

تعبير علا جيلخلا لودل نواعنلا س لجم لودل س بيقتلا تيدھ
GCC STANDARDIZASYON KURULUŞU (GSO)



GSO 150-1/2013 (E)

تواتف صلاحية تاجنتملا تئيانغلا عزجلا – : الأول
تواتف تيحلاصلا تئيواللا
Gıda ürünleri için son kullanma tarihi – Bölüm 1 :
Zorunlu son kullanma tarihi

ICS :67.040.00

**Gıda ürünleri için son kullanma tarihi – Bölüm 1 :
Zorunlu son kullanma tarihi**

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 26/11/1434h(02/10/2013)
Yayın türü : Teknik yönetmelik

Önsöz

GCC Standardizasyon Kuruluşu (GSO), GCC üye devletlerinin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bir kuruluştur. GSO'nun temel işlevlerinden biri, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TK'lar) vasıtasıyla Körfez Standartları / Teknik yönetmelikler yayınlamaktır

GSO “Gıda ve tarım ürünleri standartları teknik komitesi” olan Komite TC No : (5) teknik programı çerçevesinde, GSO Standart No GSO 150/2007 “Gıda ürünlerinde son kullanma tarihi” iki bölümünü güncellemiştir; Bölüm 1 “Gıda ürünleri son kullanma tarihi – zorunlu son kullanma tarihi” ve bölüm 2 “Gıda ürünleri son kullanma tarihi - Klavuz son kullanma tarihleri”. Bölüm 1 Zorunlu son kullanma tarihi ile ilgili işbu teknik yönetmelik taslak standart Katar Devleti tarafından hazırlanmıştır.

İşbu standart Arap standartları, yabancı ülke standartları , uluslararası standartlar ve ilgili kaynaklar gözden geçirildikten sonra hazırlanmıştır.

İşbu teknik yönetmelik kendisi ile çelişkili diğer tüm gıda ürünleri standartlarını geçersiz kılar.

İşbu standart 26/11/1434 (02/10/2013) tarihinde Körfez Teknik Yönetmeliği olarak onaylanmıştır. Onaylanmış standart GSO 150/2007'de yer alan zorunlu tarihleri geçersiz kılarak onun yerine geçecektir

Gıda ürünlerinde son kullanma tarihi – Bölüm 1 Zorunlu son kullanma tarihi

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI:
İşbu Körfez Teknik standartı gıda ürünlerinde zorunlu son kullanma tarihi ile ilgilidir.
2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR:
 - 2.1 GSO 9 “Önceden paketlenmiş Gıdaların Etiketlenmesi ”.
 - 2.2 İşbu standartta belirtilen GSO gıda ürünleri Körfez standartları
 - 2.3 GSO Gıda paketlenme standartları .
3. TANIMLAR :
 - 3.1 Kullanım süresi : Mevcut paketlenme, nakliye ve saklama koşulları altında bir ürünün insan tüketimine izin verilen ve sözkonusu özelliklerini ve insan tüketimine uygunluğunu koruduğu kabul edilen süre
 - 3.2 Gıda maddesi : doğrudan insan tüketimine yönelik işleme tabi tutulmuş, yarı işlenmiş veya her hangi bir işleme tabi tutulmamış veya gıda maddelerinin üretiminde, hazırlanmasında veya işleme tabi tutulmasında kullanılan her türlü madde. Tütün ve tütün ürünleri ile ilaç olarak kullanılan maddeler bu tanıma dahil değildir.
 - 3.3 Son kullanma tarihi : Mevcut paketlenme, nakliye ve saklama koşulları altında kullanım süresinin sona erdiği tarih
 - 3.4 Üretim tarihi : Bir gıdanın paketlenmeye hazır hale geldiği tarih .
 - 3.5 Paketlenme tarihi : Nihai olarak satışa sunulmak üzere bir gıda maddesinin primer paketi içinde paketlenildiği tarih .
 - 3.6 ... tarihinden önce tüketin
Ürünün mevcut saklama koşulları altında satılabilir durumda olduğu ve zımni veya yazılı olarak beyan edilen tüketime uygun özelliklerini koruduğu sürenin sonunu ifade eder
 - 3.7 Modifiye atmosfer paketlenme:
Çabuk bozulan gıdalar için son kullanma tarihinin uzatılabilmesi için paket içindeki karbon dioksit, nitrojen ve oksijen oranlarının normal havadan farklı hale getirildiği paketlenme yöntemi .
 - 3.8 Ani pastörizasyon : Çabuk bozulan sıvı gıdaların (süt hariç) 20 saniye boyunca hızlı bir şekilde 70°C dereceye ısıtılıp yine hızlı bir şekilde soğutulduğu ve son kullanma tarihini uzatlamaya yönelik bir yöntemdir.
 - 3.9 Çabuk bozulan gıdalar :

Gıdanın bozulmasına veya gıda zehirlenmesine ve diğer gıda kaynaklı hastalıklara neden olan mikroorganizmaların hızlı ve artarak büyümesine imkan veren tamamen veya kısmen süt, süt ürünleri, yumurta, et, kanatlı, balık veya deniz kabuklularını içeren gıdalar .

