، والسنة للمنتجات الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر. ويسمح باستعمال أي من العبارات التالية للتعبير عن تاريخ انتهاء الصلاحية مع ضرورة الالتزام بذكر تاريخ المنتج:

- تاريخ انتهاء الصلاحية.
- يستخدم قبل/ حتى تاريخ
- صالحة لمدة من تاريخ الإنتاج.

2.4 في حالة كتابة تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بالشهر والسنة فقط تحسب فترة الصلاحية من بداية الشهر الذي تم فيه الإنتاج وحتى نهاية الشهر المسجل فيه انتهاء الصلاحية.

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 ومن قبل الجهة المنتجة فقط، وأن تكون في مكان واضح وسهلة القراءة بالنسبة للمستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام، بحيث لا تخفى أية معلومات مهمة تتطلبها هذه اللائحة الفنية.

4.4 في حال وضع تاريخ الإنتاج على المنتجات الغذائية فإنه يجب أن يكون التاريخ الفعلي الذي أنتج فيه المنتج بحسب ما ورد في بند التعاريف بهذه اللائحة، ويمنع منعا باتا الإنتاج بتواريخ مستقبلية، كما يحق للجهة المعنية طلب الوثائق التي تبين تاريخ إنتاج أو تصنيع المادة الغذائية عندما لا يتم ذكر تاريخ الإنتاج على عبوات الأغذية.

5.4 لايسمح بوضع ملصقات إضافية بتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ، وألا يكون هناك أكثر من تاريخ للإنتاج أو الانتهاء على العبوة الواحدة ، كما يجب عدم شطب أو تغيير أو التلاعب بأي من التاريخين ، ويمكن للجهة المعنية في بعض الحالات الاستثنائية الموافقة على وضع ملصق إضافي لتعديل لغة تاريخ الصلاحية دون اجراء أي تعديل على التاريخ المدون على العبوة الأصلية.

6.4 يجب على الشركات المصنعة للمنتجات الغذائية تحديد فترات الصلاحية الفعلية لمنتجاتها بحيث تضمن سلامة المنتج للاستهلاك خلال الفترة الموضوعه تحت الظروف المحددة من التعبئة والنقل والتخزين وتحمل مسؤوليتها، بحيث لا تتجاوز فترات الصلاحية القصوى المسموحة والموضحة أدناه.

7.4 فترات الصلاحية:

1.7.4 اللحوم والأسماك ومنتجاتها:

المنتج	نوع المعاملة	نوع التعبئة	فترة الصلاحية	ملاحظات
اللحوم الحمراء (لحوم)	طازجة	غير معبأة	21 يوم من تاريخ الذبح	
البقر والجاموس والجمال والغزال.... الخ) مع العظم أو بدون العظم.	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	120 يوم من تاريخ الذبح	1.5 - 2 ° س
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	90 يوم من تاريخ الذبح	
لحوم الضأن والماعز	طازجة	غير معبأة	14 يوم من تاريخ الذبح	
مع العظم أو بدون العظم	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	90 يوم من تاريخ الذبح	1.5 - 2 ° س
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	90 يوم من تاريخ الذبح	
لحوم حمراء مفرومة	طازجة	عبوات مناسبة	3 أيام	
برجر لحوم حمراء	طازجة	عبوات مناسبة	5 أيام	

	5 أيام من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة	طازجة	لحوم الدجاج كاملة أو مقطعة بعظم أو بدون عظم أو مفرومة
	14 أيام من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	معبأة تحت التفريغ الهوائي	
	9 أيام من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	معبأة في جو معدل	
	14 يوم من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة	معبأة بالتشعيع بجرعة قدرها 3 كيلوجراي	
	3 أيام	عبوات مناسبة	طازجة	برجر دجاج
	3 أيام	عبوات مناسبة	طازجة	قوانص وكبد الدواجن
	7 أيام	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	معبأة تحت التفريغ الهوائي	
	7 أيام	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	معبأة في جو معدل	
	9 أيام	عبوات مناسبة	طازجة	لحوم (الرومي، البط والأوز والحمام والنعام.. الخ) كاملة أو مقطعة بعظم أو بدون عظم
	14 يوم	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	معبأة تحت التفريغ الهوائي	
	14 يوم	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	معبأة في جو معدل	
	14 يوم	عبوات مناسبة	معاملة بالتشعيع بجرعة قدرها 3 كيلوجراي	
	7 أيام من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة	طازجة	أعضاء وأحشاء صالحة للأكل من الحيوانات الكبيرة
	51 من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	معبأة تحت التفريغ الهوائي	(الكبد، الكلى، القلب، اللسان، الطحال، الذيل الخ) أجزاء كاملة
	60 يوم من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	معبأة في جو معدل	

