

## 未开封食品准则

超过最佳食用日期

室内温度	冷藏的	冰冻的	罐头/瓶装	盒装/袋装
------	-----	-----	-------	-------

水果/蔬菜	新鲜2-7天	新鲜1-4周, 具体取决于农产品	1年	1年	不适用
面包	1周	2周	1个月	不适用	1周
谷物和谷类早餐	不适用	不适用	不适用	不适用	1周
未煮熟的肉	少于2小时	5-7天	2-3个月	1年	不适用
熟食肉	少于2小时	5-7天	2-3个月	1年	不适用
乳制品 (巴氏灭菌)	开封后少于2小时	2周 (打开后/复原后)	6个月	1年	不适用

注意: 仅供参考

最佳食用日期- 向消费者提供有关产品何时处于最佳状态的信息-感官品质与在适当条件下存储且包装完好时的生产日期一样可以接受。

此信息仅用作指导。它是基于一般知识, 行业惯例以及对最佳日期的感官品质的理解而开发的。

加拿大食品检验局, 预包装食品日期标签, 修改日期: 2013-07-07, 可在以下网站获取:

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/fact-sheets/labelling-food-packaging-and-storage/date/eng/1332357469487/1332357545633>

M.A. Freitas, J.C. Costa, Shelf life determination using sensory evaluation scores: A general Weibull modeling approach, Computers & Industrial Engineering, Vol. 51, No. 4, 2006, pp. 652-670. A. Giménez, F. Ares, G. Ares, Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches, Food Research International, Vol. 49, No 1, 2012, pp. 311-325.

S. Guerra, C. Lagazio, L. Manzocco, et al., Risks and pitfalls of sensory data analysis for shelf life prediction: Data simulation applied to the case of coffee, Food Science and Technology, Vol. 41, No. 10, 2008, pp. 2070-2078. Utah State University Cooperative Extension Service. Food Storage: Dried Milk. Available at: <http://extension.usu.edu/foodstorage/htm/dried-milk>