4. GEREKLİLİKLER :

4.1 GSO standartı (madde 2.1) “Önceden paketlenmiş gıdalarda etikelleme” ve her bir gıda ürünü için mevcut Körfez Standartları hükümlerine aykırı olmayacak şekilde kodlanmamış yöntemle paketler üzerindeki etiketlerde üretim tarihi ve son kullanma tarihi aşağıdaki şekilde yer alacaktır :

- [Gün – Ay – Yıl] kullanım süresi 3 aydan daha kısa olan gıdalar .
- [Ay – Yıl veya Gün/ Ay / Yıl] kullanım süresi 3 aydan daha uzun olan gıdalar .

Son kullanma tarihinin belirtilmesi açısından yukarıdaki ifadelerin her ikisinin de kullanılmasına izin verilir ancak üretim tarihinin belirtilmesi zorunludur :

- Son kullanma tarihi ;
-(tarih)’ine kadar tüketin;
- Üretim tarihinden itibaren tüketime uygundur ;
- (tarih) ‘den önce tüketin ;
- (tarih)’e kadar satılabilir , (3 aydan daha uzun kullanım süresi olan gıda ürünleri için).
- tarihinden önce tüketilmelidir.

4.2 Üretim ve son kullanma tarihlerinin sadece ay ve yıl olarak yazılması durumunda kullanım süresi ürünün başlangıç tarihi olan ayın başından son kullanma tarihi olan ayın son gününe kadardır.

4.3 Sözkonusu tarihler doğrudan tüm paketlerin üzerine çıkmayacak şekilde işlenmeli veya kabartma, baskı veya damga şeklinde uygulanmalı veya sadece üreticinin orijinal etiketi üzerinde bulunmalıdır.

Etiket üzerinde bulunması zorunlu olan ibareler kolay görülebilecek ve tüketici tarafından rahatlıkla okunabilecek şekilde olmalı ve etiket üzerinde olması gereken hiç bir bilgi eksik olmamalıdır. Sözkonusu bilgiler işbu standart gerekliliklerine aykırı olamaz.

Üretim tarihi ve son kullanma tarihi için ayrıca bir etiket basılmasına izin verilmez. Bir paketin üzerinde birden fazla sayıda üretim veya son kullanma tarihi bulunamaz. Her iki tarihte hiçbir değişiklik ve düzeltme yapılamaz ve silinti kazıntı bulunamaz.

4.4 Gıda ürünleri için zorunlu kullanım süresi :

Aşağıdaki hususların kullanım süresi ile birlikte beyan edilmesi zorunludur :

4.4.1 Soğutulmuş gıda ürünleri : 0⁰C – 5⁰C’de saklanmalıdır.

Ürün	Paketleme türü	Kullanım süresi	Notlar
Et ve et ürünleri			
Karbon dioksit atmosferde paketlenmiş soğutulmuş etler	Gaz değişimine izin vermeyen uygun kaplar	Kesim tarihinden itibaren 90 gün	
Karaciğer, böbrek, kalp, dil, dalak, kuyruk ve kanatlı kalbi ve taşıdığı dahil yenilebilir organlar .	İşbu standartta yer alan bilgilere aykırı olmamalıdır	Kesim tarihinden itibaren 7 gün	
	Uygun plastik kaplarda vakumlu paketlenmiş	Kesim tarihinden itibaren 51 gün	
	Uygun kaplar içinde karbon dioksit atmosferde paketlenmiş	Kesim tarihinden itibaren 90 gün	
Beyin, yumurtalık ve sakatat	Uygun kaplarda	Kesim tarihinden itibaren 5 gün	
Kanatlı eti (piliç - ördek - kaz - hindi - tavşan – güvercin - bildirem vb).	Uygun kaplarda	Kesim tarihinden itibaren 7 gün	
Kanatlı etinden kıyım	Uygun kaplarda	5 gün	
-Kanatlı ve et sosisi	Uygun kaplarda	3 gün (pişirilmemiş) 14 gün (pişirilmiş) 51 gün	at -0,5 ± 1 °C vakumlu at -0,5 ± 1 °C
3 kGy (kilogray) irradasyon dozu ile işleme tabi tutulmuş piliç	Uygun plastik kaplarda	Kesim tarihinden itibaren 12 gün	
Dana, buffalo, deve eti	Uygun kaplarda	Kesim tarihinden itibaren 21 gün	
Burger eti	Uygun kaplarda	5 gün	
-Köfte, kebab ve içli köfte	Uygun kaplarda	3 gün (pişirilmemiş) 14 gün (pişirilmiş)	