درجة حرارة التخزين -0.5±1°س	3 أيام	عبوات مناسبة	غير مطبوخ	سجق (نقانق) اللحم والدواجن
درجة حرارة التخزين -0.5±1°س	14 يوم	عبوات مناسبة	مطبوخ	
درجة حرارة التخزين -0.5±1°س	60 يوم	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	مطبوخ ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	
	5 أيام من تاريخ الذبح	عبوات مناسبة	بدون معاملة	المخ والخصيتين والكرش
	3 أيام	عبوات مناسبة	غير مطبوخ	الكباب والكفتة وكرات اللحم
	14 يوم	عبوات مناسبة	مطبوخ	
درجة حرارة التخزين صفر ±1°س	3 أيام	مغطاة بالتلج	مع الأحشاء	الأسماك الطازجة
درجة حرارة التخزين صفر ±1°س	9 أيام	عبوات مناسبة مغلقة ومغطاة بالتلج		
درجة حرارة التخزين صفر ±1°س	14 يوم	عبوات مناسبة	نظيفة ومنزوعة الأحشاء	
درجة حرارة التخزين صفر ±1°س	14 يوم	عبوات مناسبة	شرائح السمك فيليه	
درجة حرارة التخزين صفر ±1°س	6 أيام	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	شرائح السمك (ساشيمي) تؤكل نيئة ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	
	21 يوم	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	شرائح السمك (ساشيمي) تؤكل نيئة ومعبأة في جو معدل	
درجة حرارة التخزين صفر ±1°س	30 يوم	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	شرائح أو اسماك منزوعة الاحشاء ونظيفة معبأة تحت التفريغ الهوائي	

درجة حرارة التخزين صفر $\pm 1^\circ$ س	60 يوم	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	شرائح أو اسماك منزوعة الاحشاء ونظيفة معبأة في جو معدل	
	7 يوم	عبوات مناسبة	تدخين بارد	الأسماك المعبأة
	14 يوم	عبوات مناسبة	تدخين ساخن	
	90 يوم	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	مدخنة ومعبأة تحت التفريغ الهوائي.	
	120 يوم	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	مدخنة ومعبأة في جو معتدل.	
درجة حرارة التخزين صفر $\pm 1^\circ$ س	6 أيام	عبوات مناسبة مغلقة ومغطاة بالثلج	مع الاحشاء	قشريات طازجة
درجة حرارة التخزين صفر $\pm 1^\circ$ س	10 أيام	عبوات مناسبة	نظيفة ومنزوعة الاحشاء	
صفر $\pm 1^\circ$ س	3 أيام	عبوات مناسبة	طازج وجاهز للطبخ	برجر سمك
درجة حرارة التخزين صفر $\pm 1^\circ$ س	10 أيام	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	معبأة تحت التفريغ الهوائي	محار وبلح البحر
درجة حرارة التخزين صفر $\pm 1^\circ$ س	5 أيام	عبوات مناسبة مغلقة ومغطاة بالثلج	طازج وجاهز للطبخ	جراد البحر (ام الربيان) والسلطعون (القبب)
درجة حرارة التخزين من $+10^\circ$ الى $+18^\circ$ س	6 أيام	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	في محلول ملحي وغير مبستر ومعبأ تحت التفريغ الهوائي	كافيار (بيض السمك)
درجة حرارة التخزين من $+10^\circ$ الى $+18^\circ$ س	30 يوم	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	في محلول ملحي مبستر ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	
درجة حرارة التخزين صفر $\pm 1^\circ$ س	3 أشهر	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	غير مبستر ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	
درجة حرارة التخزين صفر $\pm 1^\circ$ س	6 أشهر	عبوات مناسبة تمنع دخول الهواء	مبستر ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	

2.7.4 الألبان ومنتجاتها:

ملاحظات	فترة الصلاحية	نوع التعبئة	نوع المعاملة	المنتج
	14 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة او عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الالومونيوم محكمة الغلق	مبستر	الحليب والحليب بنكهة
إضافة من ال GSO	28 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة او عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الالومونيوم محكمة الغلق	مبستر منكه	
إضافة من ال GSO	21 يوم	عبوات مناسبة	مبستر خالي من اللاكتوز	
	6 أشهر	عبوات بلاستيكية مناسبة او عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الالومونيوم محكمة الغلق	معالج حراريا (UHT)	
	15 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة او عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الالومونيوم محكمة الغلق	مبستر بتقنية الطرد المركزي ثم بالحرارة ثم التعبئة بنظام التنظيف الفائق لتعقيم العبوات وخطوط الانتاج	حليب النوق
	21 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة او عبوات كرتونية مبطنه برقائغ	مبستر	حليب خالي من اللاكتوز

		الالمونيوم محكمة الغلق		
غير مذكور في GSO	90 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة محكمة الغلق	معالج حراريا (UHT) بعد التخمير	الزبادي (الروب)
	21 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة محكمة الغلق	مبستر	
	28 يوم	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	مبستر ومعبأة في جو معتدل	
	28 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة محكمة الغلق	مبستر	الزبادي المنكه والزبادي بقطع الفواكه والزبادي اليوناني أو بالطريقة اليونانية المبسترة
	28 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة محكمة الغلق	مبستر	شراب الزبادي اليوناني أو بالطريقة اليونانية (السادة والمنكه) المبستر
	21 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبستر	اللبن واللبن المنكه
إضافة من ال GSO	28 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبستر منكه	
غير مذكور في GSO	90 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	معالج حراريا (UHT) بعد التخمير	
	30 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبستر	شراب اللبن المحضر من جوامد الحليب والماء والملح
	45 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	معالج حراريا (UHT) بعد التخمير او مكربن	
	30 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبسترة	اجبان غير ناضجة

	21 يوم	عبوات بلاستيكية مناسبة محكمة الغلق	مبسترة	اللبننة واللبننة المنكهة
	6 أشهر	عبوات بلاستيكية مناسبة محكمة الغلق	معالج حراريا (UHT) بعد التخمير	
	21 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبسترة	القشدة والقشدة المنكهة (قشطة او كريمة او قيمر)
	9 أشهر	عبوات مناسبة محكمة الغلق	معالج حراريا (UHT)	
	60 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبسترة وحامضية	
	90 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبسترة ومعدة للخفق	
	18 شهرا	علب معدنية محكمة الغلق	مبسترة	
	6 أشهر	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الالمونيوم محكمة الغلق	مبسترة ومعبأة تحت ظروف تعقيم	
	60 يوم	عبوات مناسبة	مبسترة او معالجة حراريا (UHT)	الزبدة

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

ملاحظات	فترة الصلاحية	نوع التعبئة	نوع المعاملة	المنتج
يسخن الحليب سريعا الى درجة حرارة 85- 94°س لمدة 30 ثانية تقريبا ثم يبرد سريعا.	12 شهر	عبوات زجاجية او بلاستيكية محكمة الغلق	مبستر	حليب سائل جاهز لاستعمال الرضع

	15 شهر	عبوات معدنية محكمة الغلق	معالج حرارياً (UHT)	حليب سائل جاهز لاستعمال الأطفال (بنكهة او بدون نكهة)
	12 شهر	عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الألمونيوم او عبوات بلاستيكية محكمة الغلق		
	24 شهر	عبوات معدنية محكمة الغلق	مبسترة ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	أغذية حليبية مجففة للأطفال
	18 شهر	عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الألمونيوم محكمة الغلق		
	15 شهر	عبوات معدنية محكمة الغلق	معالج حرارياً (UHT)	مكمل غذائي سائل للأطفال (بنكهة او بدون نكهة)
	12 شهر	عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الألمونيوم محكمة الغلق		
	24 شهر	عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الألمونيوم او عبوات بلاستيكية محكمة الغلق	مبستر ومعبأ تحت التفريغ الهوائي	مكمل غذائي مجفف للأطفال (بنكهة او بدون نكهة)
	12 شهر	عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الألمونيوم	مبسترة	أغذية أطفال على هيئة مسحوق او حبيبات
	18 شهر	عبوات كرتونية مبطنه برقائغ الألمونيوم	مبسترة ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	مضرة من الحبوب او البقول او الخضر او الفاكهة ... الخ
	18 شهر	عبوات معدنية محكمة الغلق	مبسترة ومعبأة في جول معدل	
	12 شهر	عبوات زجاجية او عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبسترة	أغذية أطفال مصفاة

