



Shelf-Life of Dairy Products

IDF Factsheet – February 2012

Broszura IDF - Okres przydatności do spożycia przetworów mlecznych.

Informacja o okresie przydatności do spożycia na zapakowanej wcześniej żywności odgrywa ważną rolę w konsumenckich wyborach podczas zakupów lub konsumpcji produktów spożywczych. Okres przydatności do spożycia może dostarczać konsumentowi informacji o jakości, bezpieczeństwie i dogodności produktu.

Co to jest okres przydatności do spożycia?

Okres przydatności do spożycia jest wskazówką dla konsumentów odnośnie czasu w jakim produkt może być przechowywany do momentu aż zacznie się psuć lub stanie się niebezpieczny, pod warunkiem że przestrzegane były właściwe warunki jego przechowywania.



Okres przydatności do spożycia zaczyna się od chwili jego wyprodukowania. Okres przydatności może w dużym stopniu zależeć od takich czynników jak jakość surowca, stosowany proces technologiczny, pakowanie, oraz warunki transportu i magazynowania produktu końcowego. Przetwórcy stosują różne terminologie do określania jak długo produkt zachowuje swoją jakość i bezpieczeństwo mikrobiologiczne.

Określenia takie jak: „best before” (najlepiej spożyć przed”), „use by” („należy spożyć do”), „sell by” („należy sprzedać do”), „date of manufacture” („data produkcji”) lub „date of packaging” („data pakowania”) są często stosowane przez producentów i mogą być mylnie rozumiane przez konsumenta.

Ogólne wyjaśnienie tych terminów oraz innych informacji w nazewnictwie produktów pomogą konsumentowi lepiej zrozumieć termin przydatności do spożycia przetworów mlecznych.

Termin “Best Before” lub “Durable Life”.

Data po określeniu “best before”(“najlepiej spożyć przed”) lub “durable life”(„okres trwałości”) wyraża przedział czasu w którym produkt w nieotwartym opakowaniu, przechowywany w odpowiednich warunkach zachowuje swoją świeżość, smak, wartości odżywcze oraz każdą inną cechę deklarowaną przez producenta. Żywność po przekroczeniu daty przypisanej do określenia “best before” niekoniecznie jest niebezpieczna dla konsumenta ale może nie być już produktem najwyższej jakości. Tym samym określenie „best before” nie odnosi się do bezpieczeństwa żywności.

Określenie „best before” nie tylko dostarcza informacji o świeżości produktu (np. jak świeży/stary jest produkt lub kiedy został wyprodukowany, ale także dostarcza informacji jak długo nierozpakowany produkt może być przechowywany.

Termin “use by”

W wielu krajach termin “use by”(“należy spożyć do”) pokazuje datę do kiedy produkt może być bezpiecznie konsumowany. Dlatego, w odróżnieniu od terminu „best before”, precyzyjne określenie terminu „use by” jest kluczowe dla bezpieczeństwa spożywania produktu. To określenie jest stosowane dla łatwo psujących się produktów, których spożycie po podanym terminie będzie stanowiło pewne ryzyko zdrowotne. Jednakże w niektórych krajach (np. w USA) określenie „use by” zazwyczaj odnosi się do optimum jakości i nie dotyczy bezpieczeństwa.



W krajach gdzie określenie to odnosi się do bezpieczeństwa zaleca się aby produkt ani nie był sprzedawany ani konsumowany po opływie podanego terminu.

Dobrym przykładem produktu mlecznego, uznawanego za psujący się w stopniu, który kwalifikuje do stosowania określenia „use by”, jest mleko surowe.

Inne określenia zawierające datę

Producenci mogą stosować inne terminologie takie jak: „sell by” („należy sprzedać do”), „date of manufacture” („data produkcji”), „date of packaging” („data pakowania”), „packed on” („zapakowano ...”) dla celów śledzenia drogi produktu oraz magazynowania. Ogólna Norma Kodeksowa nazewnictwa towarów opakowanych definiuje niektóre z powyżej wymienionych terminów następująco:

- „date of manufacture” („data produkcji”) oznacza datę od której produkt staje się produktem zgodnie z opisem,
- „date of packaging” („data pakowania”), znane także jako określenie „packed on”(„zapakowano.....”), jest datą kiedy produkt został umieszczony w bezpośrednim pojemniku (opakowaniu), w którym będzie ostatecznie sprzedawany,
- „sell by” („należy sprzedać do”) jest ostatnim terminem oferowania do sprzedaży, po upływie którego obowiązuje informacja o uzasadnionym czasie przechowywania w domu.



International Dairy Federation
www.fil-idf.org