Tütsülenmiş balık	Uygun kaplarda	7 gün (soğuk tütsülenmiş) 14 gün (sıcak tütsülenmiş) 90 gün vakum altında	
Balık burger	Uygun kaplarda	3 gün	
Istakoz	Uygun kaplarda	3 gün	
Koyun ve keçi eti	Uygun kaplarda	Kesim tarihinden itibaren 14 gün	
Et vakumlu pakette	Plastik kaplarda	Kesim tarihinden itibaren 10 hafta	
Paketlenmemiş balık	Uygun kaplarda	9 gün	0 °C
Balık vakumlu pakette	Uygun kaplarda	14 gün	0 °C
Modifiye atmosferde paketlenmiş balık	Uygun kaplarda	21 gün	0 °C
Kabuklu deniz ürünleri	Paketsiz	6 gün	0 °C
Havyar (balık yumurtası) tuzda	Uygun kaplarda vakumlu	6 gün (pastörize edilmemiş) 30 gün (pastörize edilmiş)	+ 10 to 18 °C
Süt ve süt ürünleri			
Pastörize krema ve tatlandırılmış krema	Uygun kaplarda	21 gün	
Ekşi krema	Uygun kaplarda	60 gün	
Şekerli krema	Uygun kaplarda	90 gün	
Süt parçacıkları (solid milk)su ve tuzdan hazırlanmış pastörize labne içeceği	Uygun kaplarda	21 gün	
Fermentasyon sonrası ısıtılma tabi tutulmuş labne suyu (maya sütü olarak)	Uygun kaplarda	45 gün	

Taze peynir	Uygun kaplarda	30 gün	
Fermentasyon sonrası ısıtılma tabi tutulmuş labne (UHT)	Sıkıca kapalı plastik kaplarda	6 ay	
Pastörize süt ve tatlandırılmış pastörize süt	Sıkıca kapalı Uygun kaplarda, plastik veya kağıt	5 gün	
Pastörize yoğurt ve tatlandırılmış yoğurt ve meyve parçacıklı yoğurt	Uygun sıkıca kapalı kaplarda	14 gün	
Fermentasyon sonrası ısıtılma tabi tutulmuş yoğurt (UHT)	Uygun kaplarda	90 gün	
Labne ve tatlandırılmış labne	Uygun kaplarda	14 gün	
Pastörize labne ve tatlandırılmış pastörize labne	Uygun kaplarda	10 gün	
Fermentasyon sonrası ısıtılma tabi tutulmuş labne (UHT)	Uygun kaplarda	90 gün	
Nitrojen atmosferde paketlenmiş yoğurt	Uygun kaplarda	21 gün	
Isıtılma tabi tutulmuş süt (UHT)	Uygun kaplarda	6 ay	
Tereyağ	Uygun kaplarda	60 gün	
Krema	Can Sıkıca kapalı Uygun kaplarda	18 ay	
	Sıkıca kapalı alüminyum folya kaplı karton kaplarda	6 ay	Steril koşullarda paketlenmiş

Diğer farklı ürünler			
Pastörize meyve suları, içecekler ve nektarlar	Uygun kaplarda	30 gün	
Ani pastörizasyon ile işleme tabi tutulmuş meyve suyu	Uygun kaplarda	7 gün	
Pastörize sıvı yumurta	Aleminyum folya kaplı karton kaplarda	14 gün	
Pasteurized liquid eggs	Uygun plastik kaplarda	7 gün	
Sütlü pirinç	Uygun kaplarda	10 gün	
Kısmen pişirilmiş pizza	Uygun kaplarda	7 gün	
Margarin	Uygun kaplarda	90 gün	

4.4.2 İyi havalandırmaya sahip depolarda saklanan bebek gıda ürünleri (sıcaklık 25 °C'yi aşmayacaktır) :