	12 شهر	عبوات زجاجية او عبوات مناسبة محكمة الغلق	مبسترة	عصائر الفاكهة للأطفال
--	--------	--	--------	-----------------------

4.7.4 منتجات غذائية متنوعة:

المنتج	نوع المعاملة	نوع التعبئة	فترة الصلاحية	ملاحظات
بيض المائدة	طازج	عبوات مناسبة	30 يوم	درجة حرارة التخزين من 11 الى 15° س
	طازج	عبوات مناسبة	90 يوم	درجة حرارة التخزين من 4 الى 10° س
البيض السائل	مبستر	عبوات بلاستيكية او عبوات مناسبة محكمة الغلق	7 أيام	درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س
		عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألمونيوم محكمة الغلق	14 أيام	
خميرة الخبيز	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات مناسبة	45 يوم	درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س
شراب الصويا	مبستر	عبوات مناسبة	1 اسبوع	درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س
عجائن جاهزة للطبخ	طازجة	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألمونيوم او عبوات بلاستيكية محكمة الغلق	30 يوم	درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س
عصائر ونكتار وشراب الفاكهة	مبسترة	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألمونيوم او عبوات بلاستيكية محكمة الغلق	30 يوم	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألمونيوم او عبوات بلاستيكية محكمة الغلق
عصائر الفاكهة الطازجة	غير معالجة		3 أيام	

درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س	7 أيام	عبوات مناسبة محكمة الغلق	معالجة بالبسترة الخاطفة	
	28 يوم		معالجة بالضغط العالي	
درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س	10 أيام	عبوات مناسبة محكمة الغلق	طازج	ارز بالحليب
درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س	7 أيام للبحث!	عبوات مناسبة	مطبوخة جزئياً	بيتزا
درجة حرارة التخزين من 1+ الى 4° س	90 يوم	عبوات مناسبة محكمة الغلق		المارجرين
	12 اسبوع	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألمونيوم او عبوات بلاستيكية محكمة الغلق	مبستر	حليب الصويا
درجة حرارة التخزين صفر° س	8 أشهر	عبوات مناسبة	مطبوخ ومعبأ في جو معدل	ربيان في محلول ملحي
درجة حرارة التخزين صفر° س	28 يوم	عبوات مناسبة	مطبوخ ومعبأ تحت التفريغ	سمك قد مطهي بالخل
درجة حرارة التخزين 4° س	21 يوم	عبوات مناسبة	مطبوخ ومعبأ تحت التفريغ	شرائح سمك قد مطهي بالخل

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 فترات صلاحية المنتجات الغذائية -الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية فيتم تحديد فترات صلاحيتها من قبل الشركات المصنعة استناداً على أسس علمية مقبولة، وبعد التشاور مع الجهة المعنية الرسمية وأخذ موافقتها، بحيث يضمن المصنّع صلاحية وسلامة المنتج للاستهلاك خلال الفترة الموضوعة.
- ت. يجب ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتجات المعاد تعبئتها فترة الصلاحية المذكورة على البطاقة الأصلية 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، وأن 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 يتأثر بفتح العبوة فينبغي أن توضح على البطاقة أن المنتج يستخدم خلال فترة صلاحية محددة بعد فتح العبوة.
- خ. في حال ذكر تواريخ الصلاحية على الملصق الإضافي يشترط أن يكون متطابقاً مع تواريخ الصلاحية المذكورة على البطاقة الأصلية.
- 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 لاستخدامها لأي غايات أخرى.

ذ. إن 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 الأشهر.

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

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

س. مع عدم الإخلال 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 الإنتاج 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 المخابز 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...إلخ.
- الخضر المجففة والأعشاب والنباتات الطبية واليانسون والبابونج والقرنفل والزعفران...إلخ.
- الشاي السائب.
- حبوب جافة (أرز/ شعير/ شوفان/ ذرة... إلخ) غير معبأة.
- التوابل والبهارات الكاملة.
- جلوكوز سائل ومجفف.

المصطلحات الفنية

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

References

- Shelf-life Evaluation of Foods. Second Edition, Edited by C.M.D. Man and A.A. Jones. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland, 2000.
- Open Dating of Foods, Theodore P. Labuza and Lynn M. Szybist, Food and Nutrition Press, Trumbull, CT, 2001.
- Food Science, Fifth Edition, Norman N. Potter and Joseph H. Hotchkiss, Food Science Texts, Chapman and Hall, NY, 2007.
- CXS 1 General Standard for the Labelling of Prepacked Foods.