Ürün	Paketleme türü	Kullanım süresi	Notlar
Yeni doğanlar için hazırlanmış sterilize sıvı süt	Sıkıca kapalı cam veya plastik kaplarda	12 ay	
Tahıllardan, baklagillerden, sebzelerden, meyvelerden vb elde edilen toz veya granül formunda bebek gıdaları	Aleminyum folyo sarılmış mukavva kaplar	12 ay	
	Aleminyum folyo sarılmış mukavva kaplar vakumlu ve steril olarak paketlenmiş	18 ay	
	Metal kaplar vakumlu ve steril olarak paketlenmiş veya inert gaz ortamında paketlenmiş ve yalıtılmış		
Süzme bebek gıdaları	Sıkıca kapalı ve sterilize edilmiş cam kaplar	12 ay	
Bebek meyve suları	Sıkıca kapalı ve sterilize edilmiş cam kaplar	12 ay	

Tatlandırılmış sıvı besin takviyesi	Metal kaplar	15 ay	
	Kaplanmış karton kaplar (Tetra pack)	12 ay	
Çocuklar için tatlandırılmış sıvı süt	Metal kaplar	15 ay	
	Kaplanmış karton kaplar (Tetra pack) veya sıkıca kapalı plastik kaplarda	12 ay	
Çocuklar için toz şekilde tatlandırılmış besin takviyeleri	Metal kaplar, vakumlu ve steril olarak paketlenmiş veya kaplı karton kaplar (Tetra pack)	24 ay	
Çocuklar için kurutulmuş sütlü gıdalar	Metal kaplar, vakumlu ve steril olarak paketlenmiş	24 ay	
	Kaplanmış karton kaplar (Tetra pack)	18 ay	

4.4.3 Saklama için özel sıcaklık gereken gıda ürünleri :

Ürün	Paketleme türü	Saklama koşulları	Son kullanma tarihi
Taze yumurta (Sofra yumurtası)	Uygun kaplarda	11oC ile 15° C arası	30 gün
		4° C ile 10° C arası	90 gün

4.4.4 Taze gıdalar ve yemeye hazır gıdalar ;

4.4.4.1 Aşağıdaki ürünler için son kullanma tarihinin belirtilmesi gerekli değildir. Sadece üretim tarihinin belirtilmesi yeterlidir :

- İşleme tabi tutulduktan 24 saat içerisinde tüketilen unlu mamüller (ekmek ürünleri) ve tatlılar .
- Taze meyve ve sebzeler, soyulmamış, kesilmemiş veya benzer bir işleme tabi tutulmamış patates dahil .

4.4.4.2 Deniz ürünleri :

Ürün	Saklama sıcaklığı	Paketleme	Raf ömrü (gün)
Piştirilmiş and tuzlanmış karides	0 ° C	Modifiye atmosfer paketlemesi	8 ay
Sous vide (pişmiş yemekleri vakumlu poşetlere koyup tükeninceye kadar muhafaza tekniği) piştirilmiş morina balığı	0 ° C	Vakumlu paketleme	28 gün
Sous vide (pişmiş yemekleri vakumlu poşetlere koyup tükeninceye kadar muhafaza tekniği) piştirilmiş morina filetosu	4 ° C	Vakumlu paketleme	21 gün

4.4.4.3 Diğer ürünler :

Ürün	Buzdolabında saklama (+ 1 ile +4) ° C	Notlar
Ekmek mayası	45 gün (basınçlı)	

EK

- Uygun kaplar ile birlikte paketleme türünü belirleyebilmek için Körfez standartları ile uyumlu herhangi bir gıda kabı kullanın. Kapların hasarlı (kesilmiş, bozuk, ezik. Vb) olmamasına dikkat edilmesi gerekmektedir.
- İşbu Yönetmelikte bulunmayan kolay bozulabilir gıda ürünleri için bilimsel verilere dayanarak spesifik kuruluşlara danışılarak ve sözkonusu kuruluşların onayı alınarak kullanım süresi belirtilmelidir.
- Termal işleme tabi tutulmamış ve sınırlı kullanım süresi olan materyallerden işleme tabi tutulmuş veya yeniden paketlenmiş ürünler için kullanım süresi yapıldıkları maddenin kalan kullanım süresi geçemez.

Düzeltme (1) :

Yeni madde ekleyin :

Soya ieeği pastörize kapları 4° C’de saklanması ve kullanım süresi 1 haftayı geçmemelidir.